IPHAN

{Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro}



DOSSIÊ IPHAN 19

{ Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro }



DOSSIÊ IPHAN 19

{ Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro }



Depois do resguardo
As meninas são benzidas com o cigarro
Para ter uma roça boa e uma casa boa

D. Anita Joaquina Sousa, da comunidade
Tapereira, no Médio Rio Negro

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 Lúcio Resende, da comunidade
Espírito Santo, no Médio Rio Negro

PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Jair Bolsonaro

MINISTRO DA CIDADANIA
Osmar Terra

SECRETÁRIO ESPECIAL DA CULTURA
José Henrique Medeiros Pires

PRESIDENTE DO IPHAN
Kátia Santos Bogéa

DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE PATRIMÔNIO IMATERIAL
Hermano Fabrício Oliveira Guanais e Queiroz

DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE COOPERAÇÃO E FOMENTO
Marcelo de Brito

DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE PATRIMÔNIO MATERIAL E FISCALIZAÇÃO
Andrey Rosenthal Schlee

DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO
Marcos José Silva Rêgo

DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE PROJETOS ESPECIAIS
Robson Antônio de Almeida

SUPERINTENDENTE DO IPHAN NO AMAZONAS
Karla Bittar

Departamento de Patrimônio Imaterial

COORDENADOR-GERAL DE IDENTIFICAÇÃO E REGISTRO
Deyvesson Israel Gusmão

COORDENADORA-GERAL DE PROMOÇÃO E SUSTENTABILIDADE
Rívia Ryker Bandeira de Alencar

COORDENADOR-SUBSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO
Pedro Clerot

COORDENADORA DE REGISTRO
Marina Lacerda

COORDENADORA DE APOIO AOS BENS REGISTRADOS
Natália Guerra Brayner

COORDENADORA DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO
Ellen Christina Ribeiro Krohn

DIRETORA DO CENTRO NACIONAL DE FOLCLORE E CULTURA POPULAR (CNFCP)
Cláudia Márcia Ferreira

Instrução Técnica do Processo de Registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro

Supervisão técnica

DEPARTAMENTO DE PATRIMÔNIO IMATERIAL
Ana Gita de Oliveira

COORDENAÇÃO DE PESQUISA
IRD – Institut de Recherche pour le Développement

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
DEPARTAMENTO DE PATRIMÔNIO IMATERIAL
SEPS Quadra 713/913, Bloco D,
Edifício IPHAN, 4º andar
70.390-135 Brasília – DF
Telefone: (061) 2024-5400
E-mail: dpi@iphan.gov.br



SECRETARIA ESPECIAL DA CULTURA

MINISTÉRIO DO TURISMO

GOVERNO FEDERAL

Edição do Dossiê Interpretativo

TEXTOS

Laure Emperaire (IRD-UMR IRD-MNHN "Patrimônios Locais e Governança") – Coordenação
Lúcia van Velthem (Ministério da Ciência e Tecnologia)
Manuela Carneiro da Cunha (Universidade de São Paulo e Universidade de Chicago)
Esther Katz (IRD UMR IRD-MNHN "Patrimônios Locais e Governança")
Juliana Santilli (Ministério Público –Brasília, Distrito Federal)

PESQUISADORES

Projeto DPI/Iphan-ISA: Ilma Fernandes Neri, Jaqueline Sanches, Marivelton Rodrigues Barroso, Omilda da Silva de Menezes, Regina Perina Aragão, Sandra Gomes de Castro, Valter Monteiro.
Projeto Pacta (IRD/Unicamp): Carla Dias, Esther Katz, Juliana Santilli, Laure Emperaire, Lúcia van Velthem, Manuela Carneiro da Cunha.

INSTITUIÇÕES PARCEIRAS

Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro (ACIMRN)
Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FOIRN)
Associação Indígena de Barcelos (ASIBA)
Institut de Recherche pour le Développement – Unité Mixte de Recherche n° 208 *Patrimoines Locaux et Gouvernance* (IRD/MNHN)
Instituto Socioambiental (ISA)
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan)
Universidade Estadual de Campinas (Unicamp)
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)

COLABORAÇÕES

Márcia Sant'Anna (Iphan)
Sílvia Guimarães (Iphan)
Ana Gita de Oliveira (Iphan)
Carla Dias (ISA)
Ludivine Eloy (CNRS – Centre National de la Recherche Scientifique)

COORDENAÇÃO DE EDIÇÃO

Diego Simas
Yêda Barbosa

EDIÇÃO DE TEXTO

Marina Kahn

REVISÃO DE TEXTOS

Monica Salmito Noleto

PROJETO GRÁFICO

Victor Burton

DIAGRAMAÇÃO

Avellar e Duarte

FOTOGRAFIAS

Esther Katz
Ilma Fernandes Nery
Laure Emperaire
Ludivine Eloy
Marivelton Rodrigues Barroso
Omilda da Silva de Menezes
Regina Pedrina Aragão
Lúcia van Velthem

ILUSTRAÇÕES

Clemente Murilo
Laurentino Lana

Registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro

Processo nº 01450.010779/2007-11

PROPONENTE

Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro (ACIMRN)

DADOS DO PROCESSO

Pedido de Registro aprovado na 65ª Reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, em 5 de novembro de 2010.
Inscrição no livro dos Saberes em 5 de novembro de 2010.

CAPA

MANIVA OURO NA ROÇA DE CONCEIÇÃO CARVALHO. COMUNIDADE TAPEREIRA.
FOTO: LAURE EMPERAIRE, 2006.

PÁGINA 2

PIMENTAS PARA O PREPARO DE JIQUITAIA.
FOTO: ESTHER KATZ.

PÁGINA 4

MACOARI DOCE NA ROÇA DE REGINA ARAGÃO. ENTORNO DE SANTA ISABEL DO RIO NEGRO.
FOTO: REGINA PERINA ARAGÃO, 2006.

PÁGINA 8

MORADIAS DA COMUNIDADE ESPÍRITO SANTO.
FOTO: LAURE EMPERAIRE, 2007.



SUMÁRIO

10 APRESENTAÇÃO

12 INTRODUÇÃO
13 O sistema agrícola, uma expressão cultural do Rio Negro
15 A pesquisa para o Registro
18 A interface agrobiodiversidade e diversidade cultural: aspectos jurídicos
19 Da agricultura ao sistema agrícola

22 IDENTIFICAÇÃO
23 Contexto histórico e cultural
31 Transformar o espaço
47 Criar as plantas
64 As plantas no espaço social
71 Processar: a cultura material
88 Consumir: alimentação e diversidade agrícola

104 O sistema agrícola tradicional do Rio Negro como bem cultural registrado

110 RECOMENDAÇÕES DE SALVAGUARDA
111 Diagnóstico de riscos e ameaças do bem
112 Riscos de desaparecimento e potencialidades

120 FONTES BIBLIOGRÁFICAS

138 NOTAS

ANEXOS
142 Anexo 1 - Sobre as fontes e a metodologia
148 Anexo 2 - Relação dos nomes e macaxeiras cultivadas
160 Anexo 3 - Listagem das matérias-primas não cultivadas
163 Anexo 4 - Catálogo de artefatos e objetos
184 Anexo 5 - Parecer do relator
188 Anexo 6 - Certidão de registro



APRESENTAÇÃO

O CIPÓ É DESCASCADO PARA A CONFECÇÃO DE CESTO CARGUEIRO. FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

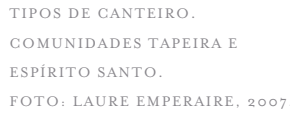
A Coleção Dossiê dos Bens Culturais Registrados destina-se a tornar amplamente conhecidos e valorizados como Patrimônio Cultural do Brasil os bens de natureza imaterial registrados pelo Iphan.
O Registro foi instituído a partir do Decreto nº 3.551/2000, que também cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. Ele é realizado pela inscrição dos bens em algum dos quatro Livros do Registro: das Celebrações, dos Lugares, das Formas de Expressão e dos Saberes. Os Dossiês publicados têm por base os estudos que fundamentaram o Registro do Bem Cultural e refletem as etapas de pesquisa, análise e reconhecimento desse patrimônio. A divulgação dos processos de Registro e dos resultados do trabalho institucional contribui para o reconhecimento desse patrimônio pela sociedade brasileira e favorece condições de sua permanência. São apresentados nos Dossiês elementos que definem a identidade dos detentores dos Bens Culturais e dos grupos sociais envolvidos em sua realização, seu universo de ocorrência, e as práticas e saberes a eles inerentes.
Este 19º volume da Coleção apresenta o **Registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro**, inscrito no Livro de Registro dos Saberes.
Entende-se por Sistema Agrícola Tradicional o complexo de dimensões cosmológicas, culturais e técnicas que abrangem as práticas relacionadas às atividades de agricultura, a sociabilidade e a alimentação. Em 2010, o IPHAN reconheceu o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro como Patrimônio Cultural do Brasil, identificando este bem cultural nos munícipios de Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira, municípios do Amazonas.
O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro é parte do cotidiano de cerca de 80 mil pessoas, integrantes de 23 etnias indígenas, cuja produção e conhecimento resvalam não só para os municípios circunvizinhos como também para o Brasil, como por exemplo, com a disseminação do consumo da farinha de mandioca.
O elemento estruturante deste Sistema Agrícola é a mandioca. No entanto, outros produtos também são amplamente produzidos, dentre vegetais e frutas, como batata doce, milho, abacaxi e cupuaçu, somando mais de 300 variedades de plantas cultivadas.
O reconhecimento do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro não é devido apenas pela sua importância para aquelas populações amazonenses, mas também para a valorização e promoção de importantes práticas tradicionais de cultivo e conservação da biodiversidade, que poderão ser conhecidas a partir da leitura desta edição. ■

Katia Santos Bogéa
Presidente do Iphan



INTRODUÇÃO

O SISTEMA AGRÍCOLA, UMA EXPRESSÃO CULTURAL DO RIO NEGRO



TIPOS DE CANTEIRO. COMUNIDADES TAPEIRA E ESPÍRITO SANTO. FOTO: LAURE EMPERAIRE, 2007.

O Sistema Agrícola Tradicional praticado pelas comunidades indígenas do Alto e Médio Rio Negro, objeto do Registro, congrega o conjunto dos conhecimentos associados ao manejo do espaço e das plantas cultivadas, os instrumentos e recursos materiais usados em seu plantio, processamento e preparo, bem como as formas de utilização dessas plantas, seja na alimentação, no sistema de trocas ou em seus usos rituais. Sua abrangência se estende a montante em São Gabriel da Cachoeira, passando por Santa Isabel e desembocando à jusante em Barcelos, municípios do estado do Amazonas. O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro tem como elemento estruturante a mandioca, *Manihot esculenta* Crantz, planta provavelmente domesticada no sudoeste da Amazônia brasileira e localmente chamada de maniva.

O cultivo da mandioca, emblemático do Brasil e parte integrante de sua história, ocupa uma posição de destaque no Rio Negro. Embora existam variações nas formas de manejar e de pensar a prática agrícola entre os povos da região, há uma práxis compartilhada. Desse papel central derivam formas de manejar o espaço e as demais plantas cultivadas, o desenvolvimento de técnicas e de artefatos específicos para seu plantio e processamento, saberes e modos de fazer específicos associados à alimentação, além de normas, conceitos, práticas e relações sociais, histórias, relatos e mitos.

A mandioca constitui o foco desse sistema pela diversidade de espécies e variedades cultivadas, pela amplitude do espaço ocupado, por suas formas dinâmicas de manejo e por seu papel na alimentação. Em torno do cultivo da maniva gravitam outros conjuntos de plantas cultivadas que integram a diversidade agrícola "ordinária", cuja identificação e denominação repousam sobre critérios de tipo sensorial. A diversidade das formas de produzir ultrapassa o domínio dos fatos técnicos, inscrevendo-se como parte da vida social e cultural das comunidades e expressa uma concepção do mundo e da vida em grupo.

A expressão *sistema agrícola* evidencia a interdependência desses domínios e formas de saber e fazer. Trata-se de uma diversidade de processos que envolvem as escalas ecológica, biológica, sociocultural e temporal, atravessa aspectos da vida social, econômica e sagrada com funções simbólicas e produtivas, que repousa sobre ecossistemas, plantas, conceitos, saberes e normas sociais.

Tomando-se como referência apenas as três localidades estudadas

CESTA DE BURITI.
FOTO: CARLA DIAS.



– Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira – foram identificadas cerca de 300 espécies ou variedades cultivadas. O conhecimento etnoecológico desse sistema agrícola é compartilhado por 23 etnias indígenas, pertencentes aos troncos linguísticos Arawak, Maku e Tucano. A disseminação dos saberes relacionados ao cultivo da mandioca e às demais plantas associadas, ocorre por meio das trocas, reforçando alianças parentais, inclusive com intercâmbio de acervos agronômicos.

Convivendo com essa diversidade de espécies e variedades de manivas, também é possível identificar nas roças familiares – sempre tocadas pelas mulheres – grande 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.

A manutenção de mais de trinta variedades de manivas por roça, a continuidade desse acervo biológico de um ano para outro e a sua circulação, compõem uma estratégia de antirrisco agroecológico desenvolvida pela comunidade. Ela responde à heterogeneidade dos espaços cultivados, às incertezas climáticas, aos ataques de pragas e doenças, além de assegurar, com seus tempos de maturação diferenciados, colheitas ao longo de todo ano e a obtenção de uma ampla gama de produtos.

Além desse significado prático, essa diversidade também se ancora em outro significado, o da existência de uma "sociedade das manivas", percebida por vários traços, como 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 características fazem com que as manivas sejam portadoras de significados que não se encontram nas outras plantas cultivadas, pois é em torno de sua cultura que as agricultoras organizam os demais cultivos e a distribuição espacial e temporal das roças.

A conservação do sistema agrícola praticado no Alto e Médio Rio Negro está associada e na dependência de várias questões problemáticas, como o reconhecimento das identidades indígenas, a transmissão dos saberes, a inserção em uma economia de mercado de grupos até então marginalizados, os serviços ambientais prestados por eles, a conservação de recursos genéticos e os direitos intelectuais sobre esses recursos.

O sistema também está em permanente evolução, pois

incorpora influências e repercussões de diversas naturezas, desde os contatos com outras culturas ao longo da história, que induziu migrações e atividades forçadas, até as dinâmicas internas atuais dos povos indígenas do Rio Negro, com seus deslocamentos, trocas, padrões de ocupação do território. Inclui, também, novas formas de aprendizagem por contato exógeno – desde a evangelização nas missões até a escolarização das novas gerações, com a introdução de plantas, de técnicas e de novos modelos alimentares.

A alimentação é parte integrante do sistema agrícola do Rio Negro, compreendendo todo um sistema alimentar – ingredientes, as técnicas culinárias e as receitas – compartilhado por um grupo social e reconhecido por ele como sendo a sua alimentação. Também fazem 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.

Entre os fatores fortalecedores, podem ser destacados: a alta diversidade de plantas cultivadas, os 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, presente nas diversas atividades que compõem o sistema agrícola. Esses saberes e modos de fazer tradicionais são submetidos, no entanto, a várias pressões. A principal delas é decorrente de valores associados à "modernidade" o que inclui um modo de vida urbano e a adoção de técnicas agrícolas "modernas". ■

A PESQUISA PARA O REGISTRO

A solicitação de Registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro é resultado de uma mobilização entre populações locais e associações, instituições de pesquisas, organização não governamental e instituição pública, iniciada em 1990, em prol do bem cultural[2]. A interação que levou ao Registro teve como ponto inicial intercâmbios entre a Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro (ACIMRN) e um grupo de pesquisadores em torno da obtenção do termo de anuência prévia para realização de pesquisas em setembro de 2005[3]. No mesmo período, o Instituto Socioambiental (ISA) começou a atuar junto à ACIMRN com o objetivo de fortalecer essa organização e de analisar a situação dos povos indígenas no médio Rio Negro.

O ponto inicial da reflexão compartilhada 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[4] 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 da agrobiodiversidade a uma problemática de preservação de um patrimônio cultural.

O interesse do Iphan pela solicitação da ACIMRN se enquadrou também em uma perspectiva regional sobre o patrimônio cultural indígena que teve como foco inicial o Registro da Cachoeira de Iauaretê como patrimônio imaterial em agosto de 2006. Em julho de 2007, o IPHAN foi convidado a participar de reunião com os pesquisadores do projeto "Populações tradicionais, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Tradicionais na Amazônia" (PACTA) e com representantes da Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro (ACIMRN), na cidade de Santa Isabel do Rio Negro. Foram discutidas as potencialidades da política de salvaguarda do patrimônio cultural no contexto dos sistemas agrícolas, assim como o que constituiria o objeto do Registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, conforme os termos do Decreto 3.551/2000. Nesse encontro, foi estabelecida uma agenda de trabalho interinstitucional entre o IPHAN e os interessados, a ACIMRN e o projeto PACTA.

O pedido de Registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro foi encaminhado pela ACIMRN ao IPHAN em 28 de junho de 2007, sob a justificativa de que o elevado índice de variedades de mandioca brava encontrava-se fundamentado no arranjo cultural que viabiliza

PÔR DO SOL NO RIO NEGRO.
FOTO: CARLA DIAS.



a agrobiodiversidade do médio e alto Rio Negro. Segundo este documento, o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro compreende "o conjunto de saberes, práticas, produtos e outras manifestações associadas que envolve os espaços manejados e as plantas cultivadas, as formas de transformação dos produtos agrícolas e os sistemas alimentares locais". (volume I, pg. I, processo de Registro nº 1450.010779/2007-II)

Entre 2008 e 2009, o projeto foi se consolidando na escala municipal com o trabalho dos pesquisadores indígenas nas comunidades e nos bairros da cidade por meio do projeto *Documentação e Pesquisa sobre os Sistemas Agrícolas do Rio Negro/ AM*, coordenado pelo ISA. 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 (Dias, 2009) que deu origem a relatórios de viagens e à constituição de um banco de dados.

A integração do Registro numa dimensão regional foi se consolidando no mesmo período em três etapas, todas elas no contexto das assembleias das organizações indígenas empenhadas em viabilizar o processo, com apoio de pesquisadores indígenas e não indígenas e do ISA. Em novembro de 2008, durante a assembleia da Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FOIRN), com a participação de membros da diretoria da ACIMRN, os participantes aprovaram a continuidade da pesquisa que subsidiaria o processo de Registro[5]. Em abril de 2009, em Santa Isabel, a sexta assembleia da ACIMRN aprovou moção com III assinaturas apoiando os encaminhamentos necessários para para o prosseguimento do processo de Registro. Por fim, a discussão sobre a inserção regional da demanda foi retomada em maio 2009, em São Gabriel, com uma reunião sobre o tema específico do Sistema Agrícola do Rio Negro. Participaram do evento representantes das associações do alto Rio Negro, da FOIRN, da ACIMRN e da Asiba e responsáveis da Fundação Nacional do Índio (FUNAI), do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas (IDAM), de Wariró (Casa de Produtos Indígenas do Rio Negro),[6] entre outras instituições. ■

A INTERFACE AGROBIODIVERSIDADE E DIVERSIDADE CULTURAL: ASPECTOS JURÍDICOS



CIPÓ AMBÉ JÁ DESCASCADO PARA FEITURA DE UM CESTO CARGUEIRO. FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

O Registro do Sistema Agrícola Tradicional 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 artigo 225, parágrafo 1º, II[7], e artigo 216[8]). 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.

O Brasil já ratificou vários instrumentos jurídicos internacionais que tutelam diversidade biológica e cultural, de que são exemplos a Convenção sobre Diversidade Biológica, Convenção nº 169 da Organização Internacional do Trabalho (OIT) sobre Povos Indígenas e Tribais, a Convenção sobre a Proteção e Promoção da Diversidade das Expressões Culturais e a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, ambas da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco).

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*[9] (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

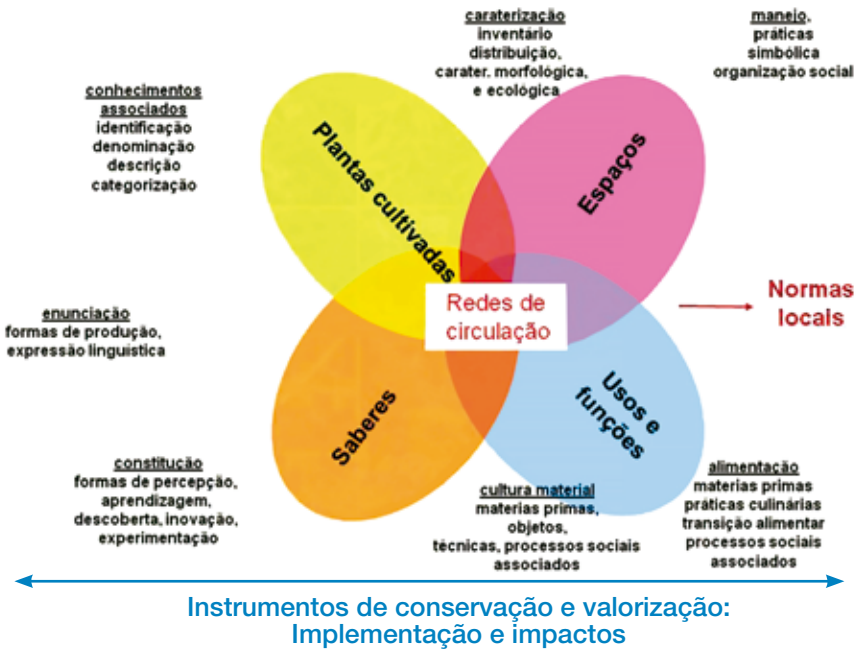
e obriga os países a adotar ações, políticas e programas de apoio à conservação *on farm*. Além disto, o Tratado reconhece os direitos dos agricultores à proteção do conhecimento tradicional relevante aos recursos fitogenéticos para a alimentação e a agricultura e à repartição equitativa dos benefícios derivados de sua utilização, entre outros direitos previstos no artigo 9º do referido Tratado. Portanto, o Registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro e o consequente desenvolvimento de ações de salvaguarda são medidas que promovem tanto o cumprimento das obrigações constitucionais do Estado brasileiro quanto de compromissos internacionais assumidos pelo Brasil. ■

DA AGRICULTURA AO SISTEMA AGRÍCOLA

A agricultura é uma noção familiar à maioria da população, mas suas formas de representação – canaviais, quintais, monocultivos, terraços irrigados, pomares – variam segundo os grupos culturais considerados. A prática agrícola remonta há mais de 10 mil anos e é hoje indissociável da sobrevivência da humanidade. A população de agricultores está estimada em 1,3 bilhões de indivíduos, dos quais um terço (400 a 450 milhões) pratica uma agricultura fundamentada em saberes locais, plantas ou animais localmente selecionados, com força de trabalho familiar e ferramentas manuais (Mazoyer, Roudard, 1997). A pluralidade das agriculturas existentes no mundo tem relação com a diversidade dos biomas e ecossistemas, das diferentes culturas e na história da domesticação das plantas e dos animais.

A agricultura, oriunda de saberes locais, de saberes científicos ou, ainda, de híbridos entre estes, 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. Manejar a água, a seca, o relevo, as temperaturas extremas; melhorar a qualidade dos solos; selecionar variedades vegetais ou raças animais adaptadas à diversidade dos ambientes e à diversidade das necessidades das populações; combinar essas produções ao longo do ano entre si 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

FIGURA 1
ESTRUTURAÇÃO DOS TEMAS ABORDADOS (EMPERAIRE, 2006).



o caráter dinâmico e inovador das agriculturas locais.

Hoje a diversidade de formas de produzir é considerada sob o ângulo da conservação da biodiversidade e os impactos das atividades agrícolas são analisados em termos ambientais. A biodiversidade construída por grupos humanos, por meio de 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 para sensibilizar o consumidor a uma diversidade de produções. No entanto, a diversidade das formas de produzir ultrapassa o domínio dos fatos técnicos. Pertence a várias dimensões 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 também é expressar uma concepção do mundo e da sociedade.

É inerente a qualquer patrimônio cultural imaterial a noção de complementariedade e interrelação entre as partes, entre os elementos que o compõem, exatamente os aspectos que definem um *sistema* – um conjunto de elementos em interação (Delattre, 1984). A opção por utilizar esta categoria no título do Registro está fundamentada na abrangência do bem em questão: transcender a noção de agricultura para a de sistema agrícola significa evidenciar que as atividades da agricultura são intrinsicamente associadas com outros domínios da vida social, cultural e material ou seja,



ATAQUE DE GAFANHOTOS
NUMA ROÇA. SANTA ISABEL
DO RIO NEGRO.
FOTO: LAURE EMPERAIRE, 2007.

o cultivo da biodiversidade vegetal está atrelado a diversas dimensões socioculturais das comunidades produtoras. Trata-se de um sistema aberto, construído em torno das relações sociedades-espaços-plantas, que incorpora elementos desenhados em função de contextos culturais, ecológicos, históricos ou ainda políticos. Nessa perspectiva, os aspectos materiais e imateriais não aparecem como áreas separadas, mas como um conjunto único e coerente de manifestações múltiplas, complexas e interdependentes dos inúmeros componentes da cultura de um grupo social (Lévi-Strauss, 2001:24). A agricultura considerada como um sistema socioambiental permite articular diversas dimensões do cultivo da mandioca brava desenvolvida no Rio Negro, como a cultura material associada, o sistema alimentar correlato e o manejo do espaço e das plantas. ■



IDENTIFICAÇÃO

CONTEXTO HISTÓRICO E CULTURAL

ESQUERDA
FEIRA DE SÃO GABRIEL.
FOTO: LUDIVINE ELOY.

BAIXO
CACOS DE CERÂMICA.
COMUNIDADE BAUNILHA,
MUNICÍPIO DE SANTA ISABEL
DO RIONEGRO, JULHO 2008.
FOTO: LAURE EMPERAIRE.

O Rio Negro é o terceiro rio mais volumoso do mundo. Oriundas do Escudo Guianense, suas águas são pretas, ácidas e pobres em nutrimentos (Goulding, 1988), características que se refletem nas formações vegetais e na agricultura. Sua bacia se estende sobre 700.000 km², indo desde a Venezuela, passando por Colômbia e Guiana, chegando até Manaus.

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 9460 e 4500 AP – antes do presente (Silva Costa, 2009) e há uma sequência de datações para várias fases de indústria cerâmica entre 6850 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 3000 e 1000 AC que teriam dado origem a várias ondas migratórias, proto-Curipaco (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 há 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 pré-colonial (Neves, 2006).

Hoje, cacos de cerâmicas de vários estilos se encontram com frequência nas comunidades e testemunham tanto a antiguidade da ocupação desses sítios como a diversidade de fases dessa ocupação.

A colonização dessa região teve início em meados do século XVII com os missionários, o que desencadeou uma queda demográfica brutal e o deslocamento de população à jusante do Rio Negro. A lógica do deslocamento perdurou até recentemente, nos anos 1970-1980, com os patrões 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, fábrico 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.

À margem desses deslocamentos de população, que ocorrem principalmente de montante à jusante e são ligados à história econômica regional, observa-se também, desde os anos 1980, um 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.

Populações indígenas vieram também da Venezuela e da Colômbia. As migrações forçadas acabaram. No entanto, há vários anos existe uma intensa mobilidade de famílias indígenas que se deslocam do Alto Rio Negro para reencontrar os parentes instalados rio abaixo. Movimentos contrários, de jusante à 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.

O centro de gravidade da família se desloca da floresta para a cidade: acesso a serviços públicos e comerciais, perspectiva de emprego e acesso a outro modo de vida fazem com que se diluam os limites entre urbano e o florestal. Famílias de agricultores se instalam em novos loteamentos, em casas minúsculas, e reorientam seu modo de vida para a cidade. Ou, ainda, constroem uma complementaridade entre o sítio e uma residência na cidade conforme o calendário escolar (Eloy, 2005). A grande maioria, porém, mantém a atividade agrícola no entorno da cidade (Emperaire, Eloy, 2008). A população total dos três municípios (Tabela 1) onde se concentrou a pesquisa é de 81.452 habitantes, com 37.047 morando em área urbana (IBGE, 2010).

Desde a colonização, as diferentes presenças administrativas, religiosas e militares modelaram a produção agrícola com suas práticas e valores culturais e econômicos, em parte impostas, mas também devido a intercâmbios de plantas e saberes. Essas instituições criaram uma forte demanda para a produção

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 2010 (IBGE, 1991, 1996, 2001, 2007, 2010).

MUNICÍPIO		1991	1996	2001	2007*	2010
BARCELOS 122.476 KM²	TOTAL	11.035	16.065	24.121	24 567	25.410
	RURAL	7.017	7.576	16.169	-	14.561
	URBANA	4.018	8.489	7.952	-	11.157
	% URB	36,4	52,8	33,0	-	43,3
SANTA ISABEL 62.846 KM²	TOTAL	15.421	12.072	10.547	16.921	18.146
	RURAL	13.317	8.967	6.329	-	11.290
	URBANA	2.104	3.105	4.218	-	6.836
	% URB	13,6	25,7	40,0	-	37,7
SÃO GABRIEL** 109.185 KM²	TOTAL	23.094	26.829	29.951	39.129	37.896
	RURAL	16.305	26.829	17.586	-	18.842
	URBANA	6.789	26.829	12.365	-	19.054
	% URB	29,4	26.829	41,3	-	50,3

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

* Dados parciais não disponíveis.

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

de farinha de mandioca em detrimento do alimento mais tradicional, o beiju; impuseram novo ritmo às atividades agrícolas em decorrência do calendário extrativista e escolar; introduziram novos modelos alimentares e novos cultivos. Paralelamente, foi proibido o consumo do caxiri[10], na realização de festas rituais e do *dabukuri*[11]. Tudo isso pouco modificou as formas de produzir.

A região do Médio e Alto Rio Negro tem uma população de 81.452 habitantes (IBGE, 2010) e recobre uma superfície de cerca de 300 mil km² (Tabela 1). Cerca de 40% dessa população concentra-se nas três sedes municipais e na cidade incipiente de Iauaretê no extremo oeste. A população não urbana distribui-se entre comunidades e sítios espalhados ao longo das margens do rio e de seus principais afluentes.

TABELA 2
ÁREAS INDÍGENAS DO ALTO E MÉDIO RIO NEGRO (WWW.TI.SOCIOAMBIENTAL.ORG).

NOME	SITUAÇÃO JURÍDICA ATUAL	SUPERFÍCIE (HA)	HABITANTES (ANO)
ALTO RIO NEGRO	homologada	7.999.830	26.046 (2013)
BALAIO	homologada	257.281	350 (2000)
MÉDIO RIO NEGRO I	homologada	1.776.140	2.480 (2007)
MÉDIO RIO NEGRO II	homologada	316.194	1.083 (2007)
RIO APAPÓRIS	homologada	106.960	206 (2007)
RIO TEA	homologada	411.865	338 (2007)
BAIXO RIO NEGRO	em identificação	-	-
CUÉ-CUÉ/ MARABITANAS	declarada	-	-
RIO ARACÁ	em identificação	-	-
RIO PADAUARI	em identificação	-	-

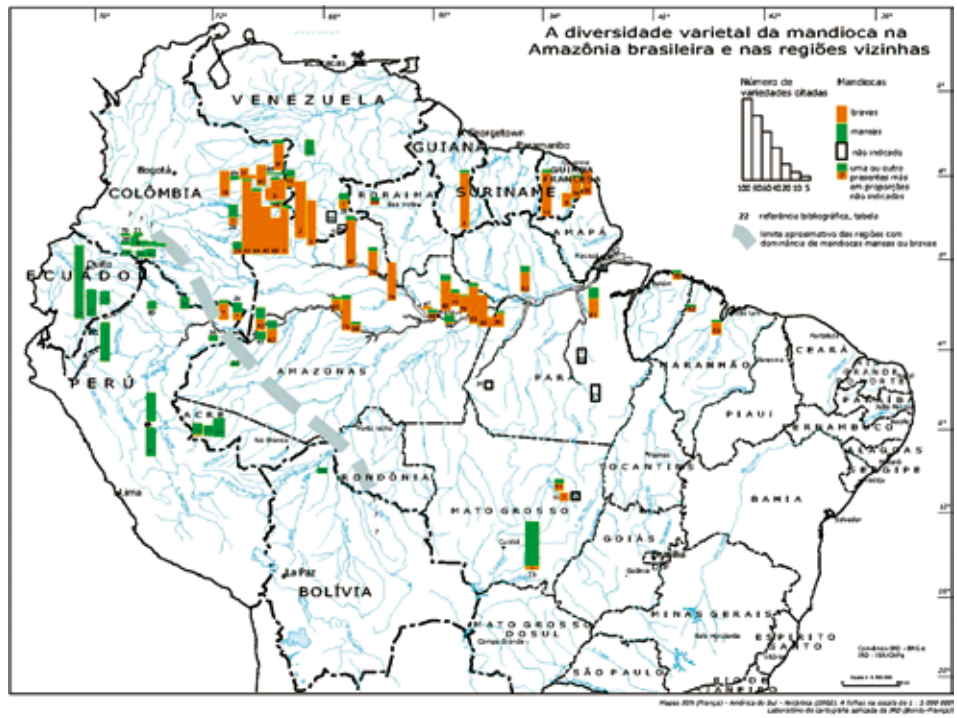
Uma forte pluriatividade associa uma agricultura centrada sobre a mandioca, ao extrativismo residual (principalmente de cipó-titica e piaçaba), à pesca, à caça e à coleta de diversos produtos florestais. A interpenetração das atividades agrícolas e extrativistas é forte e estrutura o calendário anual das atividades.

A paisagem é a de uma matriz florestal com as pequenas comunidades e os sítios, ambos com seus mosaicos de roças e capoeiras. Os 'sítios' são unidades isoladas de residência, compostas por uma ou duas casas ocupadas pelos membros de uma mesma família. As "comunidades", por sua vez, foram criadas em meados do século XX por influência dos missionários salesianos: são vilas ou povoados que chegam a agrupar várias famílias e dispõem de serviços básicos de educação e saúde (Pereira, 2007).

Pelas similaridades na vida social e cultural, e pelos intensos intercâmbios que ocorrem entre as diversas etnias, a região noroeste da Amazônia é considerada por vários autores como uma grande área cultural (Galvão, 1979; Hugh-Jones, 1979; Lasmar, 2005; Melatti, s.d.; Ribeiro, 1995). Atualmente, 23 etnias pertencentes a três famílias linguísticas – tukano, arawak e maku – vivem nessa região (Cabalzar & Ricardo, 2006). Dessa forma, o sistema social pode ser compreendido como um mosaico de identidades.
A absoluta preeminência do cultivo de mandioca amarga entre os povos de línguas tukano, aruak e falantes de nheengatu, como hoje os Baré, constitui um forte traço compartilhado por essas etnias.

A região conta com seis terras indígenas homologadas (108.682 km²) e quatro em identificação (Tabela 2).

MAPA 1
DISTRIBUIÇÃO DA AMPLITUDE DA DIVERSIDADE DAS VARIEDADES DA MANDIOCA NA AMAZÔNIA (EMPERAIRE 2001).



Estima-se que 90% da população dos municípios de São Gabriel da Cachoeira e de Santa Isabel do Rio Negro sejam indígenas (Oliveira & Andrello, 2007). Em Barcelos, a proporção indígena da população na sede e no município é provavelmente um pouco mais baixa, mas continua sendo significativa. Estudos recentes mostram a crescente reivindicação identitária indígena, que era ocultada até recentemente pelas relações socioeconômicas vigentes no período das práticas extrativistas (Pereira, 2007). Essa constatação se traduz no surgimento crescente de associações indígenas, na demanda por demarcação de Terras Indígenas e de outras ações. A solicitação de Registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro como patrimônio cultural do Brasil é um exemplo da valorização e afirmação da identidade indígena.

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. Vestígios antigos de mandioca,



PIMENTA MURUPI DA ROÇA DE ANGELINA. FOTO: LAURE EMPERAIRE.

restos macrobotânicos e grãos de amido, indicam que o cultivo da mandioca era bastante difundido nas terras baixas do continente há pelo menos 4 mil anos[12].

Hoje, a mandioca é representada na Amazônia por uma importante diversidade de variedades, elaborada e mantida tanto no contexto de populações indígenas quanto tradicionais (Mapa 1). Análises genéticas mostraram que a diversidade nomeada refletia a diversidade genética (Emperaire et al., 2003) 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, reforçando assim a importância da região do Rio Negro como foco de diversificação dessa planta cultivada.

NARRATIVAS MÍTICAS DO RIO NEGRO

A atividade agrícola do Rio Negro se inscreve em narrativas míticas, que fornecem um referencial de práticas, de normas e de direitos sobre o manejo do espaço e das plantas. 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. As noções de totalidade e de circulação dos bens pontuam as narrativas: todas as plantas apareceram e foram feitas para circular entre a humanidade.

Uma maniva (*maniiwá* em nheengatu) existia desde o início, a maniva *bere* (pertencente ao grupo das manivas brancas), que carregava nos seus galhos outras qualidades – "*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). Foi a partir dessas manivas que se preparou a festa que consagrou a transformação da gente.

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 e outras coisas, 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 aonde queimou o corpo do primeiro filho de Baaribó, dono da alimentação). As manivas, oriundas do corpo de Baaribó, não podem ser maltratadas ou queimadas. Seu aparecimento é ligado ao das outras plantas cultivadas, como milhos, abacaxis, canas, batatas e carás. Uma vez as plantas criadas, elas todas foram entregues 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 duku, mu perori duku, sigãyara duku, masá boho duku, bariamu duku, wasõpu duku, buha duku, bihi duku, megã diarã duku, diari duku, será duku, goori duku, igui duku, kareduku, mere duku, pari duku, bu duku, seme duku, duhiri duku. Existiam, mas faltava o companheiro dele, ou seja, não havia nada para temperar o caxiri. [...]

Ele [Baaribó] *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 inajá, 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 Desana 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. Baaribó reuniu todos os moradores do mundo para derrubar o pau de batata. Cada um deles deveria dar um só golpe de machado nele.

[...]

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. [...] [Baaribó] *os mandou preparar caxiri. Deu certo. O caxiri ficou muito saboroso.* (Galvão & Galvão, 2004 — História de Baaribó, p. 421 e seguintes).

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 a 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, contada em 1999 por Eduardo Baré, morador de Tabocal dos Pereira, dá outro enfoque ao aparecimento da mandioca, o da inovação e experimentação. Na floresta, um menino reparou em 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 diversidade[13].

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 abundam detalhes, localizações, atores. Mas a narrativa a seguir é reveladora do significado de certas práticas agrícolas. ■

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 capoeira, já desprezavam. Foram ver lá, quando foi ver tinha um pé de maniva que brolhou lá, que nasceu daquela sepultura da mulher. Eu acho que eles estavam passando tipo o que nós passamos agora, ninguém tem roça [1995 foi um ano de grande seca], 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, morador da comunidade Tapereira, 1995).

TRANSFORMAR O ESPAÇO

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, dos cuidados com as plantas e da colheita, são da esfera feminina. Essas duas competências conotam uma separação que, na realidade, resultam em complementaridade. A mulher, futura dona da roça, terá acesso a seu novo espaço de trabalho somente após a queimada, trabalho masculino. Confirma-se, assim, o mito de Baaribó. 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 na comunidade de sua sogra. Dificilmente uma roça será isolada e sua posição revela laços de parentesco ou de proximidade afetiva.

Assim 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. 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", ficando a cargo dele avaliar possíveis conflitos com os outros ocupantes.

ABRIR UMA ROÇA

O termo roça, *kupixá* em nheengatu, encontra sua plena concretização em uma roça aberta em uma mata. A expressão mata designa o primeiro estágio da linha de tempo associada à prática agrícola: há as roças, as capoeiras, as "roças dos antigos" e a mata. As roças e capoeiras formam o

conjunto utilizado, em geral, pela geração presente; as roças dos antigos, chamadas também de capoeiras dos antigos, são as inscritas na memória associada a um lugar; a *mata* é aquela que, supostamente, nunca teria sido desmatada, espaço a partir do qual tudo pode ser recomeçado.

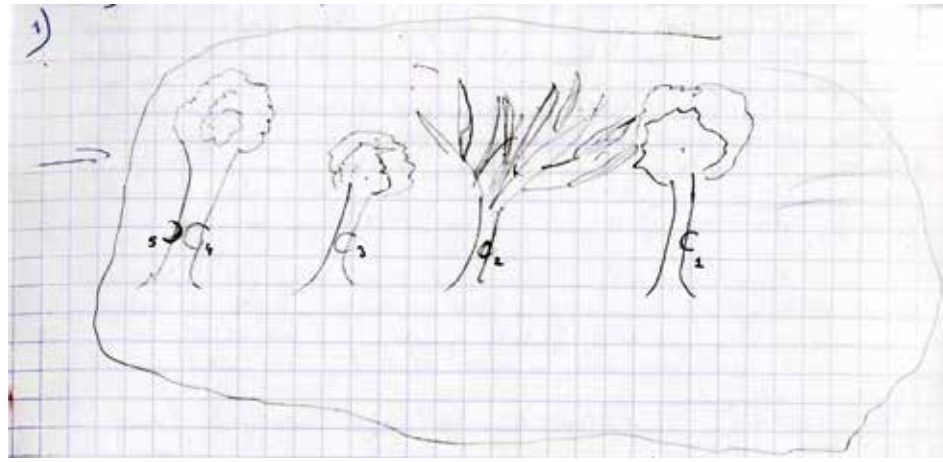
A abertura de uma roça na mata carrega vários significados: disponibilidade e acesso a este tipo de floresta, disponibilidade em força de trabalho e autonomia alimentar suficiente para esperar o tempo da secagem da vegetação antes da queima. Abrir uma roça na mata é sinônimo da plena realização de um empreendimento e motivo de orgulho. O tamanho da roça se expressa em dias de derrubada: "*uma roça de 18 dias de machado*", como nos descreve Moises Gervásio, da comunidade Tapereira. Na prática, abrir uma roça na mata, em vez de abrir na capoeira, implica em derrubar no machado árvores de grande porte – trabalho penoso e de longa duração – e esperar mais um espaço de tempo para a vegetação secar antes da queima e para os tubérculos amadurecerem – um ano na mata contra oito meses na capoeira.

Tal diferença mata *versus* capoeira é explicada em termos de concorrência. A terra cansada e fraca da capoeira é compensada pela decomposição das raízes, o que alimenta os tubérculos e propicia-lhes um desenvolvimento mais rápido. Na mata, em contrapartida, a concorrência das raízes por nutrientes implicará em um crescimento mais lento das mandiocas. Mas o investimento será compensado no longo prazo: além de maior a produção, haverá três ciclos de produção contra apenas um ou dois ciclos na capoeira. Além disso, nas roças de capoeira o mato rebrota com mais vigor, o que implica em trabalho pesado de capina, com até cinco ou seis passagens por ano.

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 da roça derivam os outros espaços que receberão plantas cultivadas. O homem, em geral o esposo, o sogro, o irmão, o pai ou o filho, decide sua localização e "faz a marca", um entalhe nos troncos que delimita seu contorno mais ou menos circular. Tanto na mata de terra firme – por oposição às formações alagáveis, como matas de baixio, matas de igapó, 'chavascai's – como nas capoeiras, as roças têm de 0,1 a 0,5 ha, raramente mais de 1 ha.

ILUSTRAÇÃO: CLEMENTE MURILO.

Para a identificação do local de uma futura roça levam-se em conta critérios ligados ao grupo familiar como a força de trabalho disponível; a situação alimentar (emergencial ou não) do grupo familiar; critérios espaciais, como a presença de um igarapé e a acessibilidade; critérios ecológicos como a presença de certas espécies (o angelim, o cumaru) e o tipo de solo.



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 insossa é boa para mandioca.
(Angelina Sousa Angro e Clemente Murilo, moradores da comunidade Tapereira, 1995)

Uma vez feita a marcação que delimita a roça, as árvores de pequeno porte, os arbustos e cipós são brocados (cortados) com terçado ou machado. Derrubar árvores maiores no machado requer saberes técnicos mais específicos que permitem combinar segurança, queima adequada dos troncos e galhos, organização espacial da futura roça e preservação de algumas árvores ou palmeiras de interesse.
Os troncos são todos entalhados do mesmo lado e, para desencadear um efeito dominó de queda que facilita a queima, o último dos troncos - aquele situado do lado de onde vem o vento, é entalhado dos dois lados. Isso pode ser representado no esquema ilustrado acima por Clemente Murilo, da comunidade Tapeira.

		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
CLIMA	PMM CHUVAS	183	182	238	265	302	239	224	146	138	145	178	175
												Chuva dos finados	
	NÍVEL DAS ÁGUAS											Repiquete	
	ESTAÇÃO	VERÃO		INVERNO				VERÃO					
INICADORES DAS MUDANÇAS			Sapo juí começa a cantar quando o rio vai enxer									Sapo cururu	
		Cigarra						Cigarra					
		Serrador (inseto)								Se aparecer tauáca vermelha (formiga) dá verão; se aparecer tauáca preta dá chuva			
AGRICULTURA	DERRUBAR ROÇAR							X	X		X		
	QUEIMAR			X									
	PLANTIO			X								X	
	COLHEITAS DE FRUTEIRAS	Cuia Manga Cacau	Cacau Umari Ingá-cipó	Abacaxi Cacau Ucuqui Patauá Uapixuna Cupuí Cupuaçu Ingá Ingá cipó Umari	Cacau Umari	Umari Pequiá Ucuqui Açaí de planta Açaí comum Cupuaçu Cacau Cupuí Baraturi	Bacaba Cacau	Laranja Abacate Cacau Bacaba Piaçava Tucumã	Pupunha Patauá Cuia Cacau Piaçava Tucumã	Taperebá Açaí de planta Cacau Umiri Piaçava Tucumã	Cacau	Cacau	Cuia Cacau

(continua)

Precipitações indicadas em mm (média mensal, total médio, 2414 mm; Fonte: Banco de dados Ana-Hibam, Whybam)
A: Mês de Santa Maria, Santíssima Trindade, Divino Espírito Santo (comunidade Espírito Santo)
B: 24 de maio, Nossa Sra. Auxiliadora (comunidade Acarabixi)
C:11 de junho, Santo Antônio (Tabocal do Uneuxi), 22 de junho, São João (comunidade Nazaré do Uneuxi),
29 de junho, São Pedro (comunidade Nazaré do Uneuxi)
D: 23-25 de julho, Santa Ana (Santa Isabel do Rio Negro)
E: 8-10 de agosto, Santo Alberto, patrono dos piaçabeiros (comunidades Uneuxi e Carvoeiro)

TABELA 3
ORGANIZAÇÃO DAS ATIVIDADES AO LONGO DO ANO EM FUNÇÃO DO CALENDÁRIO DAS CHUVAS E DO RIO.

(continuação)

		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
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

F: 11-13 de outubro, Festa de Nazaré, 29 de outubro, São Francisco de Assis (comunidades Jurubaxi e Dalahá)
G: 5 de novembro, Santa Bárbara (comunidade Baunilha)
H: 12 de dezembro, Santa Luzia (comunidade Santa Luzia e Santa Isabel do Rio Negro), 21 de dezembro, festa de São Tomé (comunidade Matozinho)
I: São Sebastião (Santa Isabel do Rio Negro e comunidade Dará)

Rosa escuro – maior nível de precipitação e nível das águas.
A gradação para os cinzas mais claros indica diminuição da precipitação.

ABRINDO O BEIJU.
COMUNIDADE ESPÍRITO SANTO,
FOTO: LAURE EMPERAIRE, 2007.





ROÇA ABERTA NA MATA E RECENTEMENTE PLANTADA POR JORGINA DA SILVA. COMUNIDADE ESPÍRITO SANTO, 2007. FOTO: LAURE EMPERAIRE.



PENEIRA PARA FARINHA DA CASA DE FORNO DE HILDA TEIXEIRA NERY, NO ENTORNO DE SANTA ISABEL DO RIO NEGRO, 2008. FOTO: LAURE EMPERAIRE.

Adolescentes participam da broca enquanto a derrubada e a queima são feitas por homens. A queima é uma etapa crucial pela sua importância ecológica. Deve antecipar-se de um a dois meses do calendário das chuvas para que a combustão resulte o melhor possível. As variações no período em que as chuvas começam, com frequência, acarretam em perda do trabalho (Tabela 3).

Essa temporada começa por março e abril, atinge seu pique em junho e recomeça por um curto período em novembro. Se o mato derrubado não estiver seco, pode chover cedo demais, ou tarde demais, o que leva à perda das manivas recém-plantadas. Uma roça 'bem queimada' é a que queimou de maneira uniforme, isto é, levou à combustão todos os galhos mais finos e carbonizou apenas os troncos e galhos maiores. 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, também é encontrado em outros domínios da vida material, das plantas dispostas na roça com um centro, da cestaria, nos balaios e peneiras circulares, e dos beijus que também têm um centro e uma periferia. O mesmo verbo se aplica à roça e ao beiju, "abrir uma roça" e "abrir um beiju".

PLANTIO E REPLANTE

Com a queima, a terra adquire nova propriedade, a de fazer crescer plantas; a ênfase não é

mais dada ao espaço, mas às suas novas ocupantes, as plantas. Lócus inicialmente masculino, a roça se torna um conjunto produtivo feminino, fonte de alimentação e bem-estar para o grupo familiar e é designada 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 centro uma dezena de manivas, no dia posterior à queima, na terra ainda quase quente, materializando o ponto nevrálgico da roça, seu centro ou "olho da roça" (*kupixá ceçá*) . 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. Na região de Barcelos, "fazer urubu" assume 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. A sequência das operações de plantio, depois de ter feito o urubu, 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 a 15 cm e transportadas em *waturá* até a nova roça cuja terra já "esfriou", uns três dias após a queima. Uma chuva que faz *descer a cinza* na terra facilita o enraizamento e a brotação das manivas.

O plantio é realizado por duas pessoas, 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 se estende sobre várias semanas.

O cultivo de todas as espécies e variedades é acompanhado de saberes técnicos muito detalhados, principalmente no que se refere à mandioca, em suas primeiras etapas. As manivas são fincadas e cortadas em estacas quando os primeiros brotos aparecem, após três ou quatro dias. Dependendo da variedade considerada, a estaca será plantada com um broto apenas visível ou já bem desenvolvido. O indicador



MANIVAS PRONTAS PARA O PLANTIO.
COMUNIDADE ESPÍRITO SANTO.
FOTO: LAURE EMPERAIRE, 2007.

da saúde da maniva é o leite, látex presente nas euforbiáceas, elemento que assegura força e vitalidade e cuja circulação garante 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 no 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.
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.

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

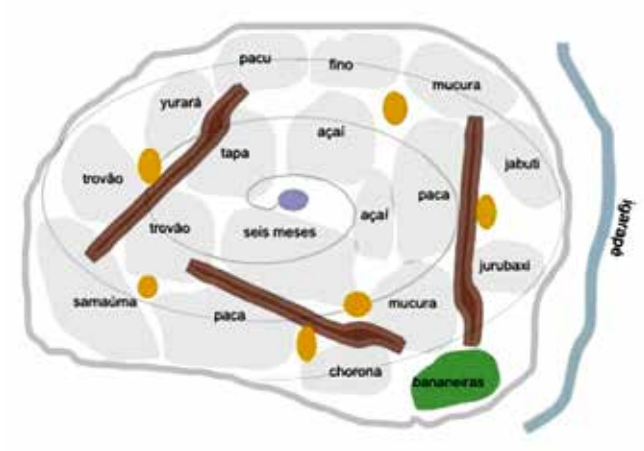


FIGURA 2
ESQUEMA DE ROÇA COM AS DIVERSAS MANIVAS. O CENTRO EM LILÁS, OS TRONCOS QUEIMADOS EM MARROM, AS MANIVAS EM CINZA, AS BANANEIRAS EM VERDE E OUTROS CULTIVOS EM AMARELO.

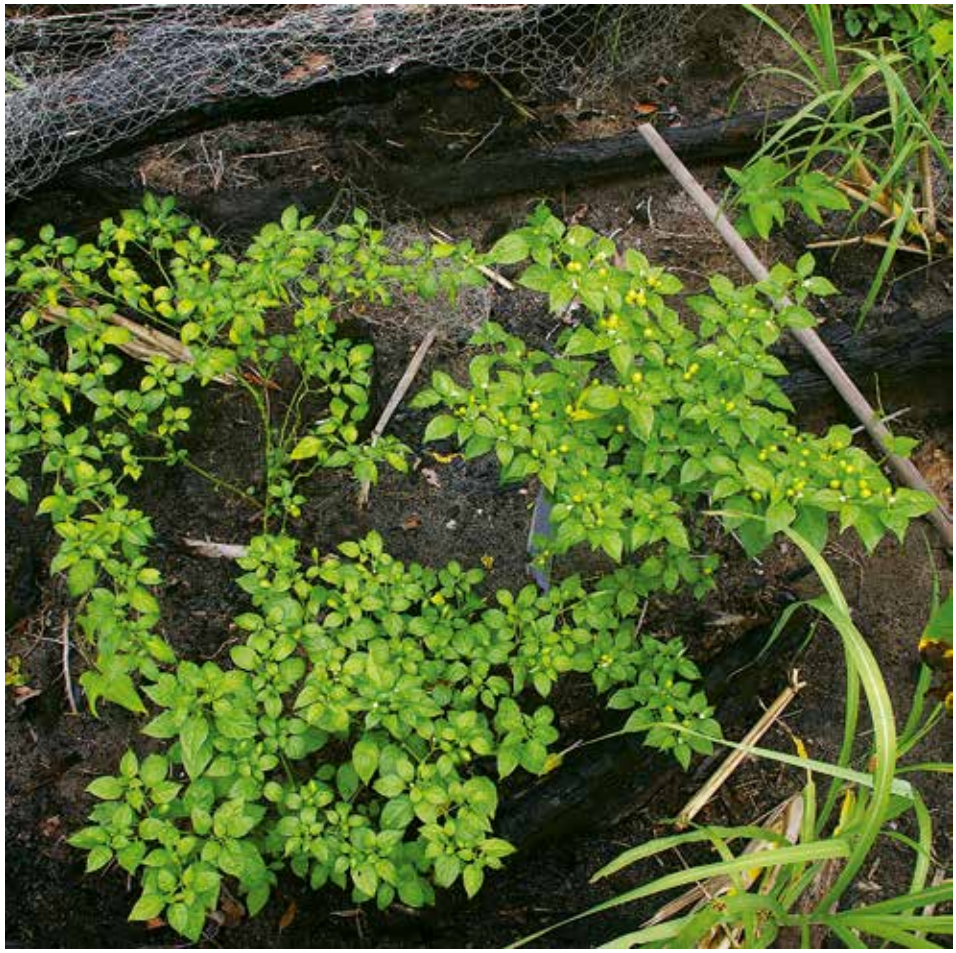
ABAIXO ESQUERDA
BANANEIRAS E CANA NA ROÇA DE CONCEIÇÃO CARVALHO. COMUNIDADE TAPEREIRA, 2006. FOTO: LAURE EMPERAIRE.

ABAIXO DIREITA
FILEIRA DE ABACAXIS SEPARANDO DUAS FUTURAS ROÇAS DE NILZA LÚCIO RESENDE. COMUNIDADE ESPÍRITO SANTO, 2007. FOTO: LAURE EMPERAIRE.

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", são 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. A heterogeneidade será aproveitada para colocar espécies ou variedades com exigências ecológicas diferenciadas. Variedades de manivas, como a maniva paca, tapá (trovão em nheengatu), que "aturam" até três anos, "precisam de mais adubo, gostam dos troncos" (Figura 2)







DIREITA
PIMENTEIRAS NO TOCO DE UMA ÁRVORE QUEIMADA NA ROÇA DE CONCEIÇÃO CARVALHO. COMUNIDADE TAPEREIRA, 2006. FOTO: LAURE EMPERAIRE.

ABAIXO
TRANSPORTE DE PIMENTAS GERMINADAS PARA A ROÇA (ROÇA DE JUVENTINA DE OLIVEIRA JANUÁRIO. COMUNIDADE ESPÍRITO SANTO, 2007. FOTO: LAURE EMPERAIRE.



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.

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 devem ter sido preparados na roça anterior. Os abacaxis são plantados nas partes mais arenosas, as bananas nas mais argilosas e mais bem queimadas da roça.
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.

Outras plantas fundamentais na alimentação, as pimentas, são colocadas nos tocos das árvores, adubadas com cinzas, ou criadas perto de casa.
O tabaco é plantado nesses pontos mais férteis. Paulatinamente, o espaço da roça vai sendo completado com carás, batatas doces, ariá, macoaris, e outros tubérculos alimentares, dando a impressão de um emaranhado de plantas e galhos queimados que, no entanto, responde a um ordenamento ecológico.

ABAIXO
PÉ DE CUBIO PEITO DE MOÇA NA ROÇA (HILDA TEIXEIRA NERY, ENTORNO DE SANTA ISABEL DO RIO NEGRO, 2007). FOTO: LAURE EMPERAIRE.

DIREITA
CESTO CARGUEIRO COM AÇAÍ, UMARI E CUPUAÇU USADO NA ROÇA DE ANGELINA DA SILVA GERVÁSIO, ENTORNO DE SANTA ISABEL, 2007. FOTO: LAURE EMPERAIRE.

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 da qual outras plantas, como pimentas, cubios, entre outras, ficam entranhadas. Ponto nevrálgico, no centro da roça são colocados os "remédios da roça", plantas destinadas a dar força, vitalidade e produção às manivas (cf. IV.4.4.6).

O papel da roça não se limita a fornecer alimentos. Dela se tira lenha para o forno de torrar farinha ou para cozinhar.
A partir dos troncos derrubados, principalmente de angelim, faz-se o carvão para o consumo de casa ou para ser vendido.
A roça é, ainda, um ponto de espera para a caça: o veado é atraído pela folhagem tenra das manivas; já a paca ou a cutia, pelas 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 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 domesticadas, que progressivamente se entremearão às espécies silvestres da regeneração florestal, fechando o ciclo roça-floresta.

Vários problemas de ordem regional ou local acometem os cultivos, traduzindo-se em



novos investimentos em força de trabalho (abertura de uma nova roça, limpezas), além de uma perda de produção. São, ainda, problemas de ordem climática, de uma roça mal queimada por causa de temporada de chuva não prevista, de calor intenso que seca as manivas em uma terra "quente demais" (principalmente nos solos arenosos); de ataques de bichos do mato, como o veado que



lambe as folhas da maniva ou dos carás, os queixadas que invadem uma roça, as pacas ou cutias que desenterram os tubérculos; de ataques de gafanhotos, grilos, ambuá, besourinhos e *xexeda* (não identificado). As galhas vermelhas, as lágrimas de lua ou merda de lua, devidas às larvas de moscas (*Jatrophorbia brasiliensis*) são bem conhecidas, mas não acarretam prejuízos. Os maiores danos resultam dos ataques das saúvas (do gênero Atta) e das maniuaras (cupins do gênero *Synternes*) que ocorrem principalmente nas terras enfraquecidas das margens dos rios, ou dos tapurus (*Erinnyis ello*). Frente a essas pragas recorre-se 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.

TRABALHAR NA ROÇA

O trabalho nas roças faz parte das atividades cotidianas. Está inserido no calendário das festividades locais (Tabela 3) e respeita as proibições do calendário católico (domingos, quarta-feira de cinzas, 1º de novembro, Páscoa) e os feriados nacionais.

No dia a dia, o trabalho começa ao nascer do sol, quando

DIREITA, ABAIXO
ENTRE BRINCADEIRAS E APRENDIZAGEM, CRIANÇAS NA COMUNIDADE ESPÍRITO SANTO, 2009.
FOTO: LAURE EMPERAIRE.

a temperatura ainda é amena. Para matar a sede, toma-se o xibé, mistura de farinha com água do igarapé e 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. Outrora, esse ritmo era muito ligado à produção cotidiana de *kuradá* – o beiju de fécula de mandioca – agora em desuso em decorrência de a alimentação ser mais à base de farinha, alimento de longa conservação. Crianças acompanham a mãe à roça, entremeando jogos e aprendizagem. O trabalho em parceria é valorizado e a agricultora tem a vizinha, a irmã, a comadre, a nora, o irmão como parceira ou parceiro.





A ideia de parceria é extensiva a certos objetos. Os tipitis, por exemplo, trabalham em parceria, bem como certas manivas, plantas medicinais e outras plantas alimentares, seguindo a lógica de que cada um tem seu parceiro ou companheiro. Essa complementaridade se revela na cor, na forma ou no uso de ambas as partes.

O padrão tradicional de organização da força de trabalho para operações como a broca, a derrubada ou o plantio é o *ayuri*, mutirão que reúne várias famílias, aparentadas ou da vizinhança. Sua base é a reciprocidade em trabalho, alimentação, alimentos, como farinha ou frutas, e variedades de plantas. Combina aspectos sociais e produtivos. O *ayuri* é, ou era, reservado aos trabalhos mais penosos, como brocar ou derrubar para os homens e plantar ou capinar para as mulheres.

DA ROÇA À FLORESTA

A autonomia em alimentar uma família é dada pelo manejo simultâneo de pelo menos três roças. A roça nova, de mata ou de capoeira madura, entra em produção ao cabo de seis a sete meses com as variedades mais precoces; a roça madura, em geral aberta no ano anterior, ou 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. O mosaico de roças, capoeiras e florestas em vários estágios de regeneração dá uma profundidade temporal à paisagem quotidiana.

As mandiocas de uma roça, seja nova, madura ou velha são arrancadas por pequenas manchas de 100 m^2 a 400 m^2, em função das necessidades de produção de farinha, criando-se assim um novo padrão de heterogeneidade espacial interno à roça. O espaço liberado é a pekwera, o "rastro de um bicho". Uma roça toda replantada é o segundo replante ou apenas "plantio", seguido do terceiro replante.

Algumas espécies, como a pupunha, o abiu, o umari, o cupuaçu, a castanheira, ou os 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.

BENZIMENTOS E ORAÇÕES

Meu avô sabia muitas histórias. Os padres que vieram aqui em Iauaretê atrapalharam muito 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.* (Ricardo Meperiponã, da comunidade Loiro, Rio Uaupés, 1999).

O benzimento é uma condição essencial à saúde, à completude e à 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 lembrado apenas como saber dos antepassados na região de Santa Isabel do Rio Negro.

> *É ela* [a terra] *que está mantendo, mamando, está cuidando dos filhos que são as manivas e todas as filhas da maniva* [as mandiocas] *que nós chamamos kií, em tukano.* [...]

> [O benzimento é] *uma vez só, já no começo de plantar e até a terra já estar preparada também. Dessa forma que a jabutizada, a tartarugazada, já está esperando na terra. Está dentro da terra e a terra já está preparada para isso, pronta para produzir e não tem diferença de dizer qual maniva que é, se jacaré, se jabuti, vai se pegar em geral.* (Crispiniano Carvalho, Tariana, cidade de Iauaretê, 1999).

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.

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 afirma também os direitos do homem como chefe

de família sobre a terra preparada e impede que outros a *estraguem*.

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

Na região de Santa Isabel do Rio Negro, rezas da roça existem revestidas de 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.* (Angeli na Gervásio, comunidade Tapereira, 1995) ■

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 é 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 aquele leite 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, Tariana, cidade de Iauaretê, 1999).

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 por parte das agricultoras. Até a produção desta pesquisa, foi levantada nas três localidades estudadas em torno uma centena de variedades de mandioca e 300 espécies ou variedades de outras plantas cultivadas. 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*" (Emperaire, 2005). Essa definição enfatiza a dimensão cultural da percepção da diversidade

biológica, não cabendo fazer um paralelo com a taxonomia científica. Assim, a macaxeira ou mandioca doce, mesmo sendo como a mandioca brava *Manihot esculenta*, não é considerada como uma qualidade de mandioca; ao inverso, as pimentas ou os carás que pertencem a diversas espécies de *Capsicum* ou de *Dioscorea* são *qualidades* diferentes de pimenta ou de cará, sem correspondência com a taxonomia científica.
Cada família cultiva até umas cem espécies ou variedades diferentes. Na maior parte dos casos, uma alta diversidade resulta de uma antiga 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 mandiocas.

CATEGORIAS LOCAIS

O termo planta se refere ao que é cultivado ou plantado, os vegetais cuja presença é intencional em um lugar. Mas existem zonas intermediárias entre o cultivado e o que é do mato, em que podem estar a goiabeira, cujas sementes são disseminadas pelos animais; os vegetais trazidos da mata, como o buriti ou o cacau jacaré; e o que é plantado perto das casas, como o tucumã, também mantido nas roças. A presença desses vegetais é intencional, mas não se enquadram exatamente na categoria planta por não resultarem do trabalho humano de domesticação e seleção.

A categoria remédio para os humanos (1 e 2)[14] ou para as manivas (3) foi a primeira a ser delimitada. As plantas para o caxiri (5), com o abacaxi, e 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, porém recobrem plantas cujo diferencial é pertencer ao modelo alimentar generalizado brasileiro e não mais ao modelo 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, ainda favorecer a realização de diversas atividades, como 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

TABELA 4
CATEGORIAS DE PLANTAS CULTIVADAS,[15] CONFORME CLASSIFICAÇÃO DE ANGELINA SOUSA ANGRO E CECÍLIA DIAS, SANTA ISABEL DO RIO NEGRO, 2007.

1. *Só remédio*: pinhão branco, pinhão roxo, algodão branco, *pirarucu ka'á*, boldo chinês, malvarisco, cubio, amor crescido, pinupinu, cidreira, *makaka-pú*, *piripiriaka*, *mucura-ka'á*, cuia mansa, *puruka-puçanga*, para controlar a menstruação*, *yapuna*, *yauakaka-ruaya*, cumaru, puxuri.
2. *Maracujá peroba*: remédio, mas diferenciada do conjunto anterior.
3. *Manivas e mães da roça para as manivas darem raízes*: jabuti, sem nome**, abano, *iruçanga*.
4. *Canas e cubios*: nessa categoria também foram inclusos o caruru, o *jacaré-rupia* 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, cunambi* (dois tipos) e açacu (árvore de mata): plantas para pesca.
8. *Bananas*: três quinas, maçã, prata, comprida, inajá, são tomé e outras.
9. *Tempero e remédio de casa*: pimenta do reino, alfavaca, chicória, coentro, cominho.
10. *Pimenta da roça e da casa*: malagueta grande, murupi, de urubu, pênis de cachorro, olho de periquito, merda de passarinho.
11. *Puçanga para amarrar*: tajá língua de tukano, tajá japiim, tajá iauaretê, tajá sol, tajá jurupari, tajá rabo de boto, mão aberta, tipiti puçanga, jacamim verde, escama de aracu, borboleta verde, borboleta roxa, grude de piraíba, olho de boto, tajá de igapó, jiboia, arumã paulista, marupá.
12. *Dá tintura, de casa*: urucum amarelo ou vermelho, escama de aracu, pacuá catinga, cebola.
13. *Frutas da roça*: umari, pequiá, pepino do mato, ingá chato, ingá cipó, ingá cunifa, cupuaçu, caju, cucura, abiu, pepino do mato (não cultivada).
14. *Taperebá, 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, açaí-do-pará, patauá, cupuaçu, cacau, baraturi.

* Este é o nome específico da planta, e não seu atributo terapêutico.
** Cientificamente trata-se de um taperebá, mas localmente não foi identificado.

incorporadas à farmacopeia popular brasileira (pinhão roxo, mucuracaá – ou tipi, cidreira, hortelã etc.). A oposição roça/casa é nítida no caso das frutas (13 e 17). A categoria de casa 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).

HISTÓRIA DAS PLANTAS

Nas narrativas míticas (Galvão & Galvão, 2004) destacam-se plantas de um tempo anterior à prática agrícola: ipadu, caapi, tabaco (com suas variedades), macoari e ariá para o caxiri, carajuru, *pinupinu*, cuieira, o milho e provavelmente a mandioca (mas poderia ser outra

planta feculenta para a produção de goma). Em sua maioria, essas plantas são de uso ritual. Algumas menções do milho como cultivo dos antepassados sugerem que esta planta teve outrora uma importância maior. Nas narrativas, faz-se também referência 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 acompanhada de outras plantas, como carás, batatas, abacaxis, entre outras, oriundas da transformação do corpo do demiurgo ou de uma árvore inicial. A partir desse momento, a alimentação da *gente*, atual ou antepassados, e não mais das divindades que fizeram o mundo, é a mesma de hoje, à base de mandioca, peixe e pimentas.

A escravidão trouxe indiretamente diversas plantas de origem africana, alimentares ou medicinais. Os missionários foram outro vetor de introduções, com plantas alimentares, frutíferas e 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 fronteiriça entre Colômbia e 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, da jaca da Bahia e do 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 araruta 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 patrões trouxeram novas fruteiras de Manaus que foram multiplicadas nas comunidades. A venda de verduras pelos comerciantes de Santa Isabel é outra fonte de diversidade, com as sementes de melancia e de jerimum sendo semeadas nas roças. O Instituto de Desenvolvimento da Amazônia (IDAM) distribui hoje sementes de milho e de feijão aos agricultores. Nesses últimos anos,



PARTE SUBTERRÂNEA OU RIZOMA DO MACOARI, NA ROÇA DE HILDA TEIXEIRA NERI, NO ENTORNO DE SANTA ISABEL DO RIO NEGRO, 2007. FOTO: LAURE EMPERAIRE.

os intercâmbios crescentes com Manaus levaram a novas introduções, como variedades de pimentas, rambutãs e plantas ornamentais. Um pé de videira, cujo sucesso não parece garantido, provém de Minas Gerais. Outra série de plantas ornamentais foi introduzida pela prefeitura. Um duplo movimento se esboça: um deles, entre alto Rio Negro e Santa Isabel, traz plantas tradicionais – elas mesmas oriundas dos outros intercâmbios, como visitas aos parentes do Alto ou chegada de novos moradores na região de Santa Isabel do Rio Negro, ocasiões propícias para a introdução de mudas e de sementes. Outro movimento introduz novidades botânicas comerciais encontradas em Manaus ou nas cidades próximas, o que leva à incorporação ao acervo local de plantas exóticas não só para a região, mas para boa parte do Brasil.

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; pelo descuido da dona da roça. A condição de "não perda" é poder a 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 nome e seus usos e outros saberes.

Mas há plantas que se perderam, ou quase, em 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 de outros bens ou produtos industrializados, várias plantas deixam de responder às necessidades. Elas são substituídas por produtos industrializados, 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 jamaru (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, bromeliácea que fornece fibras é raramente encontrada. O carajuru é frequente, mas suas diversas variedades não são mais mencionadas.



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 e hoje só são encontradas em algumas roças ou quintais, correndo o risco de não serem repassadas.

O caso do milho merece destaque. É mencionado nas narrativas míticas, mas nos dias atuais é cultivado no Alto Rio Negro com pouca frequência. (P. van der Veld, Comunicação Pessoal, 2000). No Médio Rio Negro há tentativas localizadas de cultivo do milho a partir de sementes distribuídas pelo IDAM ou compradas não como sementes, mas como produto alimentar. Interesse pela novidade,

ESQUERDA
MACOARI DOCE NA ROÇA DE ANGELINA DA SILVA GERVÁSIO, NO ENTORNO DE SANTA ISABEL DO RIO NEGRO, 2007. FOTO: LAURE EMPERAIRE.

ABAIXO, DIREITA
CUIUPI EM ÁRVORE LOCALIZADA EM UMA RUA DE SANTA ISABEL DO RIO NEGRO, 2007. FOTO: LAURE EMPERAIRE.

resgate do passado e adesão a uma forma moderna da agricultura se combinam em torno desse cultivo.

Entre perda e inovação, há o registro de plantas que mudaram de significado e de importância. No contexto urbano de Santa Isabel do Rio Negro, várias plantas da categoria *puçanga* (categoria ampla relacionada ao estar bem) migraram para a categoria "*enf'eite*" ou "*bonit'eza*", deixando de expressar suas funções iniciais.



MANIVAS E MANDIOCAS

Dois elementos estruturam a compreensão do manejo da principal espécie cultivada: primeiramente, a distinção entre maniva e mandioca – embora reunidas em uma mesma entidade taxonômica – 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 que norteiam as relações da agricultora com suas manivas se sobrepõe um *corpus* de saberes técnicos, extremamente elaborados, que sustentam o manejo de dez a trinta variedades pelas agricultoras em suas roças e de centenas de variedades em escala regional.

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 nheengatu, em tukano ou em baniwa: respectivamente *maniaka*, *kii* e *káini* para o tubérculo; *maniwa*, *dirkîe kenîkhee* 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 da parte aérea, em particular sua arquitetura.

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 também ao pé na sua

integridade, da parte subterrânea à parte aérea. Diferentemente de muitas outras plantas de grão, de tubérculos ou de 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 agronômicos, 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.

As brancas e as amarelas

As mandiocas, ou *maniaka* em nheengatu, chamadas também de batatas ou raízes, são apenas classificadas em brancas ou amarelas e às vezes cremes – uma categoria intermediária. Essa qualificação pela cor se estende ao pé todo, permitindo classificar todas as manivas em brancas ou amarelas. Resultado de um processo de seleção voluntária, a diferença entre brancas e amarelas se concretiza na hora de transformar as mandiocas em alimentos. Apesar da classificação em brancas ou amarelas, há nas raízes das mandiocas muitas diferenças de forma, tamanho, espessura e cor da casca.

A principal diferença entre tubérculos de variedades brancas ou amarelas repousa sobre o teor de fécula, ou goma, mais importante nas brancas, e o teor de betacaroteno, mais intenso 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 certo preparo de farinha, beiju, tucupi e caxiri e uma dada variedade. O investimento cognitivo mobilizado durante a criação das manivas se dilui na hora de preparar os alimentos e o elemento importante se torna a mistura de variedades. É um equilíbrio, uma dosagem flexível entre as características das variedades, resultado de escolhas ou de disponibilidades individuais, que permite o preparo de tal ou tal produto. A mesma observação é feita a respeito das pimentas, representadas por uma alta diversidade e consumidas sob a forma de mistura de variedades.

A goma, retirada ou acrescentada nas diversas frações de massa, é objeto de um manejo sutil. Dufour (1993) menciona que as variedades



BEIJU SECANDO À BEIRA DO RIO REGRO. FOTO: CARLA DIAS.

amarelas procederam do lado colombiano, nos anos 1940, junto com variedades de 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 patrões. Os carotenóides, presentes nas variedades amarelas, têm propriedades antioxidantes, característica importante para a produção de um alimento de longa durabilidade. No entanto, trata-se mais, provavelmente, 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 de o tubérculo alcançar seu tamanho máximo, o que leva a um ciclo plantio-colheita mais curto do que o das amarelas. As variedades brancas "aguam", apodrecem, 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, e as amarelas resultarem em uma produção elevada.

Brancas ou amarelas, ambas são variedades "bravas", com teores de ácido cianídrico incompatíveis com a alimentação humana, se não forem detoxificadas. 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 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.

Os nomes e a coleção

Os nomes são atributos das plantas cultivadas e elementos constitutivos de sua 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: *açaí maniva*, *abacaxi maniva*, *tucunaré maniva* etc., em nheengatu; maniva de açaí e assim por diante em português; *mihpi dirkî, serã dirki, bu'a dirkî* etc., em tukano e o determinante seguido do sufixo –ke, em baniwa. Apesar de haver variações de ordem linguística 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.

Todas, ou quase todas as manivas são nomeadas. Além da identidade, o nome reflete uma história e uma filiação, lembrando a importância social do nome na sociedade dos humanos (Buchillet, 1983). 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] *que se refere a todas as variedades de manivas: bere duku, mu perori duku, sigãyara duku, masá boho duku, bariamu duku, wasõpu duku, buha duku, bihi duku, megã diarã duku, diari duku, será duku, goori duku, igui duku, kare duku, mere duku, pari duku, bu duku, seme duku, duhiri duku.* (Galvão & Galvão, 2004, Kisibi e Deyubari Gõãmu recomeçaram a viajar, ensinando a cultura tradicional, p. 267).

A lista dos nomes de manivas levantados no Rio Negro revela duas lógicas de denominação. É pelo nome que se diferenciam as variedades introduzidas e as 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 cultivadas.

Uma versão do mito de origem das manivas associa plantas cultivadas e plantas da floresta. Baaribó, com raiva do seu filho, decide ir embora:

> *Antes, todavia, ele escondeu os pés de 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, Baaribó repara carajuru, p. 433).

As denominações são frequentemente justificadas por uma analogia: tubérculos pequenos para a variedade caroço de inajá; um porte esguio para a variedade açaí; a epiderme rugosa do tubérculo para a variedade jabuti. A atribuição dos nomes de objetos biológicos cuja identificação é desprovida de ambiguidade – não se confunde um inajá com um surubim, nem com um açaí – forma um referencial muito mais consistente que as denominações de baixinha, baixote, vermelhinha, amarela, amarela grande etc. aplicadas às manivas introduzidas.

Outro nível de leitura, e o mais importante, é dado pelo significado não de um nome, mas do conjunto dos nomes. Nesse, de acordo com as plantas ou os 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 em que a mulher expressa seu conhecimento apurado da diversidade vegetal que a rodeia.

Essa coerência biodiversa nas denominações dá outra dimensão à diversidade presente. Não se

BAIXO, ESQUERDA – A REPRODUÇÃO VEGETATIVA DA MANDIOCA: ESTACA BROTANDO. COMUNIDADE TAPEREIRA, 2006. FOTO: LAURE EMPERAIRE.

BAIXO, DIREITA – A REPRODUÇÃO SEXUADA DA MANDIOCA: UMA SEMENTE GERMINANDO NA ROÇA RECÉM-QUEIMADA DE NILZA LÚCIO RESENDE. COMUNIDADE ESPÍRITO SANTO, 2007. FOTO: LAURE EMPERAIRE.

DIREITA – DIVERSIDADE DAS FOLHAGENS DE MANIVAS EM UMA ROÇA. NO CENTRO A MANIVA ESPELHO, AVERMELHADA.(ROÇA DE HILDA TEIXEIRA NERY, ENTORNO DE SANTA ISABEL DO RIO NEGRO, 2008. FOTO: LAURE EMPERAIRE.

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.





As manivas sem nome

A espécie *Manihot esculenta* apesar de ser multiplicada por estaca não perdeu a capacidade de produzir flores e sementes. Na maturidade, a fruta da mandioca, parecida com a da seringa, outra euforbiácea, abre-se e projeta no solo as pequenas sementes, de menos de meio centímetro. Seja pelo trabalho das agricultoras, seja pela ação das formigas, elas são incorporadas ao solo onde permanecem em estado de dormência até a queima do que será a nova roça. Foi relatado que algumas espécies de pássaros consomem as sementes e as disseminam.

A multiplicação, involuntária, da mandioca por sementes, e não da forma habitual, por estacas, faz com que se perca a origem da filiação das novas manivas. Daí o nome maniva sem pai, sem mãe, sem nome, achada ou, simplesmente, semente. Essa ruptura na filiação remete também à quebra da relação entre maniva e mandioca, apoiada na circulação de um princípio nutritivo, o leite (ou látex dessa Euforbiácea). Porém, trata-se de uma denominação relativamente transitória, já que o novo pé poderá ser descartado se não convier à



agricultora ou multiplicado e incorporado ao estoque de manivas já existente, recebendo o nome de uma variedade morfologicamente próxima ou, eventualmente, um novo nome.

A sociedade das plantas

Não se pode deixar sumir as manivas; é gente, tem que criar. (Maria Gama, moradora de Santa Isabel do Rio Negro, 1996).

Pode-se considerar que as relações entre as plantas da roça, umas com outras, e entre as plantas e a agricultora são permeadas por certo tipo de sociabilidade. 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, é frequentemente ressaltado. Tanto o leque de variedades plantadas quanto o cuidado com que 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, em que irmãos maiores e menores são diferenciados – os segundos devem cuidar do bem-estar dos primeiros. 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 *irmãs*, *companheira* ou *cunhadas*, na base de uma terminologia semelhante à dos humanos, embora essas relações estejam principalmente ligadas a semelhanças morfológicas.

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

Tem que plantar abacaxis com 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, moradora de Santa Isabel do Rio Negro, junho 2007).

TAJÁS DE SOL, TUKANO E INAJÁ
(TERREIRO DE DEBANIA DIAS.
COMUNIDADE TAPEREIRA.
FOTO: LAURE EMPERAIRE.

Um grupo de plantas, as *mães da roça*, acumula vários papéis, entre eles o de providenciar o bem-estar das manivas para uma boa produção (ver item *Mãe da roça e remédios da roça*, a seguir.).

Os tajás plantados na roça ou no entorno da casa têm um papel defensivo, afastam presenças indesejáveis na roça ou perto de casa. Vários tipos são conhecidos: tajá de sol, tajá tukano, tajá onça, tajá inajá, tajá jurupari. São plantas domesticadas no sentido que elas têm donos, os donos da roça ou da casa. Com suas folhas manchadas de vermelho ou de branco, são os guardiões vegetais dos espaços. Devem ser nutridos de alimentos – 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 das plantas também é encontrada em outros grupos indígenas, como os Sateré-Mawé (Figueroa, 1997).

As práticas produtivas obedecem a 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 replante. 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.

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 se, por um motivo qualquer, como uma viagem longa para a cidade, uma roça produtiva for deixada. Ela deverá 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 para uma parenta ou conhecida, que assumirá seus cuidados.

Mãe da roça e remédios da roça

Assim como as manivas, a mãe da roça e os remédios da roça são plantas do domínio das mulheres. Em geral, são plantadas no centro da roça, um pouco escondidas no meio da vegetação e dos galhos queimados e sua presença faz parte das normas que regem uma roça bem cuidada, referência compartilhada por todas as agricultoras, mas nem sempre 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. Sinalizam, também, a percepção de uma vulnerabilidade simbólica e/ou concreta das manivas. 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

ARRANCA DAS MANDIOCAS NA ROÇA DE EDILENE SERAFIM LÚCIO: 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. COMUNIDADE ESPÍRITO SANTO, 2009. FOTO: LAURE EMPERAIRE.

não só como remédio destinado às manivas, mas igualmente para a proteção das pessoas.

A mãe 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, com translações e sobreposições entre as duas denominações, remete a um conjunto de plantas específicas do centro da roça. O termo roça é aqui entendido na sua dimensão produtiva e não na de um espaço transformado (cf. 3.1.). 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. Criam, no centro do espaço cultivado, as condições necessárias à produção de alimentos e à realização de festas e 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 atuarem por 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 *tapekwá* (abano) é o elemento mais frequente.

AS PLANTAS NO ESPAÇO SOCIAL

No centro da roça também 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 FORMAÇÃO DOS SABERES

Os saberes das agricultoras têm diversas origens. A primeira, sem dúvida, é a prática que adquirem desde cedo, acompanhando mãe e avó em todos os seus trabalhos na roça ou na casa de forno, criando uma familiaridade com esses ambientes. 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. Uma terceira é a atenção aos detalhes de suas roças e a percepção que cada mulher desenvolve a partir de experimentação continuada.

A aprendizagem tem seu início na casa de forno, quando crianças de uns cinco anos, às vezes menos, começam a raspar as mandiocas com uma faca velha e pouco amolada. Aprendem também a lavar as mandiocas na bacia e a espremer a massa no *kumatá*. Nessa idade, as crianças ainda não sabem escolher [as manivas]. Por volta dos doze ou treze anos, mais ou menos na puberdade, a menina inicia seu trabalho na roça. Adquire essa competência junto à mãe, que vai lhe indicando os nomes das manivas e suas principais características. Antes dessa idade, a menina ajuda a mãe na roça a capinar, plantar e carregar mandiocas, usando um *waturá* do seu tamanho. Aos doze anos, a adolescente começa a torrar a farinha de mandioca, atividade menos delicada que a da tapioca.

O saber sobre a roça e suas plantas é transmitido pela mãe. Crianças um pouco mais velhas ensinam à mais nova quais frutinhas do mato comer.



GRUPO DE CRIANÇAS DA COMUNIDADE ESPÍRITO SANTO EM TORNO DE UM PÉ DE LARANJEIRA PLANTADO POR UM DELES. 2008. FOTO: LAURE EMPERAIRE.

Nessa mesma faixa de idade, por volta dos doze anos, os meninos brincam de derrubar alguns paus com um terçado, mas a aprendizagem é mais voltada para a pesca, a caça ou 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. Com frequência, elas dispõem de uma roça própria, um pedaço de roça encostado às outras da família que lhe é reservado e, muitas vezes, concretiza a relação avó-neto ou neta. Desde cedo, elas são capazes de citar listas de nomes de variedades, de mandiocas ou outras plantas cultivadas nas roças.

Quando uma mulher se muda para outra região, ela depende, nos primeiros tempos, da roça dos outros. 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. 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

FIGURA 3
REDE DOS 42 DOADORES DAS 142 PLANTAS CULTIVADAS POR UMA AGRICULTORA DA CIDADE DE SANTA ISABEL DO RIO NEGRO, 2008.

mesma região. É devido a esses processos que coleções mais diversificadas são indicadoras de um estabelecimento mais antigo.

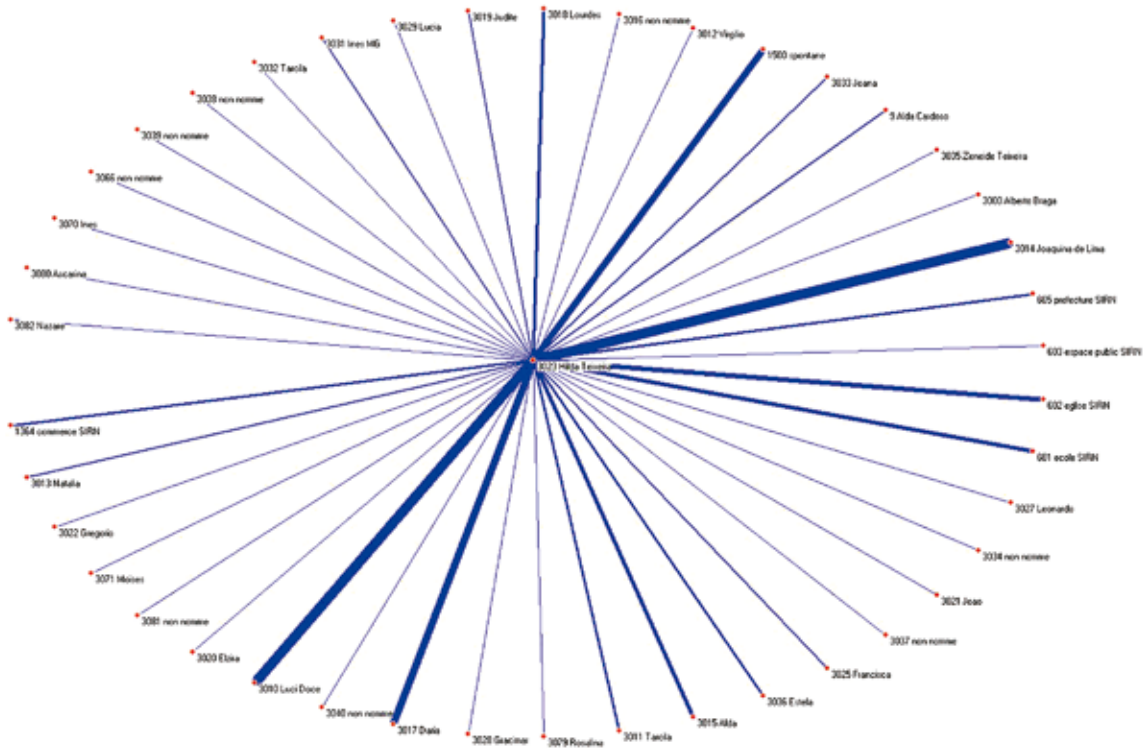
Quanto às plantas adquiridas de parentes, conhecidos ou provenientes de viagens, elas trazem consigo as informações pertinentes e contribuem para a formação dos saberes das agricultoras. No entanto, há todo um período de experimentação com essas novas plantas. Experimenta-se plantar as novas manivas 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 forem todos negativos, a agricultora pode concluir que essa planta não 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.

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 Lúcio Resende, moradora da comunidade Espírito Santo, 2007)

A FORMAÇÃO DOS SABERES

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 (por estacas, brotos etc. e não via sementes), 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 um significado pragmático a essa rede, a de atuar como um sistema deslocalizado, policêntrico e não hierarquizado de conservação de recursos fitogenéticos, em que 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 exige um saber especializado.



As plantas, mudas, sementes, circulam intensamente entre as agricultoras; as que são vistas nas roças dos vizinhos ou dos parentes são trazidas, comentadas, testadas, assegurando um fluxo contínuo regional de plantas. Algumas plantas são trazidas 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 de circulação das plantas cultivadas aponta para a dimensão individual das fontes de obtenção de cada agricultora. Uma rede social de dez a mais de cinquenta doadores é mobilizada para a constituição da diversidade de plantas cultivadas por uma pessoa (Figura 3).

Dependendo da categoria da planta considerada, das manivas, das fruteiras e das demais plantas, 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,

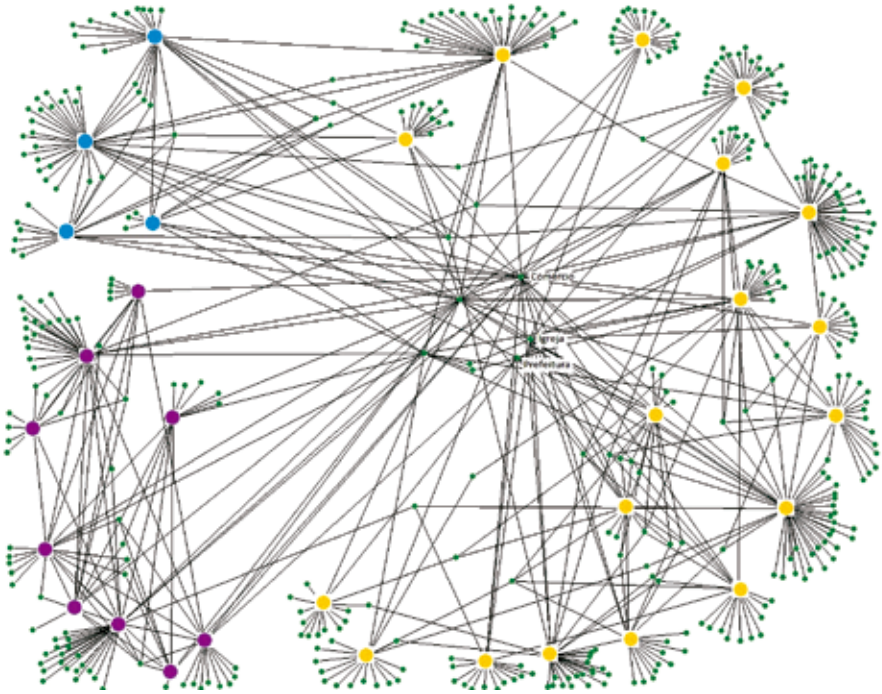
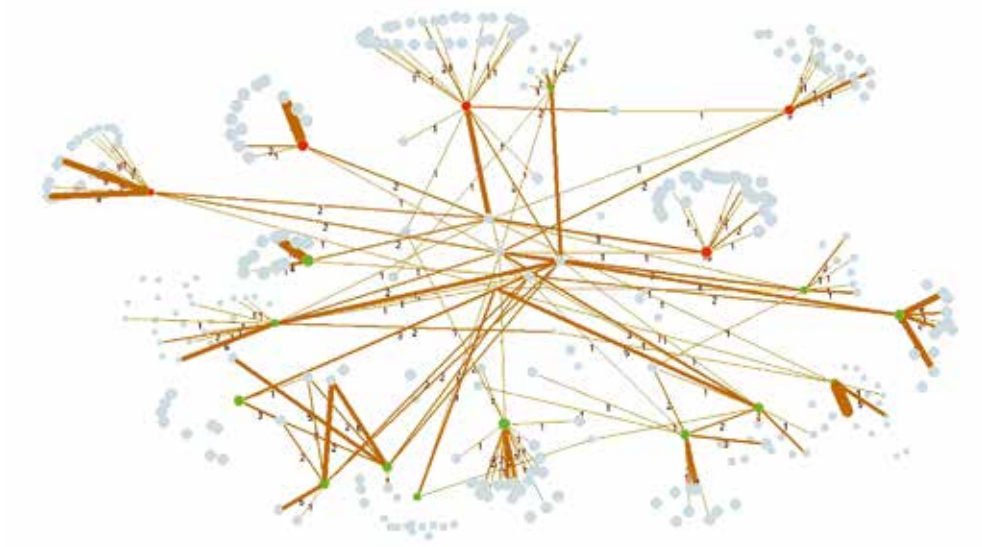


FIGURA 4. ESQUERDA
REDES DE OBTENÇÃO DAS PLANTAS CULTIVADAS EM TAPEIRA (AZUL), ESPÍRITO SANTO (LILÁS) E SANTA ISABEL (AMARELO), 2008.

FIGURA 5. BAIXO
REDE DE CIRCULAÇÃO DAS FRUTEIRAS NA COMUNIDADE ESPÍRITO SANTO, 2008.

ou outras relações (patrões, compadrio, comerciantes).

As plantas – seus nomes, suas características e sua história – circulam num espaço regional estruturado pelo rio com pontos extremos: a oeste, Mitu, na Colômbia, e a leste, Manaus. Do Alto Rio Negro, vêm variedades



inscrevendo-se em uma lógica de um bem patrimonial de transmissão intergeracional.

As outras plantas alimentares circulam, na sua maioria, entre mulheres da mesma geração. As frutíferas (Figura 5) passam de preferência por rotas masculinas também de mesma geração. As trocas se fundamentam sobre laços de parentesco, por consanguinidade ou aliança, relações de vizinhança

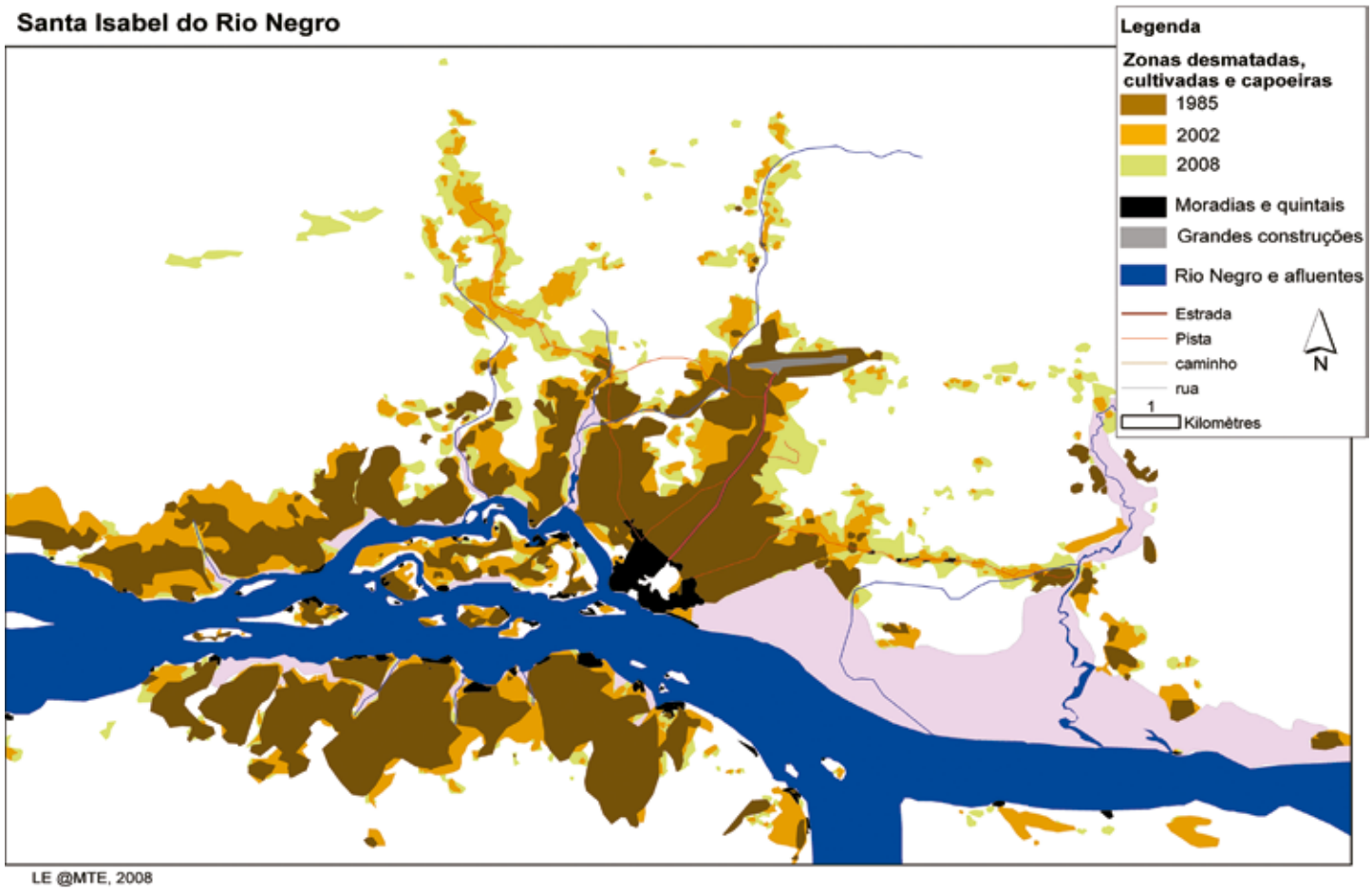
TABELA 5
COMPLEMENTARIDADE FUNCIONAL DAS ROÇAS AO LONGO DO CICLO CULTIVO – FLORESTA DA AGRICULTURA DE CORTE E QUEIMA (ADAPTADO DE EMPERAIRE & ELOY, 2008).

TIPO DE ROÇA	DESCRIÇÃO	ANOS	PRODUÇÃO		RESERVA DE GERMOPLASMA	
TIPO DE PRODUÇÃO			mandioca e outros tubérculos	fruteiras	mandioca e outros tubérculos	fruteiras
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	decrescente	abacaxis, bananeiras	-	43.3
ROÇA VELHA	2° replante, eventualmente 3°	3-4		máxima	fraca	18.146
CAPOEIRA	Cuidados reduzidos, dominância do estrato arbóreo	≥ 5	8.967	6.329	-	11.290

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, por sua vez, aportam mais plantas ornamentais ou curiosidades botânicas, como frutíferas exóticas (rambutão, 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, mas as relações sociais envolvidas.

UM SISTEMA DINÂMICO QUE CONSERVA E INOVA

O caráter dinâmico do sistema agrícola do Rio Negro precisa ser destacado. Revela-se em diversas escalas, do mosaico de roças às plantas cultivadas. Qualquer abertura de roça requer uma adaptação a novas condições de solo, a um novo padrão espacial de queima da vegetação. As 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 agronômica alcance rapidamente toda a região, reforçando os laços sociais. A fonte de novidade pode ser externa, como a incorporação de novas frutíferas, plantas medicinais ou ornamentais; ou interna, com o reconhecimento de novos morfotipos oriundos de mutações ou de hibridações.



COMÉRCIO E CIDADE

A cidade atua como polo 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.

A agricultura também faz parte da paisagem urbana. As roças e capoeiras se estendem ao longo das três estradas que saem de Santa Isabel do Rio Negro, 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 2) mostra que os agricultores vão cada vez buscar terras mais longe, sendo que as mais próximas estão esgotadas ou já são 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 várias áreas alagáveis, o que dificulta o acesso dos agricultores e o escoamento da produção. A Prefeitura coloca um transporte à disposição dos agricultores com um sistema de rodízio, porém muitas roças

MAPA 2
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.

permanecem acessíveis somente a pé, de canoa, ou de bicicleta.

Uma comparação entre a agricultura desenvolvida em área florestal e no contexto periurbano aponta para a permanência neste último de uma alta diversidade agrícola, às vezes maior que no contexto florestal. No entanto, é maior a 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 outro objetivo, o do reconhecimento de um direito sobre a terra cultivada. Esse objetivo se concretiza, em parte, por um maior enfoque dado aos cultivos perenes, que entram em concorrência, no plano espacial, com as roças consagradas à mandioca e a 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 (Emperaire & Eloy, 2008). No entanto o principal desafio, válido também para os sítios e comunidades da área florestal, é inserir o sistema agrícola do Rio Negro, que se constitui de 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 apenas produtiva.

PROCESSAR: A CULTURA MATERIAL

A cultura material ligada à roça é bastante reduzida. Operam nela, o machado e o pau ou o ferro de cova, instrumentos geralmente manipulados pelos homens, o terçado, instrumento de ambos utilizado para roçar e capinar, às vezes a enxada utilizada para plantar ou capinar, mas sobretudo para limpar o terreno no entorno da casa de forno ou da casa da habitação.

A complexidade da cultura material associada ao sistema agrícola do Rio Negro é revelada não na roça, mas na cestaria da casa de forno onde são processados os derivados da mandioca e no cesto cargueiro que possui o papel de transportar os produtos da roça para a casa de forno. O desempenho dos artefatos é valorizado pelos povos indígenas do Rio Negro porque permitem transformar produtos agrícolas

ABAIXO, ESQUERDA
A MENOS QUE MUITO PESADOS, QUANDO OS MARIDOS AJUDAM A TRANSPORTAR, APENAS MULHERES UTILIZAM CESTOS CARGUEIROS. FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

DIREITA
NILZA LÚCIO RESENDE AJEITA A CARGA PARA CONSEGUIR CARREGAR MAIS MANDIOCA PARA A CASA DE FORNO. COMUNIDADE ESPÍRITO SANTO, 2009. FOTO: LAURE EMPERAIRE.



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).

DA ROÇA À CASA DE FORNO: OS CESTOS CARGUEIROS

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 à esposa, quando muito pesado. O cesto cargueiro de uma Baré é confeccionado pelo marido, ou por seu pai quando era criança.

O cesto cargueiro determina, paralelamente, uma condição coletiva, indígena, pois é também utilizado por pessoas pertencentes a outros grupos linguísticos 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 da comunidade Espírito Santo "*Waturá é um material essencial para nós, nossas mulheres não largam o waturá*".

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 de uso 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* jamais fica vazio. Dentro dele pode ser encontrado um terçado ou uma faca, uma cuia e uma pequena lata contendo farinha para ser ingerida com frutas ou com água, sob a forma de xibé. 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, moradora da comunidade Espírito Santo, 2007.

A confecção do waturá

Os *waturá* 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 lenha; 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

BAIXO, ESQUERDA
WATURÁ DE TRÊS QUINAS.
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

BAIXO, DIREITA
WATURÁ DE SEIS QUINAS.
FOTO: LAURE EMPERAIRE.

DIREITA
TECENDO UM *KUMATÁ*.
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.





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, comunidade Espírito Santo, 2007). Muitas mulheres indicam, entretanto, que o estado de conservação do waturá é determinante para uma utilização cômoda e apreciada:

O waturá é bom de carregar quando ele é novo porque está duro e não machuca as costas. Quando velho ele faz mondrongo, fica mole e aí a mandioca fura as costas. (Zulmira Serafim, comunidade Espírito Santo, 2007).

As designações das partes constitutivas evidenciam que o *waturá* compartilha de alguns atributos dos humanos, como o antropomorfismo e também a agência, como mencionado anteriormente. 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 faz referência às 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 ꝑutiá*) 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 à borda, constituem as orelhas (*waturá nambi*) e por onde passa a alça de sustentação (*waturá xama* do cesto cargueiro).

Trançados e pinimas

Ao se referirem às técnicas dos trançados encontrados no cesto cargueiro, os Baré identificam-nos como *waturá ipinima ça*, as pinturas do cesto cargueiro. Isso ocorre porque tanto as técnicas de trançado como as de arremate são 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, Velthem, 2012). 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. Os grafismos (*ꝑinimaitá*) 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 (*iwuꝑirai*) no qual os alvéolos que se formam são compreendidos como olhos (*ceçá*) ou buracos (*kwara*). Os trançados produzidos com essa técnica são, contudo, dotados de significado, os mais comuns sendo *ꝑeito de jacaré* e *olhos de onça*. Outra característica das *ꝑinima* 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 táctil. Entretanto, segundo alguns artesãos, o elemento fundamental de uma *pinima* é a existência de um centro (*çumitera*) o qual corresponde ao lugar onde se inicia o trançado (*pinima*). 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, para os Baré, a explicação mítica da origem das pinima assim como de 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, segundo Grenand & Ferreira (1989), *Kuxiimawara*. 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: Entre os Arapaso (tukano) do alto Rio Negro, a origem dos padrões está relacionada a um demiurgo, *Weetoanwe*. Segundo a narrativa mítica, este ser vivia na cachoeira de Ipanoré, situada no médio rio Uaupés:

> *"Weetoanwe juntou-se aos cunhados para fazer um dabukuri. Como precisasse 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."*
> (Maria Vieira, Comunidade Loiro, Rio Uaupés, 1999)

A comunidade e a casa de forno

Para tornar a mandioca brava comestível, é necessário que se extraia dela o ácido cianídrico, o que depende de um sistema tecnológico que envolve conhecimentos e instrumentos adequados, além de um componente ritualístico, uma vez que estes elementos referem-se,



DONA ODETE GERVÁSIO DESCASCA MANDIOCA. FOTO: ESTHER KATZ.

metaforicamente, aos processos de reprodução social. Estudiosos fazem referência ao processamento da mandioca como *complexo da mandioca* (Galvão, 1979a; Ribeiro, 1995: 137) e Hugh-Jones como *processo ou produção da mandioca* (1979: 180).

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.

Conforme a composição familiar, a organização social do processamento da mandioca é extremamente matizada. Na comunidade Espírito Santo, por exemplo, observa-se uma organização individualizada, em que cada mulher casada processa a mandioca no âmbito de sua cozinha e da casa de forno, em sistema alternado. Em Tabocal dos Pereira, já é uma atividade que pode congregar duas ou mais mulheres aparentadas que, em um espaço de uso coletivo, trabalham para compartilhar o produto resultante. O trabalho na casa de forno constitui um momento privilegiado de repasse de conhecimentos das mães para as filhas e também para os filhos. Essa transmissão funda-se no mecanismo da cópia, em que a criança pequena reproduz os gestos dos adultos ao descascar os tubérculos ou ao peneirar a massa de mandioca. Outras atividades, como ralar a mandioca, colocar a massa no tipiti e posteriormente torrar, constituem atividades atribuídas aos adolescentes e adultos.



A MASSA ESPREMIDA DA MANDIOCA RECÉM RETIRADA DO *TIPITI*. FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

Seguindo o padrão do Rio Negro, as comunidades são compostas de casa, cozinha, quintal e, em alguns casos, de galinheiro. As casas de moradia (*uka*) possuem paredes de palha trançada ou de taipa e rebocadas, mas 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 espaços menos privativos que a casa e que a roça e nelas são recebidos os que não pertencem ao grupo residencial, inclusive os brancos.

Em Tabocal dos Pereira, no Alto Rio Negro, 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. Na comunidade Espírito Santo, entretanto, a propriedade da casa de forno é atribuída ao casal que a construiu, usa e 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 a possibilidade de a mulher trabalhar em uma casa de forno e não em outra é, na maior parte dos casos, as normas relacionadas com a da



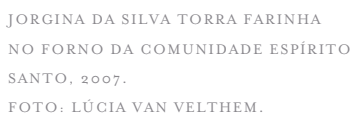
DEPOIS DE ESPREMIDA NO TIPITI.
A MASSA É PENEIRADA PARA A TORRA.
FOTO: ESTHER KATZ.

patrilocalidade;ou seja, uma jovem recém-casada processará mandioca na casa de farinha do grupo familiar ao qual pertence o esposo e utilizará os instrumentos e objetos que pertencem à sua sogra enquanto não possuir os seus próprios.

A maioria dos objetos, com exceção dos cestos cargueiros, é acondicionada na própria casa de forno; pertencem, assim, a esse lugar (*yapunaruka rendá*) e dele não se afastam. Os fornos são fixos e ocupam a parte posterior ou o centro da casa de forno. Sobre um jirau alto estão acondicionados abanos, vassourinhas de piaçaba, bacias de alumínio, ralador de produção baniwa e as 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, ficam as formas para beiju, latas para armazenamento da farinha, cuias medidoras e espátulas de madeira, uma delas para ajudar no preparo do beiju. No chão são encontrados pequenos bancos de madeira.

Os cestos cargueiros considerados como pertencentes à casa de forno ficam pendurados nas traves do jirau. Os tipitis, geralmente numerosos, também têm seu lugar específico de acondicionamento (*tipiti rendá*) – e assim são enfiados pelas alças em uma vara comprida apoiada nas vigas na parte posterior da casa de forno.

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:



JORGINA DA SILVA TORRA FARINHA NO FORNO DA COMUNIDADE ESPÍRITO SANTO, 2007.
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

"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 uma extremidade do ralador de procedência baniwa (designado localmente como ralo) em um pedaço de madeira pousado no chão, e, nas coxas, a outra extremidade. Para essa etapa de trabalho é igualmente empregado o caititu*, um ralador motorizado que [...] só é operante por aqueles que possuem o combustível necessário a seu funcionamento. Assim, o ralador manual continua sendo regularmente utilizado. 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 *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".* (van Velthem, 1999)



Os implementos da casa de forno

Para a efetivação das atividades na casa de forno é exigida uma série de implementos constituída tanto de objetos artesanais, de produção local ou regional, quanto de objetos industriais, estes comprados nas cidades. 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, como é o caso do torrador de metal, chamado de forno em toda Amazônia. Os objetos artesanais são, geralmente, de propriedade individual. Os objetos utilizados na casa de forno pertencem, sobretudo, às esposas dos produtores, as usuárias preferenciais, que os emprestam às outras mulheres aparentadas, como filhas e noras.

Alguns artefatos empregados são feitos pelos homens, sobretudo aqueles que são trançados com fibras vegetais, tais como *tipiti*, *kumatá*, *çuaçu*, *tapekwá*, *waturá*, *urutu*, *paneiro*, mas as mulheres também produzem vários objetos, como *tapekwá*, *kuya*, *tarubá*, *urupema*, *maçaruka*. Muitas

matérias-primas 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 trabalhar mais depressa é o principal alvo a ser perseguido por homens e mulheres, de diferentes formas, nas atividades desenvolvidas na casa de forno, no processamento da mandioca brava. 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 são evitar empregar artefatos muito velhos, pois podem se romper durante o uso, e ter à disposição tipitis não muito grandes, para não ficarem muito pesados e poderem desidratar a massa mais rapidamente.

Homens e mulheres estão atentos aos artefatos utilizados nas roças, pois quando perdem ou extraviam um terçado, uma faca ou um pau de cavar, é um aviso de que alguma pessoa aparentada vai adoecer e depois morrer – 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, morador de Santa Isabel do Rio Negro, 2009)

Os padrões gráficos

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 (Tabela 6) que alguns padrões podem apresentar dois ou mais termos de identificação. Não se descarta 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.

TABELA 6 – TIPOS DE TRANÇADO.

TRANÇADOS COM *PINIMA*

NOME	TIPO DE TRANÇADO	ARTEFATO
Akutiraya (dente de cotia)	Trançado cruzado em diagonal	Tipiti
Yaráiwa (tronco da palmeira jará) ou *yará pinima ça* (pinta da palmeira jará)ou *pupuyaiwa* (tronco da pupunheira)	Trançado cruzado em diagonal	Tipiti
Meyú munukasa (beiju cortado)	Trançado cruzado em diagonal	Urupema
Yandiáakanga (cabeça do peixe jandiá)	Trançado cruzado arqueado diagonal	*Waturá*
Miritiputira (flor do miriti)	Trançado hexagonal arqueado	*Tapekwá*
Piraya pinima ça (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
Tamuatápirêra (casco de tamuatá) ou *Piramiripirêra* (escama de piaba) ou *Piramirireça* (olho de piaba)	Trançado cruzado arqueado diagonal, considerado muito cerrado e trabalhoso	*Waturá*
Taturuá (cara de tatu)	Trançado cruzado em diagonal	Urupema
Tukurareçá (olho de gafanhoto) ou *Tukurarupiá* (ovo de gafanhoto) ou *Tukuramirimpiá* (joelho de gafanhoto) ou *tukura potiá* (peito de gafanhoto)	Trançado cruzado em diagonal	Urupema
Çaíwaarapé (caminho de saúva)	Trançado cruzado em diagonal (kumatá, urupema) Trançado cruzado arqueado (tapekwá)	*Kumatá*, *Urupema*, *Tapekwá*
Waçaira´a (folha de açaí)	Trançado cruzado em diagonal considerado 'espalhado'	*Kumatá*, Urupema e também aplicado no ralador
Uruábunda (rastro do caracol) ou *Uruá pinima ça* (pintura do caracol) ou Yautipirêra (casco de jabuti)	Trançado cruzado em diagonal	*Kumatá*, *Tapekwá*, Urupema

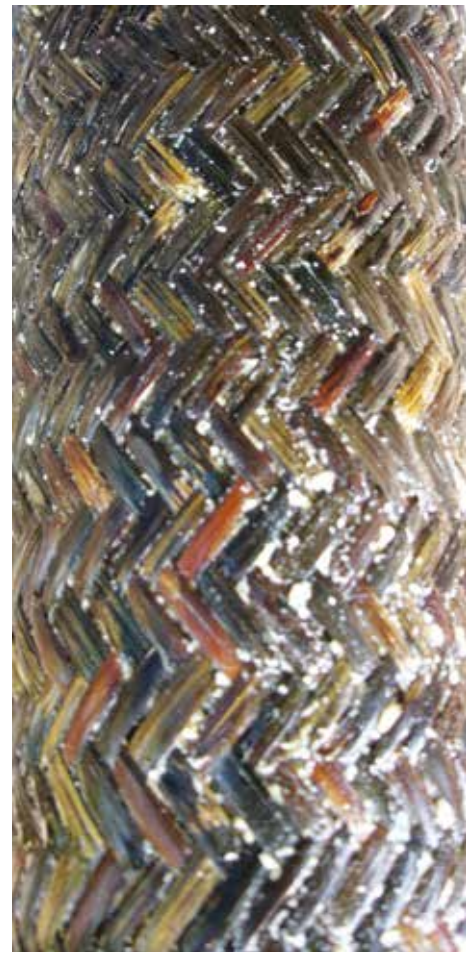
TRANÇADOS SEM *PINIMA*

NOME	TIPO DE TRANÇADO	ARTEFATO
Yacarepotiá (peito de jacaré)	Trançado cruzado quadricular ou xadrezado	Urupema, *Waturá*
Yawaretereçá (olho de onça)	Trançado hexagonal reticular	*Waturá*

ARREMATES SEM PINIMA

NOME	TIPO DE TRANÇADO	ARTEFATO
Aĩpoampé (unha de preguiça)	Arremate simples ou auto arremate	Urupema
Mbuyakãwera (espinhaço de cobra) ou *Muçukãwera* (espinhaço de muçum)	Arremate espiralado em 8	*Waturá*
Mbuákupé (costas do emboá) *ou Mbuyakupé* (costas da cobra)	Arremate enlaçado duplo	*Waturá*
Tamuatápirêra (casco de tamuatá)	Arremate enlaçado espiralado	*Waturá*
Tapururuka (casa buraco do tapuru/turu) ou *tapururupiá* (ovo de tapuru/turu)	Arremate enlaçado em 8 (é mais fechado do que espinhaço de cobra)	*Waturá*
Tupaçama ('espia' = corda)	Arremate enlaçado	Kumatá, urutu
Çororukarapu (raiz de sororoca)	Arremate enlaçado com reforço	Urupema
Yawakakáruya (rabo de ariranha)	Auto arremate	*Alça inferior do tipiti*

AKUTIRAYA.
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.



ALTO
YARÁIWA.
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

BAIXO
YANDIÁAKANGA
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

ALTO
MIRITI PUTIRA.
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

BAIXO
PIRAURUKUPIRÊRA.
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

ALTO
ÇAÍWAARAPÉ.
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

BAIXO
WAÇAIRA´A.
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.





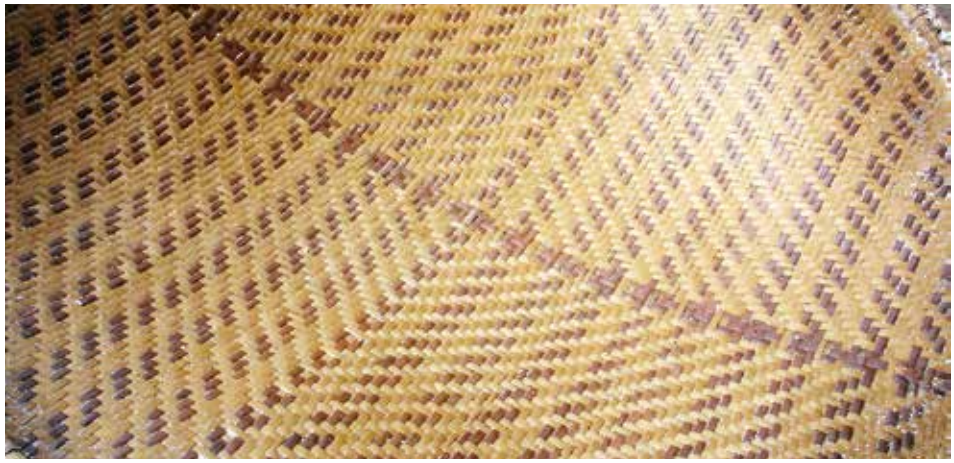



ALTO
URUÁBUNDA.
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

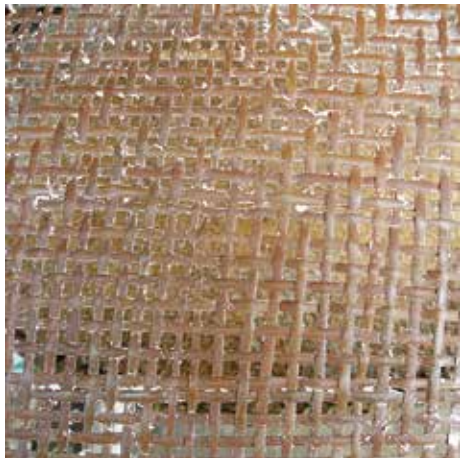
BAIXO
YACAREPOTIÁ.
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

ALTO
YAWARETEREÇÁ.
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

BAIXO
BUYAKÃWERA .
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.









ALTO
MBUÁKUPÊ E MIRITI PUTIRA.
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

BAIXO
TUPAÇAMA.
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

BAIXO
TAMUATÁ PIRERA.
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

BAIXO
ÇORORUKARAPU.
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.









TORRADAS, AS SAÚVAS PODEM TORNAR-SE ITEM DA DIETA ALIMENTAR.
FOTO: ESTHER KATZ.

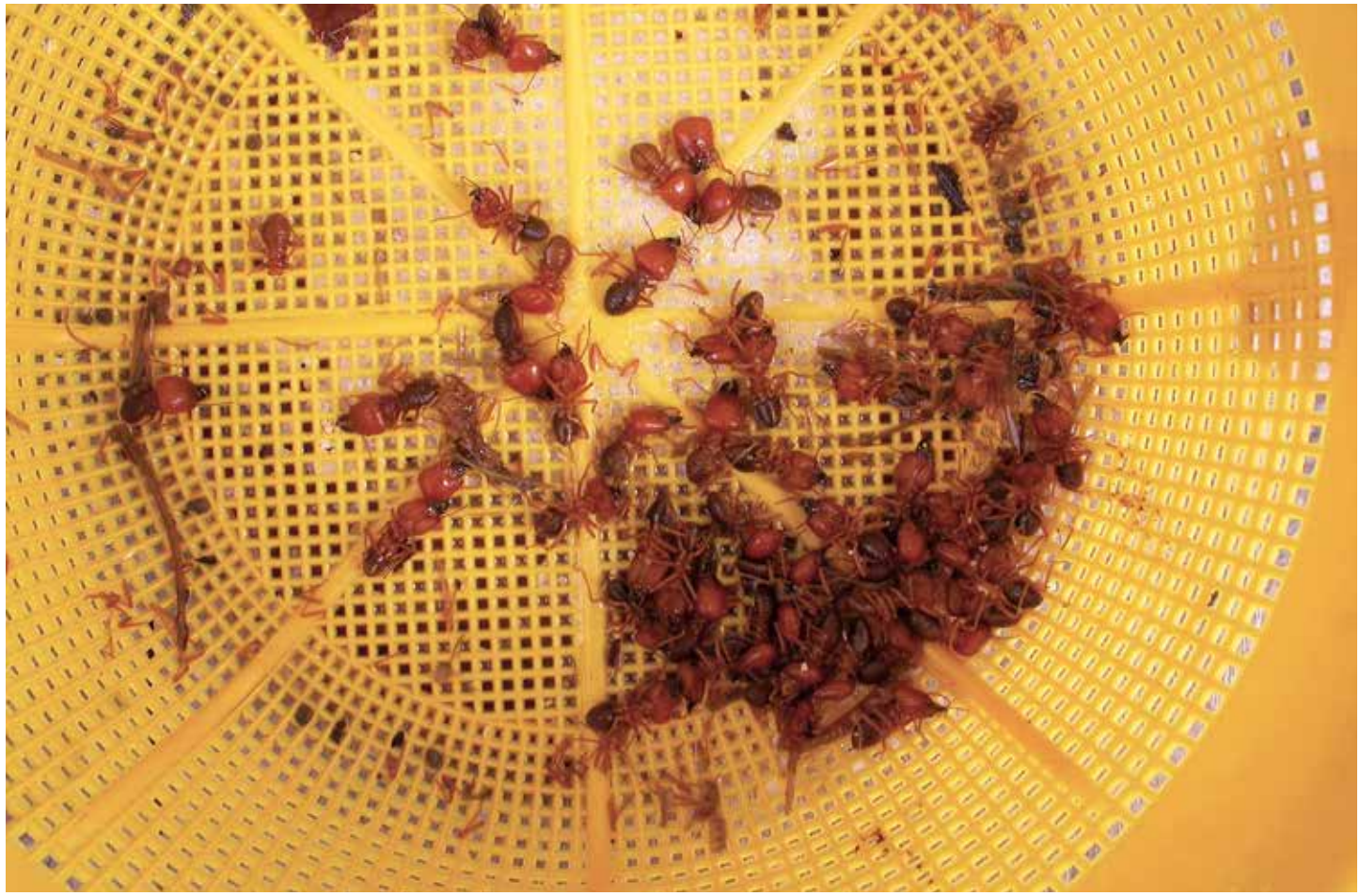
CONSUMIR: ALIMENTAÇÃO E DIVERSIDADE AGRÍCOLA

O alimentar associado ao sistema agrícola do Rio Negro é compartilhado entre as populações de língua arawak e tukano. Recebeu relativamente poucas influências europeias até recentemente. No Rio Negro, os militares, missionários, administradores, comerciantes foram pouco numerosos até o fim do século XIX. No século XVIII, os colonos – que já tinham adotado a farinha de mandioca na sua alimentação – introduziram o café, o cacau e a cana-de-açúcar, mas essa produção declinou rapidamente como produto comercial, permanecendo nos quintais. 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.

Ingredientes

Como na agricultura, a mandioca é a planta de maior importância na alimentação. Suas técnicas de transformação são muito complexas. Dela se obtém uma grande variedade de alimentos, muitos deles considerados indispensáveis nas refeições. A pimenta tem um papel importante na composição de alguns pratos e também nos rituais. As batatas doces e as frutas, todas consideradas 'frutos', são comidas nas roças, entre as refeições, em merendas e, no caso das frutas, transformadas em caxiri, sucos ou vinhos. As frutas vêm de plantas cultivadas ou silvestres ou ainda manejadas entre o silvestre e o cultivado. A maniva (talo da mandioca) e o caruru (duas ou três espécies que crescem espontaneamente nas roças) são as únicas plantas cujas folhas são consumidas cozidas.

As plantas que têm mais usos são nativas ou presentes na região há muito tempo. Além da mandioca, destacam-se as pimentas, a pupunha, o umari, o abacaxi, o cará, frutíferas nativas (umari, ingá, cucura, abiu) e palmeiras geralmente silvestres (açaí, bacaba, bacabinha, patauá, tucumã, buriti, inajá), entre outras. Plantas introduzidas mais recentemente são, sobretudo, frutíferas e ervas para salada ou temperos. Contudo, a introdução dessas plantas não mudou a estrutura geral da alimentação local. Entre as frutíferas conhecidas pelos Desana do Tiquié antes



da chegada dos brancos estão a graviola, mamão, melancia, cacau, cupuaçu, goiaba, jambo, fruta-pão, jaca. (Ribeiro, 1995)

Entre os animais, numerosas espécies de peixes são conhecidas e consumidas. Em Santa Isabel do Rio Negro, foram mencionados 32 tipos de peixes comestíveis e dos mais citados estão o pacu, o aracu, a pirarara, a piraíba, o pirarucu, o surubim, o tucunaré, a privora, o mandi e a traíra. Entre os Desana do Rio Tiquié, Ribeiro (1995) anotou 104 espécies de peixes por eles conhecidas.

Bichos de casco (quelônios) são muito apreciados e foram mencionados dez tipos, dos quais irapucas, tracajás, tartarugas e cabeçudos, todos apanhados nos rios, igarapés e praias; e na terra, o jabuti. O jacaré é capturado nos rios e as rãs nos igarapés.

Entre os mamíferos, 23 espécies são consumidas, sendo a anta, a paca, a cutia, o veado, o caititu e o tatu muito citados. De oito espécies de aves, os preferidos são o mutum, o jacu e o inambu. Dos insetos, a saúva (*Atta* spp.), e a *maniuára* (*Syntermes* spp.), um cupim, são particularmente procurados. Consomem também uma larva de besouro, a *muxiwa* (*Rynchophorus* cf. *palmarum*),

encontrada em palmeiras. Algumas famílias criam galinhas e porcos e pouquíssimas gado bovino.

Produtos de fora chegaram à região provavelmente no início do século XX por intermédio do comércio dos produtos extrativistas que os patrões trocavam por açúcar mascavo ou rapadura, café em grão, charque, arroz, feijão, conservas, cachaça. Atualmente, os comerciantes trazem os mesmos produtos, além de produtos agroindustriais, como macarrão, refrigerantes, cerveja, sucos em pó, bolachas, carne congelada de boi e de frango, alguns temperos, frutas e verduras que não crescem na região, como cebola, alho, tomate, maçã, uva. O sal, hoje comprado, era obtido das cinzas do mururé (*Mourera fluviatilis*, uma Podostemonácea) ou formigas socadas, de sabor um pouco salgado.

Técnicas culinárias

As técnicas culinárias mais importantes são as utilizadas para transformar a mandioca: ralar, prensar, peneirar e torrar. Desde períodos antigos os utensílios associados são os mesmos: ralos de madeira com quartzo, fabricados pelos Baniwa ou de raiz de paxiuba (*Socratea exhorriza*), tipiti, peneiras, fornos para torrar, agora de metal, mas antigamente de cerâmica. Restos de pedras de ralar e chapas de cerâmica foram encontrados em sítios arqueológicos (Piperno & Pearsall, 1998). Na cidade, predominam o fogão a gás, os utensílios modernos e eletrodomésticos. Os utensílios tradicionais, dedicados ao processamento da mandioca ficam na casa de forno, localizada na roça.

Reduzir: ralar, raspar, socar, cortar

Os raladores são usados principalmente para a mandioca. Atualmente são substituídos pelo *caititu*, ralador motorizado. Frutas (em particular o abacaxi) também são raladas para o preparo de sucos ou bebidas fermentadas, geralmente com um ralador menor.

O pilão de madeira é, possivelmente, um utensílio antigo na região; entre os Desana da Colômbia, ele tem uma conotação fálica (Reichel-Dolmatoff, 1968). É usado para socar a pimenta seca e as frutas para sucos, vinhos ou caxiri.

A cebola e as folhas usadas como temperos 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 alimentos.

Para o cozimento, as carnes e os peixes são cortados em porções. Há uma técnica particular de se

A MASSA DE PUPUNHA PASSA PELO KUMATÁ, UMA DAS ETAPAS DO PREPARO DE VINHO. SANTA ISABEL, 2009. FOTO: ESTHER KATZ.



fazer cortes finos no dorso dos peixes, que se chama ticar, que tem por finalidade triturar os espinhos e viabilizar sua ingestão.

Separar : coar, peneirar, prensar

Vários artefatos da cestaria são usados para coar, peneirar ou prensar. Os 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, além de prensar a mandioca ralada, também é utilizado para extrair óleo de diferentes espécies vegetais.

Cozer

O modo preferido para cozer alimentos, em particular o peixe, é na água. As panelas de cerâmica foram substituídas por panelas de alumínio trazidas pelos patrões e regatões no início do século XX. Nos anos 1950, Galvão (1959) observou que no Médio Rio Negro panelas de cerâmica ainda eram utilizadas, mas já havia os recipientes de alumínio. Descreveu dois tipos de cerâmica, uma tukano e outra baniwa. Os restos mais antigos de cerâmica no Rio Negro remontam a dois mil anos e estão associados às populações arawak. As técnicas básicas contemporâneas das cerâmicas arawak e tukano são semelhantes, mas com estilos diferentes, em particular a dos Tukano, que aplicam resinas para a decoração (Neves, 2001).

A chapa para torrar a farinha de mandioca ou assar beijus (o forno) era de cerâmica e foi substituída hoje pela chapa de ferro com mais de um metro de diâmetro, bem maior que as antigas. Alimentos como carás ou batatas, entre outros, são assados na brasa ou na



cinza, por vezes aproveitando-se as que se formam sob o forno durante a torra da farinha. O uso de grades parece ser recente. Na roça, os tubérculos são assados dentro de um pequeno buraco cavado na terra e coberto com brasas ou cinzas quentes.

Outro elemento 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 cozê-los por um longo período na fumaça de uma fogueira. Também é comum cozer ou assar o peixe em *pupeka*, isto é, embrulhado em folhas. Fritar na gordura é uma técnica culinária recente, introduzida pelos brancos. No Uaupés colombiano ainda não havia sido introduzida até os anos 1960 (Reichel-Dolmatoff, 1968). Se na cidade, onde muitas famílias possuem um fogão a gás para cozinhar, nas casas de forno as refeições são preparadas sobre as brasas ou nas cinzas ou, ainda, em um pequeno fogão de barro, utensílio provavelmente introduzido pelos portugueses.

A FASE FINAL DA 'TORRA'
DA FARINHA.
FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM, 2007.

Conservar

Secar alimentos e defumá-los são as principais modalidades de conservação. As pimentas são defumadas ou secas ao sol, mas, em época de chuva, é possível torrá-las no forno para uma secagem mais rápida. Torrar permite uma conservação mais prolongada. A farinha ou a tapioca bem torradas se conservam bem. Os beijus, uma vez torrados ou desidratados ao sol, podem ser conservados por algumas semanas.

Outro processo de conservação é a fermentação; ela prolonga a vida dos alimentos e alterando sua a composição bioquímica. No Rio Negro, uma parte das mandiocas usadas para fazer beijus ou farinha é deixada a fermentar na água por três ou quatro dias. Entre outras coisas, esse processo permite eliminar componentes tóxicos da mandioca. Para o preparo do caxiri, tubérculos (principalmente a mandioca) são colocados a fermentar, assim como frutas e milho.

Outros alimentos passam por um processo de fermentação. O caroço de umari, por exemplo, é deixado por vários meses enterrado até amolecer. Depois é amassado para fazer um tipo de beiju, o marapatá, assada no forno sobre uma folha. O caxiri de pupunha pode ser feito com a fruta cozida que ficou enterrada por várias semanas. A Japurá e o uacú, frutas do mato, também são comidas depois de ter ficado enterradas.

Preparos

A mandioca

Por meio de técnicas complexas, ou pela combinação de inúmeras delas, a mandioca é a planta que se transforma numa grande variedade de alimentos. Para fazer farinha costuma-se misturar a polpa de mandioca fresca ralada com a polpa de mandioca puba. Para isto, os tubérculos são mantidos de três a quatro dias imersos em água, seja de um igarapé, seja de vasilhames ou canoas fora de uso, até amolecer. Feito isso, a casca é facilmente retirada com a mão. Tubérculos frescos – raspados e lavados logo depois de arrancados da terra – são geralmente separados por espécie depois desse processamento, porque a mistura de diferentes polpas resulta em massas que darão as características específicas de cada farinha.

A polpa da mandioca ralada – ou amolecida quando puba – é depositada em um *kumatá*, colocado, por sua vez, em um tripé chamado *çuaçu* (veado) em cuja base está uma bacia para recolher o líquido que vaza pela trama do kumatá ao longo de várias horas ou por uma noite inteira. A fécula

BEIJU KURADÁ PREPARADO
EM SANTA ISABEL.
FOTO: ESTHER KATZ, 2007.

(*goma*) deposita-se no fundo da bacia. As variedades brancas contêm mais goma que as amarelas.
O líquido (*manikwera*) é separado da fécula e cozido por várias horas para eliminar os derivados de ácido cianídrico. A fécula é lavada e a *borra* (a película amarela que se forma acima dela) é retirada para ser usada nos beijus *kuradá*.

A massa das mandiocas raladas frescas é misturada com a massa puba e tudo é colocado no tipiti, já suspenso por sua alça superior a um travessão de madeira.
Na alça inferior é introduzida uma longa haste também de madeira, para formar uma alavanca, em cuja extremidade senta-se a mulher para esticar a malha do tipiti. Boa quantia de líquido tóxico que advém desse processo nem sempre é recolhida para cozimento. A massa seca é passada em uma peneira de malha aberta, colocada acima de um balaio ou de uma bacia. De lá, é finalmente transferida ao forno para torrar, quando é continuamente revolvida com um remo. Depois de uma primeira torra, a farinha é novamente peneirada, agora em trama mais fina. Retorna ao forno para a torra final, até a farinha ficar bem seca. A farinha de massa puba com a de mandioca fresca ralada é a mais comum em Santa Isabel do Rio Negro, sobretudo a bem amarela, vendida mais caro do que a embranquecida. Entre os Desana do Tiquié, Ribeiro (1995) 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 escaldada e peneirada de novo. Em seguida é espalhada na chapa do forno já quente, na forma



de um grande círculo de uns 40 cm de diâmetro ou mais, cujas bordas são ajeitadas e comprimidas com o abano. Ele assa dos dois lados e, mais uma vez, o abano exerce uma nova função: a de ajudar a virar o beiju. Cortado em quatro pedaços, o beiju assa mais um pouco e é novamente virado. Com ajuda do abano, os pedaços são retirados da chapa e colocados um uma peneira ou balaio. Há beijus só de massa, geralmente branca, mas também de massa amarela, o *beiju cika* (pequeno) e *kuradá*, um beiju grosso, feito da mistura de massa com goma. Beijus finos de massa são queimados para fazer caxiri. Há beijus de goma, de tamanho médio ou pequeno (os *beiju cika*, bem torrados e secos). Quando torrados por mais tempo, os *beijus* finos se conservam por várias semanas e até meses. Essa desidratação pode ser feita também sob o sol. Os *kuradás* devem ser consumidos logo, frescos. Entre os Desana, Ribeiro (1995) descreve vários tipos de beijus: à base de mandioca ralada e puba, só ralada, só puba, de massa seca e goma, só de goma, assim como os beijus queimados para caxiri.

Em Santa Isabel do Rio Negro, faz-se mais farinha do que beiju na qual são misturadas as variedades amarelas e brancas de mandioca. Para produzir beiju a variedade de mandioca mais utilizada é das brancas.

Massoca é feita unicamente com as variedades brancas, deixadas três dias na água, mas sem retirada da goma. Descascadas, cevadas e passadas duas vezes no tipiti, as mandiocas são raladas e peneiradas em trama bem pequena, para a massa ficar bem fina; esta é torrada pouco a pouco no fogo brando e novamente peneirada. Esse pó é misturado com água para beber.

A goma também é peneirada e torrada para fazer tapioca. Quando fresca, a goma é usada para mingaus, *kudiari* e beijus. O mingau é o líquido engrossado no fogo com a goma. O *karibé* é o mesmo processo, mas no lugar da goma usa-se massa ou beiju. O *kudiari*, que algumas pessoas chamam de *muyéka*, é um caldo de pimenta e peixe engrossado com goma, preparo feito sobretudo quando há escassez de peixe. Beijus de goma são feitos do mesmo modo que os beijus de massa, porém mais finos. Às vezes, antes de assá-lo, é agregada à goma castanha ralada.

A *manikwera* que escorre do *kumatá* para a bacia pode ser bebida desde que fervida por muitas horas. Chama-se *manikwera* doce. É o consumida bem quente, de manhã, pura, ou com frutas – abacaxi, ingá, cubiu – raladas e

ALUÁ DE ABACAXI EM FERMENTAÇÃO.
FOTO: ESTHER KATZ.



filtradas, com farinha; ou cozida com goma, às vezes com banana ou abacaxi agregados, na consistência de mingau. Ribeiro (1995) menciona o consumo da *manikwera* com farinha, abacaxi e ingá.

A *manikwera* é considerada um alimento muito saudável, que torna as pessoas 'mais fortes'. Atualmente, na cidade, já não é tão consumida. Colocada para azedar durante um dia, a *manikwera* é usada como tempero nos caldos de peixe ou de carne. Essa *manikwera* azeda é o *tukupi*. Cozida por muitas horas, até ficar concentrada e escura, chama-se tucupi preto, também usado nos caldos. Tem grande capacidade de conservação.

O preparo do *caxiri* de mandioca tem vários passos. Primeiro são feitos *beijus* finos, quase queimados que, misturados com *manikwera* doce, formam uma massa aguada deixada para

ALTO
DONA EVANILDE RETIRA A BORRA DEPOSITADA NA GOMA QUE SE ACUMULOU DO CALDO ESPREMIDO DA MANDIOCA.
FOTO: ESTHER KATZ.

BAIXO
FARINHA DE PUPUNHA.
FOTO: ESTHER KATZ.





fermentar. Depois de um ou dois dias essa massa é filtrada em um kumatá e misturada com caldo de cana ou açúcar dissolvido na água. Deixa-se fermentar por mais dois dias. Antigamente, as mulheres encarregadas do preparo do caxiri mastigavam uma pequena porção dessa massa de mandioca para iniciar ou acelerar a fermentação. Cará, batata doce cozidos e amassados, assim como outros tubérculos, ou frutas como ingá e cucura, podem ser adicionados. Faz-se também caxiri de abacaxi (*aluá*), de banana, de pupunha ou de milho, este último considerado 'mais forte'.

A transformação das raízes da mandioca é uma tarefa feminina; os homens ajudam em várias fases do processo, mas nunca fazem beiju. As crianças começam ajudando a raspar a mandioca ou peneirar a massa. A etapa mais delicada é torrar e as meninas a realizam apenas a partir dos doze anos.

Outros preparos de origem vegetal

As pimentas são alimentos relevantes no plano material e simbólico do sistema alimentar do Rio Negro. São, depois da mandioca, o alimento essencial da culinária indígena; constituem um elemento protetor do corpo e têm papel fundamental nos benzimentos.

As pimentas são apreciadas frescas nos caldos ou machucadas com sal para acompanhar a comida. No entanto, a forma emblemática de seu consumo é um pó de pimentas secas, às vezes defumadas, socadas, com ou sem sal: a jiquitaia. Outra forma de preparo é um condimento líquido, o arubé, cuja base é a mistura de água com massa puba levemente fermentada e pedaços de pimentas.

PREPARO DE UM MARAPATÁ DE CAROÇO DE UMARI EM SANTA ISABEL DO RIO NEGRO, 2008. FOTO: ESTHER KATZ.



Diversos tubérculos são consumidos 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.

A fruta da pupunha é consumida sob várias formas. Depois de cozida pode ser consumida diretamente, ou tornar-se farinha, se ralada, prensada, peneirada e torrada; caxiri de pupunha resulta da fermentação da polpa fervida da fruta ou dos frutos enterrados cozidos por várias semanas para fermentar. As variedades de pupunha 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.

ALTO
CALDEIRADA DE PEIXE COM CARURU.
FOTO: ILMA FERNANDES NERI E
OMILDA DA SILVA DE MENEZES, 2008.

BAIXO
DONA MADALENA FERNANDES NERI
PREPARA VINHO DE BACABA.
FOTO: ESTHER KATZ.





Preparos de origem animal

O peixe é preparado em caldo, assado na brasa, frito ou como *pupeka*, isto é, empacotado em folhas. Para sua conservação, o peixe pode ser salgado, moqueado ou seco ao sol. Mas o modo mais comum de consumir o peixe é em um caldo apimentado, a *kiyapirá* (*ki'iya*=pimenta, *pirá*=peixe), quinhapira em português regional. A quinhapira com beiju é o prato mais típico da região. Supõe-se que seja antigo, já que aparece em mitos (Ribeiro, 1995; Umusi Pãrõkumu &Tõrãmu Kehiri, 1981). Ao caldo pode acrescentar-se tucupi ou tucupi preto. Adicionando-se farinha dissolvida no caldo de pimenta com peixe em pequenos pedaços, faz-se a *muyéka*, ou *kudiari* 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*.

Os quelônios são recheados com farinha e assados no seu casco; sua carne também é cozida com temperos.

A carne de caça é geralmente preparada em caldo, assada ou cozida com temperos. Para ser conservada costuma-se moquear, salgar e secar a carne ao sol, ou cozinhá-la na própria banha, o

ESQUERDA, CIMA
PEIXES ASSADOS (SANTA ISABEL).
FOTO: ESTHER KATZ, 2009.

ESQUERDA, BAIXO
QUINHAPIRA.
FOTO: ESTHER KATZ.

ESQUERDA, BAIXO
MINGAU DE FARINHA.
FOTO: ESTHER KATZ.

que chamam de mixira. A anta, em particular, pode ser preparada dessa maneira por ter muita banha.

As carnes de frango, boi ou porco são preparadas assadas, fritas ou cozidas com temperos.



Formas de consumo

Nas cidades, hoje em dia, as refeições diárias acontecem dentro do lar, em contexto privado, geralmente na cozinha ou na casa de forno. Nas comunidades ainda há refeições comunitárias – provavelmente uma herança dos padres –, pelo menos nos fins de semana. As pessoas reúnem-se de manhã e ao meio dia, ou no fim da tarde, na casa comunitária para onde cada mulher leva os pratos que preparou. De manhã come-se tradicionalmente mingau e quinhapira com beiju, mas atualmente também há café e bolachas. De tarde, pratos de

XIBÉ OU CHIBÉ.
FOTO: ESTHER KATZ.



peixe (quinhapira, muyeká) ou de carne de caça. No contexto de aldeias tradicionais, viajantes e antropólogos descreveram esses tipos de refeições tanto no Médio quanto 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. Nas comunidades perto de Santa Isabel do Rio Negro, atualmente, homens e mulheres comem ao mesmo tempo. Os habitantes de uma maloca são geralmente da mesma família. A comensalidade acontece entre os membros da família, mas não é obrigatória, sendo aberta também a visitantes.

Em caso de festas comunitárias, como as festas de santos, as comunidades rurais e as cidades organizam refeições comunitárias.

Tradicionalmente, as pessoas comem diretamente na panela com beiju, e alimentos líquidos como xibé, mingau, vinho, caxiri circulam de uma pessoa a outra em uma cuia, cujo conteúdo é sorvido por meio de um cuiupi (cuia 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. Quando não há beiju, usa-se colher.

Hugh-Jones (1996) nota que os Barasana não misturam comida e bebida. Ou seja, não bebem quando comem o que consideram uma refeição – peixe ou carne com beiju. Bebem xibé apenas ao final da refeição, como ocorre nos dias atuais no Médio Rio Negro. De noite, as mulheres e as crianças Barasana comem alimentos leves; os homens, por sua vez, tomam mingau ou manikwuera com ou sem farinha, alimentos que podem acompanhar o consumo de coca e tabaco. Estes não podem ser misturados com alimentos, somente com bebidas.

Alimentos e rituais

No contexto tradicional, os ritos mais importantes dos povos de língua arawak e tukano são os de puberdade masculina e feminina, 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 mais praticados, mas os de primeira menstruação persistem, ainda que de maneira simplificada e não são praticados por todas as famílias. As proibições, prescrições alimentares e o benzimento de alimentos progressivamente reintroduzidos na dieta ainda são conservados.

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. Nos ritos de puberdade, a pimenta é colocada nas narinas dos iniciados. Ela é um elemento protetor do corpo. Todos os alimentos que vão ser progressivamente reintroduzidos são benzidos com pimenta. A goma, por ser considerada o alimento mais puro (Buchillet, 1988; C. & S. Hugh-Jones, 1996), é permitida nos rituais, sob a forma de beiju. A carne de vários animais do mato e de inúmeros peixes lisos são tidos como alimentos perigosos, sendo, então, os últimos a serem reintroduzidos na dieta comum. (Buchillet, 1988; Garnelo, 2007). ■



O SISTEMA AGRÍCOLA TRADICIONAL DO RIO NEGRO COMO BEM CULTURAL REGISTRADO

TIPOS DE CANTEIRO. COMUNIDADES TAPEIRA E ESPÍRITO SANTO. FOTO: LAURE EMPERAIRE, 2007.

Os conhecimentos tradicionais que integram o sistema agrícola do Alto e Médio Rio Negro passaram a ser reconhecidos oficialmente como Patrimônio Cultural do Brasil tanto em seus aspectos materiais – o agrossistema, as plantas cultivadas e os objetos associados à cadeia produtiva – quanto em seus aspectos imateriais – os saberes agrícolas, as tradições e rituais de plantio e as tradições culinárias no dia 05 de novembro de 2010, por meio do Decreto 3551/2000.

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 de manivas, assegurar a continuidade deste acervo biológico de um ano para outro, fazer com que elas circulem na região se constitui em uma estratégia antirrisco: 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. O termo maniva (diki ou duku em tukano, kenikhee em baniwa) é polissêmico, designa tanto a parte aérea do pé de mandioca, quanto o caule inteiro. Designa também a variedade, e forma que o nome de uma variedade é um binômio constituído de uma base seguido de um determinante: abacaxi maniva, paca maniva, açaí maniva etc. A diversidade observada resulta de escolhas, imposições, adaptações e inovações.

A mulher agricultora 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 a antiguidade de sua presença no local e 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 tipo de banana. Eu tenho banana-maçã, prata, engana-ladrão (porque parece estar madura, mas não está), banana-governo, inajá, cunuri, comprida".* (D. Luzia, moradora de Santa Isabel do Rio Negro, 2007)

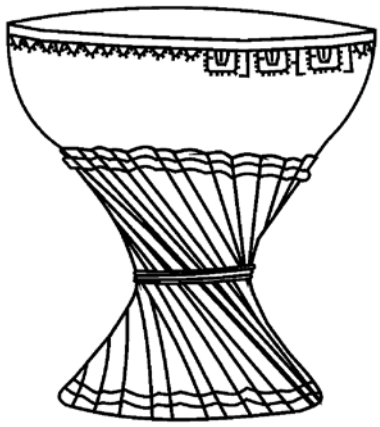
Além do plano pragmático acima mencionado, o significado dessa

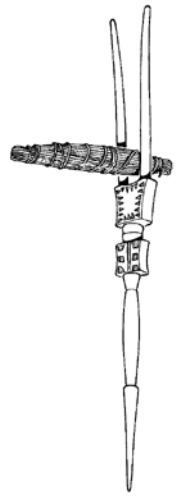
FEIRA DE SÃO GABRIEL.
FOTO: LUDIVINE ELOY.



diversidade se ancora também na concepção 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. As plantas cultivadas inserem-se em uma cronologia fundamentada sobre várias escalas espaciais, temporais e sociais, em que se mesclam plantas de origens míticas, plantas introduzidas e ligadas a contatos interculturais antigos ou recentes. Elas estruturam a organização espacial e temporal das roças e ordenam, no plano conceitual, relações com outros

CUIA E CIGARRO. PRESENTES NA ILUSTRAÇÃO DE CAPA DE "ISÃ YEKISIMIA MASÎKE' - O CONHECIMENTO DE NOSSOS ANTEPASSADOS - UMA NARRATIVA OYÉ" DE MOISÉS MAIA (AKÎTO) E TIAGO MAIA (KI'MÂRO). COIDI/FOIRN, 2004. ILUSTRAÇÕES: LAURENTINO LANA.





grupos de plantas cultivadas. Conservar esse sistema faz parte do esforço de preservação da diversidade e da integridade do patrimônio genético brasileiro. Dessa forma, as interações com o meio ambiente, os sistemas de produção e obtenção dos alimentos devem ser levadas em conta nesse reconhecimento.

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. O conjunto desses espaços e objetos deve ser identificado de acordo com as noções locais para sua preservação e valorização cultural. 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. 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 indispensáveis ao processamento da mandioca e consumo de seus produtos.

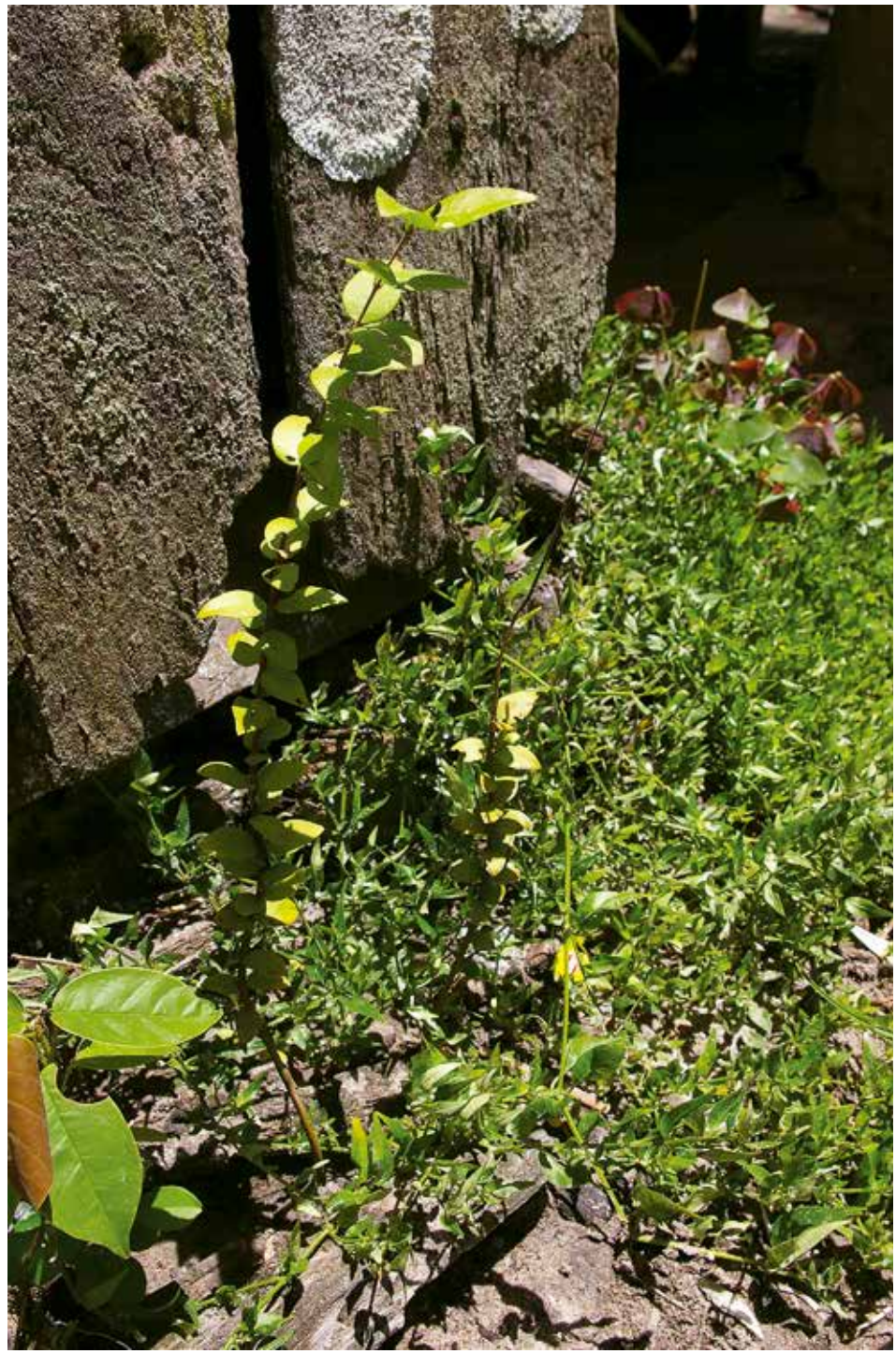
Transformar a mandioca amarga em derivados comestíveis com o uso do tipiti, de peneiras e

do 'ralo' faz parte do 'complexo da mandioca', amplamente difundido (Galvão, 1960). Esse sistema agrícola, no entanto, não é redutível a um determinismo biogeográfico, ecológico ou bioquímico; ele é modelado por histórias, escolhas culturais e elaborações simbólicas, que asseguram a permanência de várias outras práticas sociais relacionadas com técnicas, expressões estéticas, sistemas cognitivos e cosmológicos entre outros aspectos.

A alimentação do Rio Negro é muito rica simbolicamente. Do mesmo jeito que a agricultura, a alimentação está relacionada com a reprodução humana, o ciclo da vida, a sexualidade e a fertilidade. Assim como na perspectiva de sistema proposta para a compreensão da produção agrícola, 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 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, 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. Podemos considerar que esse sistema alimentar é um componente forte do patrimônio cultural representado pelo sistema agrícola do Rio Negro.

A história de contato que induziu migrações e atividades forçadas, novas formas de aprendizagem, com a escolarização e evangelização nas missões,



O CANTO DE UMA CASA COM PLANTAS MEDICINAIS E MUDAS DE CUPUAÇÚ, DE AÇAÍ-DO-PARÁ, DE UM CAMU-CAMU RETIRADO DA BEIRA DO RIO. COMUNIDADE TAPEIRA. FOTO: LAURE EMPERAIRE, 2006.

introduções de plantas, técnicas, modelos alimentares, 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, 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, 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 compõem o sistema agrícola. ■



RECOMENDAÇÕES DE SALVAGUARDA

FEIRA DE SÃO GABRIEL.
FOTO: LUDIVINE ELOY.

DIAGNÓSTICO DE RISCOS E AMEAÇAS DO BEM

A "agricultura moderna" – com sua baixa diversidade genética, seus sistemas verticalizados de distribuição de sementes e de insumos industrializados, sua extensa e dispendiosa infraestrutura de transporte entre regiões produtoras e mercado de consumo – vem mostrando hoje seus limites ecológicos, sociais e econômicos. Apesar disso, a lógica produtiva e cultural dos sistemas locais e seus saberes agrotécnicos ainda não foram devidamente incorporados pelos poderes públicos na elaboração e execução de políticas públicas.

No contexto urbano, o sistema agrícola torna-se mais vulnerável pela dificuldade do acesso à terra próxima à moradia. Uma dimensão dessa fragilização é o enfraquecimento da transmissão intergeracional dos conhecimentos, o que é agravado pela desvalorização dos saberes indígenas por parte da fração dominante da população.

Numa economia de mercado, os preços irrisórios da farinha de mandioca em relação ao trabalho para produzi-la desestimulam os jovens ao trabalho agrícola tradicional, com a consequente perda do valor patrimonial contido nos artefatos empregados no processamento da mandioca.

A perda da diversidade biológica agrícola é outro fator de vulnerabilidade do sistema agrícola do Rio Negro. Percebida nos levantamentos feitos nas comunidades na região, ainda não pode ser considerada um indício da perda do material biológico, pois provavelmente ele subsiste em algum outro ponto da região, mas sim do significado outorgado à noção de diversidade. A diversidade de espécies e variedades até pode permanecer relevante do ponto de vista quantitativo, porém, se empobrecer em termos de significados, de conceitos e de valores sobre os quais a diversidade biológica se fundamenta.

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 suscetibilidade à perda de recursos torna-se ainda mais importante, e não apenas de interesse local e regional, no contexto das mudanças climáticas, que exige a manutenção de um amplo reservatório de diversidade genética para manter a adaptabilidade do sistema.

Em conclusão, o principal fator de mudança, hoje, 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:

1. a hegemonia do modelo 'moderno' frente às práticas agrícolas locais;
2. a integração no mercado;
3. a transmissão dos saberes, principalmente aqueles relacionados à dimensão simbólica;
4. o acesso à terra e
5. 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. ■

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, 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, 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 compõem o sistema agrícola como já foi ressaltado. Porém, esses campos de expressões de saberes e de modos de fazer tradicionais são submetidos a várias pressões a seguir detalhadas.

O FOMENTO À MODERNIDADE

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 parte delas 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.

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 dispõe, na periferia da cidade, de extensas roças ou pomares, com as quais as produções dos sítios dificilmente competem, mas compram 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 aviamento.

Há 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. Há famílias que mantêm uma complementaridade entre sua moradia na cidade e o sítio ou a comunidade, minimizando assim as necessidades de comprar comida. 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 da Cachoeira, Santa Isabel do Rio Negro e Barcelos, tem uma dimensão regional. O peixe de Santa Isabel do Rio Negro é vendido na cidade de São Gabriel da Cachoeira, a farinha de Santa Isabel do Rio Negro 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.



NOVO CONJUNTO HABITACIONAL NA CIDADE DE SANTA ISABEL DO RIO NEGRO, 2008. FOTO: LAURE EMPERAIRE.

O ACESSO À TERRA

Outra questão central refere-se à vulnerabilidade do sistema agrícola no contexto urbano. As três cidades – Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira – aglomeram cerca 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. 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 das 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 peridoméstico extremamente limitado na cidade: menos de 400 m^{22}, espaço da casa incluído, nos novos conjuntos habitacionais. Esse 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.

A TRANSMISSÃO DOS SABERES

De modo geral, há um gradiente de enfraquecimento da transmissão dos saberes, de montante para jusante do Rio Negro. 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 social e

economicamente dominante. Os preços irrisórios da farinha de mandioca em relação ao trabalho para produzi-la não permitem também que os jovens identifiquem na agricultura tradicional um futuro viável, mesmo que essa atividade seja sinônimo de uma autonomia alimentar. Em outros termos, inexiste 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. 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.

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 entre dois levantamentos sobre a diversidade das mandiocas, um realizado há uns dez anos e o outro na atualidade, em uma mesma comunidade, aponta para uma perda da ordem de 50% das variedades, com algumas poucas introduções. 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 empobrece em termos de significados. Isso pode ocorrer com a substituição de espécies medicinais locais por plantas oriundas da farmacopeia generalizada brasileira. O risco de banalização da diversidade biológica associada ao sistema agrícola passa, com isso, a existir.

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 à 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.

O TEMPO E O CONHECIMENTO PARA A CULTURA MATERIAL

Uma questão crucial refere-se à continuidade dos saberes e práticas relacionadas aos 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 à 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.

Nas comunidades indígenas do médio Rio Negro, embora com nuances, é perceptível o retraimento do acervo de objetos de produção artesanal. Eles vêm sendo substituídos por elementos que cumprem as funções dos artesanais, mas os próprios relatos declaram não possuírem a mesma eficiência.

No caso de haver retração do número de implementos, o processamento, visto na lógica de um sistema, tal como apresentamos aqui, pode ficar comprometido pela perda da qualidade dos produtos alimentares. Não seria exagerado apontar que, em um futuro próximo, todo o processo poderá ser duramente atingido. Muito embora o Registro, em si, não assegure nem a sobrevivência nem a continuidade dessa prática cultural, não restam dúvidas que sua documentação é necessária e urgente, porquanto contribui para o fortalecimento cultural das comunidades indígenas do Rio Negro.

AS MUDANÇAS NOS HÁBITOS ALIMENTARES

A introdução de novos alimentos pode não romper o relativo equilíbrio da dieta tradicional. Porém, no contexto atual de globalização, o consumo de produtos agroindustriais 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



CARTAZES DO MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO AFIXADOS NA CIDADE DE SANTA ISABEL DO RIO NEGRO, 2008.

quando substituem alimentos tradicionais nutritivos por alimentos agroindustriais muito menos saudáveis (Kuhnlein & Receveur, 1996).

As receitas mais elaboradas e que necessitam mais tempo já não são transmitidas 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 campanhas que supervalorizam um modelo padronizado. 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 comum, 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 do Rio Negro, 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 à cidades grandes como Manaus ou outras, leva a considerar o modelo "'arroz – feijão – (macarrão) – carne'" como a dieta ideal. 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.

Para a futura realização de ações de salvaguarda em prol do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, é necessário o arranjo de diversas instâncias públicas e o compartilhamento de uma ampla agenda em comum. Em conjunto com os detentores do bem cultural, é importante o estabelecimento de canais de comunicação e discussão sobre políticas públicas territorializadas com os ministérios envolvidos no tema – MDA, MMA, MEC, MCT,MAPA E MINC, assim como com órgãos administrativos municipais e estaduais estratégicos – prefeituras e secretarias municipais de agricultura, de educação e do meio ambiente, uma vez que as políticas decorrentes desse reconhecimento, conforme apresentado neste Dossiê incidirão sobre uma vasta área das políticas públicas: valorização da diversidade cultural, segurança e autonomia alimentar, conservação da biodiversidade e serviços socioambientais, direitos intelectuais, diálogos interculturais e desenvolvimento econômico. ■

FONTES 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 a circulação da farinha de mandioca, principal recurso alimentar para o abastecimento dos postos.

Na segunda metade do século XX, a produção bibliográfica vai se intensificando principalmente na área dos estudos antropológicos do Alto Rio Negro 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.)*. A bibliografia sobre a cultural material da região também é expressiva.

Um importante conjunto de fontes testemunha a vitalidade contemporânea da cultura indígena, e é constituída pelos narradores indígenas, aqui sinalizadas com *.

ÁLVAREZ, M. & MEDINA, F. X. (eds.) 2008. *Identidades 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. *Upíperi Kalísi, 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 Iauaretê.

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 Emílio Goeldi* 4 (1): 27-42.

BUCHILLET, D. 1995. Perles de verre, parures de blancs et «pots de paludisme» : épidémiologie et représentations Desena 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, ictiologie, 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.

CUNHA, M. C. da & 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 (Tukâno). 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 Aiairi*. 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. *Systèmes, structure, fonction et évolution, essai d'analyse épistémologique*, Maloine, Paris, 1984.

DELGADO, H.,H. & Lombana P. C. 1987. La artesania indigena en las selvas del Vaupés. *Boletin de Antropologia,* 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* D. Cattle, K. H. Schwerin (eds) *Food energy in tropical écosystème*,. 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 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.

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. Acessado em 30/05/2008.

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.

EMPERAIRE, 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.

EMPERAIRE, 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.

EMPERAIRE 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 capitanias 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: Schaden, E. (ed.) *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: Galvão E. (ed.) *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 Galvão E. (ed.) *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. Brasilia: *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. (eds.), *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., Hladik, A., Pagézy, H., Linares, O.F., Koppert, G.J.A., Froment, A *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., Hladik, A., Pagézy, H., Linares, O.F., Koppert, G.J.A., Froment, A *L'alimentation en forêt tropicale.* Unesco. Paris. pp. 897-902.

HYBAM, Banco de dados: hidrogeoquímica da bacia amazônica. http://hibam.ana.gov.br/.

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, 15/12/2009 e 20/12/2015.

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 stresssed 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 northernn 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 Cachoeria: 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 Indios.

LOPEZ HERNANDEZ D., M.P. GARCIA GUADILLA, F. TORRES, P. CHACON &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*. Iauaretê, 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 Ricardo C.A. (ed.) *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 indios 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/juliomelatti/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 chica. Bread and beer of the Amazonian Indians. *Shire Ethnography*, 11.

MURRIETA R. S. S. & D. DUFOUR. 2004. Fish and Farinha: Protein and Energy Comsumption 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, Ayarí 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 Iauaretê 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.

OVERING 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 desappearing 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'PÂ – 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 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.

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 Lausing, 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 PÃRÕKUMU & 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.

VELTHEM L. H. van. 1992. Arte indígena: referentes sociais e cosmológicos. In: Benzi Grupioni L.D. (org.). *Indios 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.

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.

Outras fontes são os trabalhos realizados no Alto Rio Negro no âmbito do Programa Rio Negro, do Instituto Socioambiental, a partir de pesquisa, ensino e valorização econômica e/ou cultural dos vários aspectos da vida local (calendário ecológico, floresta, agricultura, manejo dos recursos florestais, processos ecológicos etc. São eles:

AEITU (Associação Escola Indígena Utapinopona tuyuka), 2001. *Mariya dita. Iñanunuse masire*. (Nossa Terra.

Conhecimentos para o manejo)

AEITU (Associação Escola Indígena Utapinopona tuyuka), 2002 *Kiti wederira tuohoarira*. (História tuyuka de rir e assustar, publicado separadamente em port.)

AEITU (Associação Escola Indígena Utapinopona tuyuka), 2002 *Waikura penirã, yepapu warukura. Makãrukumakara wura, diasotoa makarã wura.* (Animais que caminham, animais que voam).

AEITU (Associação Escola Indígena Utapinopona tuyuka), 2004 *Keore*. (Matemática tuyuka).

AEITU (Associação Escola Indígena Utapinopona tuyuka), 2005 *Wiseri makañe, niromakañe*. (Casa de Transformação, origem da vida ritual tuyuka).

AEITU (Associação Escola Indígena Utapinopona tuyuka), 2008 *Butoa masirere, mamara tugeñare*. (Conhecimentos dos velhos, pensamento dos jovens).

AEITU (Associação Escola Indígena Utapinopona tuyuka), 2009 *Bureko Watotire* (Calendário e passagem do tempo).

AEITU (Associação Escola Indígena Utapinopona tuyuka), 2010 (no prelo) *Utapinopona kuye poseminiã niromakaraye* (Adornos cerimoniais dos Tuyuka).

AEITU (Associação Escola Indígena Utapinopona tuyuka), AEITYPP (Associação Escola Indígena Tukano Yepa piro porá), & 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 porá), 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.

PORTO DE CANAFE.
FOTO: CARLA DIAS.



LOPES DA SILVA, A., em curso, *Pimentas na Bacia do Içana-Ayari: Relatório Técnico Final de Pesquisa,* São Gabriel da Cachoeria: ISA/FAPEAM.

VELD P. J. van der. 2000.gvy Relatório sobre a agricultura do Alto Rio Negro, São Gabriel da Cachoeira AM: ISA, 22 p.

Por fim, 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 Utapinopona-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. ■

NOTAS

1. Os dados que constam desta publicação se referem, salvo menção contrária, à região do médio Rio Negro – AM. 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.

2. Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro (ACIMRN); Associação Indígena do Baixo Rio Negro (Asiba); Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FOIRN), Institut de Recherche pour le Développment – Unité Mixte de Recherche nº 208 Patrimoines Locaux et Gouvernance (IRD/MNHN), ISA (Instituto Socioambiental), Universidade Estadual de Campinas (Unicamp) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Tecnológico (CNPq). Durante a instrução do processo de registro, as instituições indígenas eram presididas por Carlos Nery Piratapuia – Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro (ACIMRN); Clarindo Chagas Campos Tariana e Maria Aparecida Duque Dias Tukano – Associação Indígena do Baixo Rio Negro (Asiba); Abraão de Oliveira França – Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FOIRN).

3. Com respeito a seus direitos intelectuais e atendimento às normas legais, previstos na MP 2186/16-2001 (Pacta, 2004, 2005), a. A ACIMRN e as duas comunidades solicitadas, Tapereira e Espírito Santo, posicionaram-se favoravelmente ao projeto e a anuência do Conselho de Gestão do Patrimônio Genético (CGEN, Autorização nº 139, Diário Oficial da União, 04/04/2006) foi emitida.

4. O registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber fazer (*know-how* ou *savoir-faire*).
O Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) é a instituição que concede o registro e emite o certificado.
Fonte: www.agricultura.gov.br.

5. No decorrer das pesquisas e medidas administrativas que resultaram no Registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, presidiam as associações indígenas: Carlos Neri Piratapuia – Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro (ACIMRN); Clarindo Chagas Campos Tariana e Maria Aparecida Duque Dias Tukano – Associação Indígena de Barcelos (ASIBA); Abraão de Oliveira França – Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FOIRN).

6. Loja vinculada à FOIRN, em São Gabriel da Cachoeira (AM).

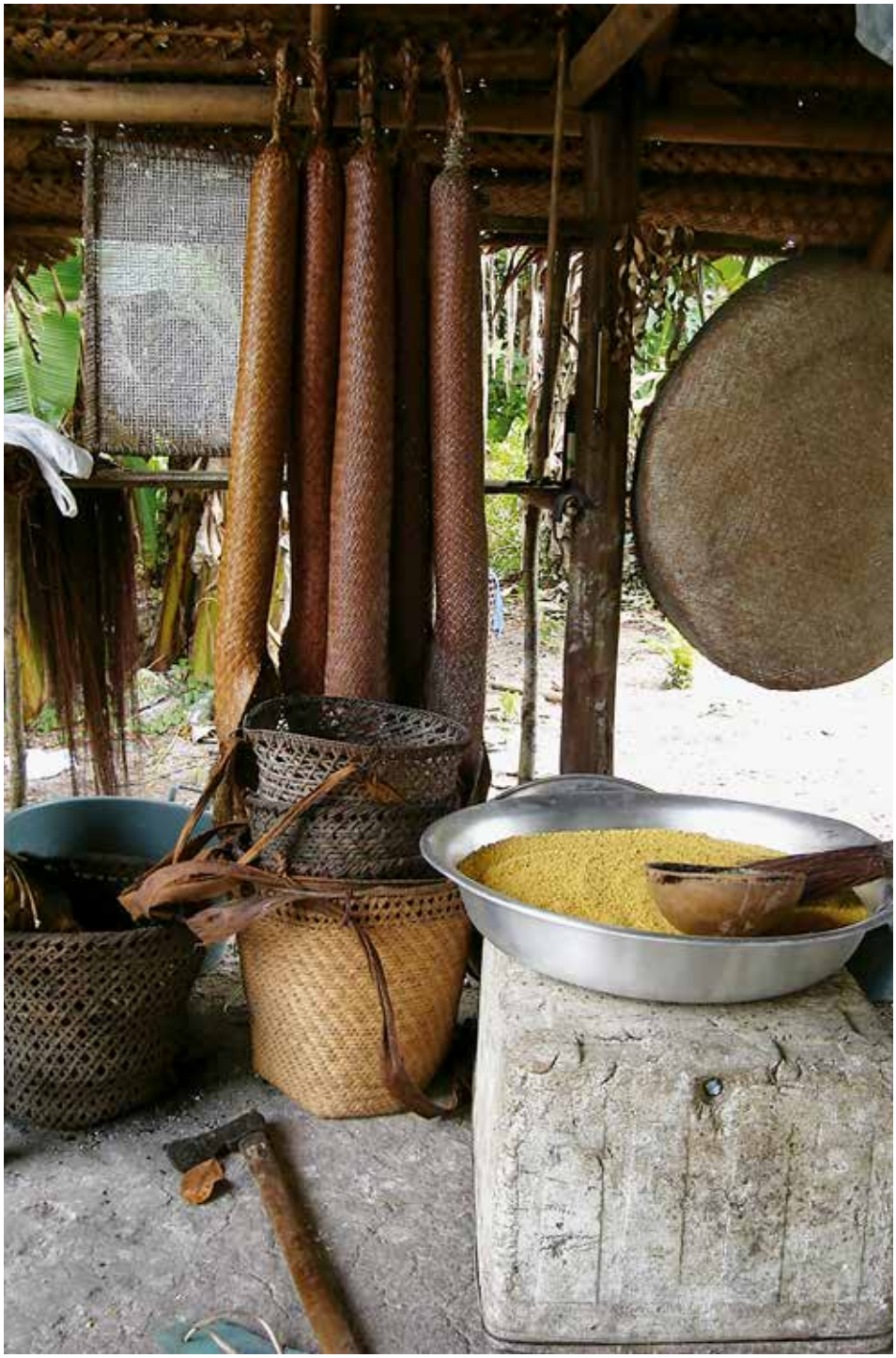
7. Art. 225. Todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações.

§ 1º Para assegurar a efetividade desse direito, incumbe ao Poder Público:

II - preservar a diversidade e a integridade do patrimônio genético do País e fiscalizar as entidades dedicadas à pesquisa e manipulação de material genético.

8. Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

9. Nos termos da Convenção sobre Diversidade Biológica, conservação *in situ* é definida como sendo a conservação dos ecossistemas e dos habitats naturais e a manutenção e a reconstituição de populações viáveis de espécies nos seus ambientes naturais e, no caso de espécies domesticadas e cultivadas, nos ambientes onde desenvolveram seus caracteres distintos. A conservação *on farm* pode ser considerada uma estratégia complementar à conservação *in situ*, já que esse processo também permite que



CASA DE FARINHA.
FOTO: CARLA DIAS.

as espécies continuem o seu processo evolutivo. É uma das formas de conservação genética da agrobiodiversidade, um termo utilizado para se referir à diversidade de seres vivos, de ambientes terrestres ou aquáticos, cultivados em diferentes estados de domesticação. A conservação *on farm* apresenta como particularidade o fato de envolver recursos genéticos, especialmente variedades crioulas – cultivadas por agricultores, especialmente pelos pequenos agricultores, além das comunidades locais, tradicionais ou não e populações indígenas, detentoras de grande diversidade de recursos fito-genéticos e de um amplo conhecimento sobre eles. Esta diversidade de recursos é essencial para a segurança alimentar das comunidades. A manutenção desses materiais *on farm*, com ênfase para as variedades

crioulas, envolve recursos nativos e exóticos adaptados às condições locais.

Fonte:http://www.mma.gov.br

10. Bebida fermentada que pode ser produzida a partir de diferentes matérias-primas como pupunha, cará, abacaxi ou batata.

11. Festas de trocas de bens, em caráter cerimonial, entre dois grupos, geralmente clãs aliados, para reforçar laços de matrimônio e afinidade.

12. 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 pólens identificados em Belize. Na escavação de Parmana, na região do médio Orenoco, na Amazônia venezuelana, foram levantados indícios indiretos do cultivo de mandioca, com a presença de pedras de ralar datadas de 4000-3000 AP. No médio Amazonas, na região de Monte Alegre, cerâmicas para torrar datadas de 3600 AP também apontam para o cultivo da mandioca (Piperno, Pearsall, 1998).

13. Há que se notar que em nenhuma versão dos mitos recolhidos em campo ou na bibliografia, é feita 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 precisou colocar timbó, planta ictiotóxica, no tucupi do padrasto, para envenená-lo (Angelina Sousa Angro Tukano, Tapereira, 1995), sendo o tucupi – sumo da mandioca – mal cozido, altamente tóxico.

14. A numeração entre parênteses refere-se as categorias descritas na tabela 4.

15. Um trabalho de categorização das plantas 'plantadas' foi realizado por Angelina Sousa Angro e Cecília Dias, ambas Tukano. A partir de umas duzentas fotos, elas diferenciaram as plantas em 17 categorias apoiadas em critérios de espaço, de uso e de forma de manejo, fazendo referência em particular à sequência de plantio.

ANEXO 1
SOBRE AS FONTES E A METODOLOGIA

A descrição e a argumentação da solicitação do registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro em bem cultural fundamentam-se em registros de dados levantados entre 1990 e 2009, com as seguintes pesquisas.

1. Pesquisa *Extrativismo na Amazônia Central*, CNPq-INPA / IRD, 1990-1996, nº 910283/87-7, coord. J. Ferraz – J.-P. Chauvel, no município de Santa Isabel do Rio Negro;

2. Pesquisa *Manejo tradicional da mandioca na Amazônia brasileira,* 1998-2000, nº 910211/97-3 CNPq-ISA / IRD coord. G. Andrello – L. Emperaire, nos municípios de Santa Isabel do Rio Negro (comunidade Tapereira, Santa Isabel do Rio Negro), São Gabriel da Cachoeira (São Gabriel da Cachoeira, Louro, Iauaretê, Tucumã-Rupitá, Tabocal dos Pereira) e Barcelos (Barcelos), financiamento CNPq, IRD e BRG;

3. Pesquisa *Populações, agrobiodiversidade e conhecimento tradicional na Amazônia*, 2005-2009, nº 130704/2005-9 CNPq-Unicamp/ IRD coord. M. Almeida – L. Emperaire, trabalhos no município de Santa Isabel do Rio Negro (Santa Isabel do Rio Negro e comunidades Tapereira e Espírito Santo), financiamento CNPq, IRD e Biodivalloc/ ANR;

4. Pesquisa *Populações, agrobiodiversidade e conhecimento tradicional associado*, 2009-2013, nº 490826/2008-3 CNPq-Unicamp/ IRD coord. M. Almeida – L. Emperaire, trabalhos no município de Santa Isabel do Rio Negro (Santa Isabel do Rio Negro e comunidades Tapereira e Espírito Santo), financiamento CNPq, IRD e PIRVE/CNRS;

5. *Documentação e Pesquisa sobre os sistemas agrícolas do Rio Negro / AM*, 2008-2009, nº 0039/2007 ISA – DPI/ IPHAN – ACIM RN – PACTA (coord. C. Dias).

O dossiê de registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro se fundamenta nas seguintes colaborações:

- Aracy Carvalho Aguiar, Cleomar Dias Costa, Conceição Carvalho, Debania Dias, Eduarda Murilo e famílias na comunidade de TAPEREIRA, Médio Rio Negro (2006-2009);
- Edilene Serafim Lúcio e Adalberto Reis Isidoro, Isabel Silva Rodrigues, Jorgina da Silva e Zerino Sabino, Juventina de Oliveira Januário e Deoclécio Maximiano Avelino, Maria Angélica Reis e

Elídio Isidoro Coelho, Maria das Dores Oliveira, Neuza de Braga e Juscelino Oliveira, Neuza da Silva Lúcio, Nilza Lúcio Resende e Gentil B. Serafim, Guilherme Lúcio de Braga, Rita Lúcio Fidelis, Zulmira Serafim Oliveira, Alfredo Oliveira e famílias na comunidade de Espírito Santo, Médio Rio Negro (2006-2009);

- Anabela Carvalho Bento, Anastácia dos Santos Borba, Angelina da Silva Gervásio e Moisés Gervásio, Conceição da Silva Reis, Conceição Sousa Dias e Vicente Moreno Garcia, Daniel Mercê Pinheiro, Eduarda de Jesus Barbosa Fidelis, Edna dos Santos, Elisabet Gervásio, Hilda Teixeira Nery, Inês Aires Fernandes, Joaquim Paidana Lourenço, Julia de Menezes, Jurema Carvalho Bento, Lucrécia Massimiano Avelino, Lucinda Santa Hildebrando, Luzía Nery Lemos e Ernesto Lemos, Maria de Jesus Garcia, Maria de Lourdes Cruz Alcântara, Maria Inês Ribeiro Lopes, Maria de Nazaré e Antônio, Maria Eliza Lima dos Santos, Maria Fernandes, Maria Teixeira, Melania Caminco, Moises Caetano, Odete Gervásio, Oscarina B. Aguiar e Filisberto G. Aguiar Neto, Regina Pedrina Aragão, Rene Venceslau, Rita Garcia Sampaio, Silvana Venâncio de Melo e Jorge de Melo, Walter da SIlva Monteiro e Mirlene Monteiro, Verônica Sampaio, Xavier Sousa Dias e famílias e a Missão das Irmãs Salesianas da Ordem Filhas de Maria Auxiliadora (levantamento da horta e do quintal) na cidade de Santa Isabel do Rio Negro, Médio Rio Negro (2006-2009);
- Ana Pereira, Anatólio Casemiro da Silva, Arelli Melgueiro Gomes, Etelvina e Eduardo, Francisco Alemão, Irena Baretto, José Miguel Pereira, Justina, Laura e Jari, Rosa e José, Rosalina Gomes, Wilson Cordeiro Albino e famílias, comunidade de Tabocal Dos Pereira, município de São Gabriel da Cachoeira (1999);
- Bernardo e Alícia, Bibiano e Maria Gonçalves, Carmelinda, Cecília e Otávio, Clitéria, Crispiniano Carvalho e Alícia, Ermínia Maia, Guilhermina e Miguel, Florinda, Luis Dias, Neia, Sebastião Maia e Joana Burquisa, Manuel e famílias na cidade de Iauaretê e de Clitéria e Dioniso Ferreira,

CANTO DE UMA CASA DE FORNO EM ESPÍRITO SANTO. FOTO: LUCIA VAN VELTHEM.



Dionisa e Cândido, Maria Vieira, Ricardo Meperiponã, Luis Meperiponã, Creuza e famílias na comunidade de Loiro no rio Uaupés, município de São Gabriel da Cachoeira (1999).

- Ercília, Pedro e Angelina, Armindo, Olora e Fernando, Laura e Otavio, Laura e Feliciano, Paulinha, Paulo Eduardo da Silva e Maria Antônia, Pedro Gabriel Francisco e Angelina Luisa Florentino e famílias da comunidade de Tucumã Rupitá, Pocinda Garcia, Valentino Benedito Paiva e Madalena Custódio de Paiva e famílias, da comunidade de Juiviterra no rio Içana, município de São Gabriel da Cachoeira (1999)
- Antônio e Carlos da Silva, Hércules da Silva e famílias na comunidade de Cum aru, Baixo Rio Negro, município de Barcelos (1997)
- Raimundo Gomes da Silva, na comunidade de Pedro Segundo, Baixo Rio Negro, município de Barcelos (1997)
- Cecília Angro e Fortunato Murilo Castro, Felícia e Francisco, Diva, Maria da Silva na cidade de Barcelos, Baixo Rio Negro, município de Barcelos (1996, 1997)
- Auxiliadora Galvão, Bety Machado, Catarina e Zé Grande, Elisabet e Flávio, João Galvão, Madalena Machado, Maria Machado, Raimunda Machado, Raimundo Galvão, Valeriana e Rafael, Zulima Galvão e famílias na comunidade Bom Jardim , Médio Rio Negro, município de Santa Isabel do Rio Negro (1997).
- Alina e Emílio, Benigna, Fátima, Nazaré e João na comunidade de Canafé, Médio Rio Negro, município de Barcelos (1997);
- Inès, Lucilena e Brás, Teodora (Dudú) na comunidade de Baturité, Baixo Rio Negro, município de Barcelos (1997)
- Cecília, Delvira, Feliciano Pimentel Lana e Joaquina Machado, Gilda, Guiomar, Josefa Gonçalves de Andrade (Dona Brazi), em São Gabriel da Cachoeira, Rio Negro, município de São Gabriel da Cachoeira (1997 e 2001)
- Angelina da Silva Gervásio e Moises Gervásio, Angelina Sousa Dias e Clemente Murilo Castro, Anita Joaquina Dias, Debania Dias de Sousa e Ângelo, Eliete Gervásio e Edimar da Silva Monteiro, Elisabete Gervásio e José

Bezerra, Florinda (Eduarda) Murilo e Valdir Gervásio, Guilhermina Lourenço Cândido e Juscelino Gervásio Murilo, José Maria Castro Rabelo, Maria Ladi Castro Rabelo e Paulo Murilo, Maria Lucila Gervásio e Messias, Valdemira Rabelo e Augusto Castro e famílias na comunidade de TAPEREIRA e Alda Aguiar, Aracy Carvalho Aguiar e Domingos Cardoso e famílias no sítio de SÃO TOMÉ, Médio Rio Negro, município de Santa Isabel do Rio Negro (1990-2001).

- Eliete Gervásio e Edimar da Silva Monteiro, Francisco Vargas, Maria Gama, Maria Teixeira, Odete Gervásio Dias, Maria Isabel, Neli, Pedro e Alba, Xavier Angro e Maricota Ramos, e famílias na cidade de SANTA ISABEL DO RIO NEGRO, Médio Rio Negro, município de Santa Isabel do Rio Negro (1990-2001).
- Maurício e Antônia, Olávio Amancio Jacinto e Maria na comunidade Serrinha, Médio Rio Negro, município de Santa Isabel do Rio Negro (1996).

SOBRE 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.
Os nomes de plantas, objetos, técnicas e processos, no entanto, foram levantados, na medida do possível, em nheengatu ou na língua do interlocutor. 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 bioecológicos, que levam à existência de certa diversidade agrícola em um 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.

SOBRE A CULTURA MATERIAL

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.

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. Lista-se aqui as referências obtidas nas comunidades Espírito Santo, situada na margem esquerda do Rio Negro, e Aquariquara, situada no Baixo Rio Jurubaxi, afluente da margem esquerda do Rio Negro, e ainda em 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 da comunidade Tabocal dos Pereira, de população predominantemente Baré, e na comunidade Loiro, situada no alto Rio Uaupés e habitada pelos Arapaço, que falam a língua tukano.

Nas comunidades, 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 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. 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

PREPARO DE BEIJU NA FEIRA
DE SÃO GABRIEL.
FOTO: LUDIVINE ELOY.



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 nos 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 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. ■

ANEXO 2
RELAÇÃO DOS NOMES DE MANIVAS E MACAXEIRAS CULTIVADAS NO RIO NEGRO

O inventário aqui apresentado resulta dos trabalhos de campo desenvolvidos desde 1995 na região do Rio Negro. Respondeu 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) =e sua frequência dentro de cada amostra dos 90 agricultores entrevistados cujas roças foram visitadas. Essa relação não representa, portanto, a diversidade total da área estudada, mas uma parte dela.

Os nomes de variedades foram transcritos na língua na qual foram enunciados, com tradução em português. Os nomes de origem tupi, utilizados em regiões de fala dominante portuguesa, foram transcritos em português; em regiões de fala nheengatu os nomes foram escritos seguindo as normas de Grenand & Ferreira, 1989. Ex.: sacaí / çakáy; uará / wará.

As seguintes regras de transcrição foram adotadas:

- para o tukano, Ramirez, 1997
- para o baniwa Ramirez, 2001
- para a língua geral, Grenand & Ferreira. 1989.

Alguns nomes não foram encontrados nos vocabulários existentes.

Grafia:

Em razão de limitação técnica dos softwares utilizados, os "e", "i" ou "u" com til (~), da notação de Ramirez (2001), foram transcritos em "ë", "ï"ou "ü"

Abreviações
mdc mandioca brava
mcx mandioca mansa (macaxeira)
mnv maniva
- sem informação
s.n. sem nome
? dado não consolidado

Comunidade Tapereira, município de Santa Isabel do Rio Negro (2006-2009 LE)

28 manivas levantadas, 0 macaxeiras junto a 4 agricultoras

Nomes enunciados em nheengatu, português ou tukano

mnv seis meses	4
mnv uapixuna	4
mnv surubim	3
mnv arraia	3
mnv lito	3
mnv samaúma	2
mnv cacau	2
mnv mucura	2
mnv trovão	2

mnv baixinha	2
mnv ouro	2
mnv paku pacu	2
mnv buia	2
mnv aguadinha	2
mnv barcelos	2
mnv dabiru	2
mnv paca	1
mnv chorona	1
mnv açaí	1
mnv yamúrube	1
mnv uaruá	1
mnv yurará	1
mnv pakuá	1
mnv (casca roxa)	1
mnv arauari	1
mnv bacaba	1
mnv cunhado malave	1
mnv japurá	1

Comunidade Espírito Santo, município de Santa Isabel do Rio Negro (2006-2009 LE)

35 manivas levantadas, 0 macaxeiras junto a 9 agricultoras

Nomes enunciados em nheengatu ou português

mnv paca	9
mnv chorona	7
mnv gigante	7
mnv comandante	6
mnv seis meses	5
mnv castanha	5
mnv pepino	5
mnv açaí	4
mnv inambu	4
mnv yamúrube	3
mnv amarelinha	3
mnv cumã	3
mnv samaúma	2
mnv surubim	2
mnv uaruá	2
mnv esteio	2
mnv yurará	2
mnv cacau	2
mnv mucura	1
mnv do pará	1
mnv arraia	1
mnv manaquiri	1
mnv juriti	1
mnv piranha	1
mnv tapira anta	1
mnv acará	1
mnv jurubaxi	1
mnv inajá	1
mnv inuerio	1
mnv mucurarana	1
mnv raimunda	1
mnv roxinha	1
mnv seraima	1
mnv tatu	1
mnv uacá	1

Santa Isabel do Rio Negro (sede), Estradas do Tibahá e do Aeroporto, município de Santa Isabel do Rio Negro (2006-2009 LE)

26 manivas levantadas, 3 macaxeiras junto a 5 agricultoras

Nomes enunciados em nheengatu, português ou tukano

mnv seis meses	5
mnv samaúma	4

mnv paca	3
mnv chorona	3
mnv uapixuna	3
mnv mucura	3
mnv trovão	2
mnv tucumã	2
mnv abacaxi	2
mnv do pará	2
mnv iauaretê	2
mnv tucunaré	2
mnv comandante	2
mnv castanha	2
mnv de jabuti	2
mnv surubim	1
mnv cucura	1
mnv arraia	1
mnv uaruá	1
mnv baixinha	1
mnv awaiti	1
mnv esteio	1
mnv yurará	1
mnv carajiru	1
mnv manaquiri	1
mnv pupunha	1
macaxeira	1
mcx branca	1
mcx vermelha	1

Santa Isabel do Rio Negro (sede), Estrada do Jabuti, município de Santa Isabel do Rio Negro (JCO, 2006-2009)

60 manivas levantadas, 3 macaxeiras junto a 12 agricultoras

Nomes enunciados em nheengatu, português ou tukano

mnv paca	8
mnv samaúma	7
mnv surubim	7
mnv trovão	7
mnv açaí	6
mnv cucura	5
mnv seis meses	4
mnv chorona	4
mnv tucumã	4
mnv fina	3
mnv ouro	3
mnv arraia	2
mnv uaruá	2
mnv baixinha	2
mnv paku pacu	2
mnv abacaxi / sërá dikï (tk)	2
mnv abiu	2
mnv anta	2
mnv awaiti	2
mnv esteio	2
mnv iawaira	2
mnv pretinha	2
mnv saúva	2
manivas outras s.n. (2)	2
mnv uapixuna	1
mnv yurará	1
mnv amarelinha	1
mnv do pará	1
arco dikï (tk)	1
dorisse dikï (tk)	1
eoro dikï (tk)	1
mnv acará	1
mnv ariá	1
mnv aruanã	1
mnv branca	1
mnv buia	1

mnv caju 1
mnv carajiru 1
mnv fernandez 1
mnv iauaretê 1
mnv yu'i rã-jiá 1
mnv jurubaxi 1
mnv jurubaxi amarela 1
mnv manaquiri 1
mnv mucura 1
mnv s.n. 1
mnv pakuá 1
mnv padauari 1
mnv periquito 1
mnv pindaíba 1
mnv piranga 1
mnv pupunha 1
mnv seringa 1
mnv supiá 1
mnv surubim branco 1
mnv tamacu 1
mnv tucunaré 1
mnv turuí 1
pahti diki (tk) 1
werke diki (tk) 1

mcx 6
mcx branca 4
mcx amarela 3

Comunidade Tapereira, município de Santa Isabel do Rio Negro (LE, FP, 1995-1996)
61 manivas levantadas, 5 macaxeiras junto a 5 agricultoras
Nomes enunciados em nheengatu ou em português

mnv baixinha 5
mnv cacau 5
mnv fino 5
mnv lito 5
mnv ouro 5
mnv surubim 5
mnv arraia 4
mnv buia cobra 4
mnv jabuti 4
mnv malave 4
mnv manaquiri 4
mnv pixuna preta 4
mnv samaúma 4
mnv seis meses 4
mnv taboca 4
mnv trovão 4
mnv ariá 4
mnv yamúrube 4
mnv bacaba 3
mnv dabiru 3
mnv esteio 3
mnv juriti 3
mnv juruna 3
mnv kumã sorva 3
mnv mucura branca 3
mnv paku pacu 3
mnv pindaiwa caniço 3
mnv açaí 2
mnv akará acará 2
mnv bacurau 2
mnv barcelos 2
mnv çakáy galho seco 2
mnv chorona 2
mnv comandante 2
mnv cor de rosa 2
mnv cucura 2
mnv inajá 2
mnv kupixá-ima

sem roça	2
mnv mamaruka	2
mnv manipeba	2
mnv mucura roxa	2
mnv pakuá banana	2
mnv tapa tipo formiga	2
mnv tukano	2
mnv uru pássaro	2
mnv warúra espelho	2
mnv amarelão	1
mnv branquinha	1
mnv carioca	1
mnv cunhado malave	1
mnv do pará	1
mnv japurá	1
mnv kaipara	1
mnv maranhão	1
mnv periquito	1
mnv pirabúxu bucho peixe	1
mnv piririka	1
mnv pretinha	1
mnv semente	1
mnv yumaci fome	1
mnv yurará tartaruga	1
s.n. mcx (2)	1
mcx pão	1
mcx manteiguinha	1
mcx rosa	1

Santa Isabel do Rio Negro (sede), município de Santa Isabel do Rio Negro (SD, 1996-1998)

75 manivas levantadas, 4 macaxeiras, junto a 10 agricultores

Nomes enunciados em nheengatu ou em português

mnv açaí	7
mnv paca	7
mnv seis meses amarela	7
mnv yamúrube	6
mnv baixinha/ baixotinha/baixote	5
mnv fina	5
mnv tartaruga/ tartaruguinha	5
mnv trovão	5
mnv arraia	4
mnv chorona	4
mnv mucura	4
mnv paku pacu	4
mnv pretinha	4
mnv samaúma	4
mnv antinha pequena	3
mnv esteio	3
mnv manaquiri	3
mnv surubim	3
mnv aguada / aguadinha	2
mnv amazonas	2
mnv baixotão	2
mnv branquinha	2
mnv do pará	2
mnv espelho	2
mnv jabuti	2
mnv mamaruka	2
mnv ouro/ourinho	2
mnv periquito	2
mnv preguiça	2
mnv pupunha	2
mnv taboca	2
mnv achada	1

mnv amarelinha	1
mnv aruanã	1
mnv bacaba	1
mnv bacaco	1
mnv banana	1
mnv bituru	1
mnv cacau	1
mnv cacau branca	1
mnv caju	1
mnv carauari	1
mnv caroço	1
mnv comandante	1
mnv cor de rosa	1
mnv coró-coró	1
mnv cucura	1
mnv do parauiri	1
mnv guariba	1
mnv inajá	1
mnv inambu	1
mnv yu'i (rã-jiá)	1
mnv jurubaxi	1
mnv malave	1
mnv manieira	1
mnv manipeba	1
mnv mão de osga branca	1
mnv mão de osga preta	1
mnv marinheiro	1
mnv onça	1
mnv pindaíba / caniço	1
mnv pixuninha	1
mnv puira	1
mnv roxinha	1
mnv çakáy galho seco	1
mnv sorva kumã	1
mnv suapiranga	1
mnv tabaco	1
mnv taipara	1
mnv yurará	1
mnv tatu	1
mnv tigre	1
mnv tucumã	1
mnv uariá	1
mnv s.n.	1
mcx (s.n., cor branca)	2
mcx ia	1
mcx s.n.	1
mcx (s.n., cor amarela)	1

São Gabriel da Cachoeira (sede), município de São Gabriel da Cachoeira (SD, 1996-1998)

46 manivas levantadas, 4 macaxeiras, junto a 5 agricultores

Nomes enunciados em nheengatu ou em português

mnv açaí	5
mnv bacaba	3
mnv paca branca	3
mnv yurará tartaruga	3
mnv banana	2
mnv jacundá	2
mnv milho	2
mnv mucuim	2
mnv paca	2
mnv supiá	2
mnv surubim	2
mnv wará (uará)	2
mnv aracu	1
mnv baixinha/ baixotinha/baixote	1
mnv kambi peito	1
mnv caracol	1
mnv castanha	1
mnv chorona	1

mnv cubiu 1
mnv cucura 1
mnv de rata 1
mnv detuanã 1
mnv do pará 1
mnv espelho 1
mnv esteio 1
mnv fina 1
mnv folha de banana 1
mnv içaneiro 1
mnv ingá 1
mnv kii tio
mandioca tio 1
mnv timbó 1
mnv periquito 1
mnv pindaíba caniço 1
mnv çaiwa saúva 1
mnv samaúma 1
mnv solimões 1
mnv tamanduá 1
mnv tapira anta 1
mnv tatu 1
mnv tucumã 1
mnv tucunaré 1
mnv uacu 1
mnv ucuqui 1
mnv yamúrube 1
mnv s.n. 1
mnv s.n. 1
mcx paulista 1
mcx s.n., amarela 1
mcx s.n., branca 1
mcx s.n., de cor branca 1

Cidade de São Gabriel da Cachoeira, município de São Gabriel da Cachoeira (LE, FP, 1997)

68 manivas levantadas, 0 macaxeiras, junto a 7 agricultoras

Nomes enunciados em nheengatu e em português

mnv paca 5
mnv samaúma 5
mnv yurará tartaruga 5
mnv açaí 4
mnv surubim 4
mnv tatu 4
mnv aracu 3
mnv branca 3
mnv castanha 3
mnv iwa-pixuna
tipo de árvore 3
mnv mucuim 3
mnv parawá papagaio 3
mnv solimões 3
mnv abiu 2
mnv acará 2
mnv bacaba 2
mnv cucura 2
mnv fina 2
mnv macaca 2
mnv macaxeira 2
mnv pindaiwa caniço 2
mnv piramiri 2
mnv ucuquí 2
mnv yamúrube 2
mnv arraia 1
mnv aruanã 1
mnv baixotinha 1
mnv cachimbo 1
mnv carioca 1
mnv casca roxa 1
mnv ceçá-pixuna
olho preto 1

mnv chorona 1
mnv cubiu 1
mnv cunuri 1
mnv detuanã 1
mnv do içaneiro 1
mnv do pará 1
mnv duabê 1
mnv esteio 1
mnv folha de banana 1
mnv inambu 1
mnv ipukú comprida? 1
mnv jabuti 1
mnv jacundá 1
mnv jamundá 1
mnv japurá 1
mnv kambi peito 1
mnv matupiri tipo de peixe 1
mnv miriti 1
mnv narú 1
mnv paku pacu 1
mnv pirarucu 1
mnv pretinha 1
mnv roxa 1
mnv seis meses 1
mnv seringa 1
mnv supiá ovo 1
mnv tamanduá 1
mnv tapira 1
mnv timbó 1
mnv tucumã 1
mnv tucunaré 1
mnv tukano 1
mnv tupana 1
mnv waku 1
mnv waruá ? *1*
mnv warúra espelho 1
mnv yu'í rã-jiá 1

Comunidade Tabocal dos Pereira, Rio Negro, TI Alto Rio Negro, município de São Gabriel da Cachoeira (LE, LV, 1999)

62 manivas levantadas, das quais 1 não nomeada, 2 apenas citadas, 0 macaxeiras junto a 9 agricultoras

Nomes enunciados em nhengatu ou em português

irapuka maniwa irapuca 8
yurará maniwa tartaruga 8
cacau maniwa 7
tapira maniwa anta 7
tatu maniwa 7
? bw tipo árvore 6
açaí maniwa 6
ia maniwa semente 6
maku maniwa 6
periquito maniwa 6
puraquê maniwa 6
solimões maniwa 6
supiá maniwa ovo 6
tucumã maniwa 6
cachimbo maniwa 5
cucura maniwa 5
abiu maniwa 4
arara maniwa 4
kambi maniwa peito 4
patauá maniwa 4
samaúma maniwa 4
surubim maniwa 4
timbó maniwa 4

castanha maniwa 3
miriti maniwa 3
mucuim maniwa 3
paca maniwa 3
piramiri maniwa
tipo peixe 3
zabe maniwa 3
cachimborana maniwa 2
cubiu maniwa 2
do pará maniwa 2
guariba maniwa 2
inambu maniwa 2
tupana maniwa 2
wará tipo de árvore 2
? bw brilhante 1
s.n. 1
akará maniwa acará 1
araku maniwa aracu 1
arraia maniwa 1
awaiti maniwa milho 1
baixo maniwa 1
çakáy maniwa
galho seco 1
ceçá pui maniwa
olho miúdo 1
cucuí maniwa 1
duá maniwa n.t. 1
duo maniwa
macaco da noite 1
kariba maniwa 1
kumã maniwa sorva 1
morena maniwa 1
mulata maniwa 1
pakuá maniwa banana 1
pindaíba maniwa
varejão 1
pirabúxu maniwa 1
pombo maniwa 1
traíra maniwa 1
yauti maniwa jabuti 1
yu'í maniwa rã-jiá 1
pakuá mirim maniwa 1
hipolenari maniwa -
iwa-pixuna maniwa -

Comunidades Tucumã Rupitá e Juivitera, rio Içana, TI Alto Rio Negro, município de São Gabriel da Cachoeira (LE, LV, 1999)

74 manivas levantadas, das quais 5 não nomeadas, 0 macaxeiras junto a 6 agricultoras

Nomes enunciados em baniwa

aalidalíke tatu 6
daapáke paca 6
manákheke açaí 6
moónoke mamangaba 6
iitsíke guariba 5
kamheróke cucura 5
liewhéke ovo cabeçudo 5
mheettíke tapioca 5
parawitsíke piaba 5
heemahiwidake
cabeça anta 4
kerekeréke periquito 4
pirimítsike samaúma 4
taalíke aracu 4
awiñáke uacu 3
dopalíke araripira 3
eeritoke acará 3
iikolíke cabeçudo 3
keniki-ikínarke espelho 3
koliríke surubim 3
palanáke banana 3

s.n. 2
dzaapaka tucunaré 2
dzamolitoke caititu 2
haalepeke branca 2
hemalíke abiu 2
hipohiwidake
cabeça verde 2
kapíwali macaxeira 2
kowaidake
tipo castanha 2
makua tuberc. alim. 2
mapharáke pirarara 2
ñamaroke arraia 2
omaíke piranha 2
piipiríke pupunha 2
pooperike bacaba 2
waliitshíke mucura 2
baixo 1
dapike cipó 1
doopoke calango 1
dos puinave 1
dowiritíke peixe espada 1
dzaawatóke acará 1
dzaike tipo grilo 1
dzeekake seringa 1
dzeemake cachimbo/tabaco 1
dzoottalike jacundá preto 1
eewakeke amarela 1
guenieroke guainia 1
hiiniríke ucuqui 1
hiipadáke pedra 1
hpaalike ?, joelho 1
iirakawanake
braço vermelho 1
itsidáke jabuti 1
kabike peito
de gente 1
kedehakeke ?,de sujo 1
keeríke lua 1
kumaruke lg, cumaru 1
maakulike maku 1
maapake
cana-de-açúcar 1
maporottike
fruta de umiri 1
patipitike ?
sobrancelha 1
phirimaapake urucu 1
pidooke lontrinha 1
ponámake patauá 1
seis meses 1
taapake caba com
colmeia em forma
de beiju 1
uwanikuke joanico 1
waapewíke ?, jebaru 1
wadólike pirapucu 1
s.n. 1
s.n. 1
s.n. 1
s.n. 1
s.n. 1
s.n. 1
s.n. 1

Iauaretê e comunidade Loiro, Rio Uaupés, TI Alto Rio Negro, 1998, município de São Gabriel da Cachoeira (LE, LV 1998)

88 manivas levantadas, 5 apenas citadas, 0 macaxeiras junto a 12 agricultoras

Nomes enunciados em tukano ou em português

semê dikɨ paca 12
bu'u dikɨ tucunaré 10

miɸî diki açaí 8
ne'ê diki buriti 8
patî diki seringuinha 8
sëra diki abacaxi 8
yumû diki patauá 8
ohô diki banana 6
i'sê diki cucura 6
wapî diki cunuri 6
rainha de maniuara 5
bo'tea' diki aracu 5
o'ôri diki flores 5
sõ'â diki vermelho 5
wïrî diki preguiça 5
yã'iro' diki ariá 5
sentar, desceu, sentou 4
kã'rê diki abiu 4
pekâsãa diki brancos 4
pupiâ diki ucuqui 4
basoti diki baixinho 3
buhâ diki pombo 3
bu'sá diki samaúma 3
castanha diki castanha 3
etoâ diki cubiu 3
i'tâ'-yimi diki sorva 3
masa b'ho diki 3
wahâ-too diki cuia 3
iwa-pixuna 2
ãhû-põ>ra *diki* pequeno beiju 2
akê diki macaco 2
betá diki tucum 2
bi'î diki rato 2
kabucuena diki 2
pïro diki cobra 2
seis muhi-püuri diki seis meses 2
simió diki uacu 2
wasô diki tipo seringa 2
xurimã diki xurimã 2
ya'mû diki cará 2
yã'pá diki rã-jia 2
caroço de umari 1
tronco branco 1
ãhâ *diki* inambu 1
ãhû *diki* beiju 1
a'musü diki mucuim 1
ba'ti diki sardinha 1
bi'î diki piranha 1
branco diki 1
da Colômbia diki 1
de Barcelos diki idem 1
de Benedito diki 1
doê diki traíra 1
duabê diki ? 1
eheû diki timbó 1
ikî diki inajá 1
ikî peri diki caroço inajá 1
irapuka diki irapuca 1
ïrê diki pupunha 1
kape-biá diki abelha 1
macaxeira diki mcx 1
miô-wa'i diki matrichã 1
miɸíá diki quatis 1
noiã diki carajiru 1
nuniná diki pium 1
ohô burkisé diki banana branca 1
omâ diki rã 1
pak'i mariró diki sem pai 1
pamô bere diki tatu queimado? 1
pamô diki rabo tatu 1
pamô pïkôro dik *i*

rabo tatu	1
pekâ dipiri diki pau seco	1
pisána diki gato	1
pohk'ko diki	1
to'â diki iwa-pixuna	1
ua dieri diki	
ovos tartaruga	1
uhú diki pacu	1
ûhuri d*iki* jabuti	1
wamî umari	1
wãriá diki acarás	1
wetá diki tapioca	1
yamã veado	1
yehõ diki pirandira	1
yesê diki queixada	1
yîîru diki besouro	1
yoasõ diki calango	1
yuki dipîri diki	
galhos árvore	1
yurará diki um tracajá	1
darî diki	–
duhî diki	–
meka'di'arã diki	–
papu buhtisé diki	–
wamî pe'toro diki	–

Barcelos (sede) e entorno, município de Barcelos (SD, 1996-1998)

35 manivas, 5 macaxeiras, junto a 6 agricultores

Nomes enunciados em nhengatú ou em português

mnv paca	5
mnv amarelinha	3
mnv açaí	2
mnv antinha	2
mnv espelho	2
mnv nará	2
mnv pretinha	2
mnv roxinha	2
mnv seis meses jufari	2
mnv tartaruga / tartaruguinha/ yurará	2
mnv arauari	2
mnv baixinha/baixotinha /baixote	1
mnv batata	1
mnv chorona	1
mnv coró-coró	1
mnv curumi	1
mnv curumi branca	1
mnv do pará	1
mnv gigante	1
mnv índio amarelo	1
mnv índio branco	1
mnv mamaruka	1
mnv manaquiri	1
mnv manipeba	1
mnv orelha de burro	1
mnv puli	1
mnv puli branco	1
mnv pupunha	1
mnv quatro meses	1
mnv seis meses amarela	1
mnv seraima	1
mnv surubim	1
mnv taipara	1
mcx sem nome, branca	2
mcx arixara	1
mcx gigante	1
mcx manteiga	1
mcx roxa	1

ANEXO 3
LISTAGEM DAS MATÉRIAS-PRIMAS NÃO CULTIVADAS

As matérias-primas aqui listadas – cipós, enviras, palhas, tinturas – são empregadas na comunidade Espírito Santo para a confecção, impermeabilização e acabamento de artefatos feitos de arumã e para a construção de residências e das casas de forno – lenhos, palhas, cipós 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*

MATÉRIA-PRIMA	APLICAÇÃO	TIPOS
Argila = tuyuka	Confecção de fogareiros ocorre na extremidade da ilha Mawari, à jusante. A argila deve ser misturada com casca do caripé (*karaipé*).	
Arumã = aruma	Confecção de tipiti, peneiras, cestos recipientes. Trata-se 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.

(continua)

(continuação)

MATÉRIA-PRIMA	APLICAÇÃO	TIPOS
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 Sitio do Professor Juvenal. *Xipú wambé cima* – cipó (não identificado): igapó, no interior da ilha fronteiriça. *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 fronteiriça. *Yacitara waçu* – jacitara 'grande' (*Desmoncus* sp., Arecaceae): igapó, nas margens das ilhas fronteiriças e também em alguns lugares à montante e à jusante da comunidade.
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.
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 fronteiriça (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. *Matámatáiwa* – 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.

(continua)

(continuação)

MATÉRIA-PRIMA	APLICAÇÃO	TIPOS
		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.
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* – caranã (*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 *Tukũ* – 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.
	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.

ANEXO 4
CATÁLOGO DE ARTEFATOS E OBJETOS

Este catálogo lista objetos e artefatos inventariados *in loco*, pertencentes ou utilizados nas casas de forno instaladas nas comunidades Espírito Santo (médio 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 – comunidade 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 nheengatu 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 Nheengatu
(T) nome em Tukano

FOTOS DAS PÁGINAS
164 A 170: LÚCIA VAN VELTHEM.

I - OBJETOS ARTESANAIS



Nº 1 Abano para avivar fogo
Trançado

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 e medidas: Folhas fechadas de tucumã, de caroá, de tucum, de buçu, fios de fibras de tucum, fios de plástico 31 x 21 cm.
Técnicas de trançado: Cruzado quadricular com dois elementos.
Produção: Masculina e feminina (comunidade Espírito Santo).
Abanos tukano podem ser adquiridos no comércio de São Gabriel da Cachoeira e em Santa Isabel podem ser adquiridos de artesãos baré, que os fazem sob encomenda.
Propriedade: feminina, individual.
Uso: individual, masculino e feminino.
Função: abanar o fogo.
Local de uso: casa de forno, cozinha e arredores da residência (fogo de chão) e também como enfeite para a sala.
Acondicionamento/localização: introduzido entre as paredes de palha da casa de forno.



Nº 2 Abano para virar beiju
Trançado

Tapekwa ou *tapekwá ruçu* (N)
Weninó sumuatiró (T)
Matérias-primas e medidas: folhas fechadas de tucumã
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.
Na comunidade 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.
Acondicionamento/localização: pendurado no jirau.

Nº 3 Armação trípode
Implemento doméstico

Çuaç (N)(veado)
Ñamá (T)
Matérias-primas e medidas: Pau de envira, envira, pregos 147 cm de altura.



Produtor: masculino.
Propriedade: familiar.
Uso: feminino, individual.
Funções: tripé para sustentar o cesto-peneira *kumatá*.
Local de uso: na periferia da casa de forno.
Acondicionamento /localização: fechado, encostado nas paredes ou esteios da casa de forno.

Nº 4 Batedor
Implemento utilitário

Maçaruka (N) (pé de maçarico)
Senenó (T)
Matérias-primas e medidas: madeira (*massariko iwa*): 32 cm de



comprimento.
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
Acondicionamento /localização: Pendurado, entre as palhas da cobertura.

Nº 5 Cesto cargueiro Trançado

Waturá (N), sendo especificados de acordo com o tamanho: *waturá koaira miri* (pequeno), *waturá turuçua* (grande), *waturá kwaira* (tamanho ideal)
Pií (T)



Matérias-primas e medidas: cipó ambé (*xipú wambékurua*): cipó titica (*xipú*): alça: envira verde (*iwira seikiri*): envira vermelha (*iwira piranga*): 41 cm de altura x 39 cm de diâmetro / 45 cm altura x 49 cm diâmetro/ 29 cm de altura x 34 cm de diâmetro (*waturá coaira miri*).
Técnicas de trançado: trançado.
Produção: masculina.
Propriedade: feminina, individual.
Uso: feminino, individual.
Função: para 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 - trabalha em tudo.
Locais de uso: loça, casa de forno, comunidade, viagem.
Acondicionamento /localização: no interior da casa da proprietária, sobrepostos, emborcados, dispostos no jirau da casa de forno. Este cesto cargueiro não é comercializado.

Nº6 Cesto cargueiro de bordo circular e base arredondada, trançado cerrado e alça de envira Trançado

Pií, *mihsin pii* (T), mas é também referido por alguns tukano como



waturá (N)quando falam português
Matérias-primas e medidas: cipó, envira, cordeis de plástico:
58 cm de altura x 43 cm de diâmetro.
Produção: feminina, pelos Maku, referidos pelos Arapaço como Peoná e no Médio Rio Negro como Hupdá. Na comunidade Loiro esses cestos são adquiridos em transações diretas no rio Japu ou através da Missão Salesiana em Iauaretê. Em São Gabriel são vendidos no comércio local, mas os que foram encontrados em Santa Isabel provêm dessa cidade e foram obtidos por meio da rede familiar. O cesto encontrado em Santa Isabel veio de Iauaretê.
Propriedade: feminina.
Uso: individual, feminino.
Função: para transportar produtos da roça.
Local de uso: na casa de forno, na cozinha.
Acondicionamento /localização: no interior da casa de forno, da proprietária.

Nº 7 Cesto cargueiro de bordo circular e base arredondada, trançado cerrado
Trançado

Çamburá, e mais comumente tubo ou *tubú* (N), *þii* (T)
Matérias-primas e medidas: cipó



timbó, envira, serapilheira de plástico (alça): 43 cm de altura.
Produção: feminina, dos Yanomami, também referidos como Inhanumami, que vivem no rio Marauiá. Podem ser adquiridos no Mercado de Santa Isabel. 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 (açaí, bacaba, patauá).
Local de uso: na casa de forno, na cozinha.
Acondicionamento /localização: no interior da casa de forno da proprietária, no chão.

Nº 8 Cesto cargueiro jamanchin
Trançado

Panakú (N)
Matérias-primas e medidas: folhas de palmeiras, patauá (mais durável), bacaca envira 98 cm de comprimento.
Produção: masculina.
Propriedade: feminina.
Uso: individual, feminino.
Função: para transportar estacas das manivas de uma roça antiga para uma nova.
Local de uso: nas roças.
Acondicionamento /localização: é descartado após o uso.

Nº 9 Cesto cargueiro paneiriforme
Trançado

Pêrá (N)
Matérias-primas e medidas: Folhas



de palmeira bacaba ou patauá (a mais durável), envira: medidas variáveis.
Produção: masculina.
Uso: individual
Função: para transportar frutos de açaí, bacaba, patauá.
Local de uso: da mata para a casa.
Acondicionamento /localização: é descartado após o uso.

Nº 10 Cesto cargueiro paneiriforme
Trançado

Paneiro (N), *tenenpi* (T)
O termo é aplicado a um cesto cargueiro incompleto, sem bordo e alça.
Matérias-primas e medidas: cipó titica ou cipó ambé ou de cana (*buritê*) alça de envira verde: 41 cm de altura x 43 cm diâmetro.
Técnicas de manufatura: trançado hexagonal reticular de múltiplos elementos (*miriti putira*), arremate espiralado em 8 (*tamuatá pirêra*).



Grafismos: *iacaré ɸotiá* (peito de jacaré): *miriti ɸutira* (flor do miriti): *tamuatá ɸirêra* (casco de tamuatá).
Produção: masculina.
Propriedade: feminina.
Uso: individual, feminino.
Função: para acondicionar panelas e tigelas, para acondicionar carvão, raízes de mandioca, castanhas, peixe moqueado – serve para qualquer coisa.
Local de uso: na casa de forno, na cozinha.
Acondicionamento /localização: no interior da casa de forno da proprietária.

Nº 11 Cesto-coador Trançado

Kumatá (N), *thompa* (T)
Componentes: começo do trançado – 'centro' (*iuɸirungá*): trançado côncavo – 'tecido' (*iuɸeçá*): borda – 'beira' (*simbiwa*):



trançado convexo – 'peito' (*kumatá iɸutiá*): alça – 'corda' (*xama*)ou 'orelha' (*inambi*).
Matérias-primas e medidas: arumã 'verdadeiro' com casca cipó (*xiɸúaçu*) ou cipó (*jacitaramiri*) ou paxiubinha (*juɸati*): 78 cm de diâmetro
Técnicas de manufatura: trançado cruzado em diagonal (*tukura ɸotiá*): auto remate com reforço (*wassai rauwá*).
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: interior da casa de forno ou nas imediações, disposto em uma armação.
Acondicionamento/localização: emborcado no jirau, ou pendurado, na casa de forno



Nº 12 Cesto-recipiente
Trançado

Urutu (N)
Ahãwãsane bahtí (T)
Componentes: começo do trançado –'centro' (*iupirungá*): trançado côncavo – 'tecido' (*iupeçá*): borda – 'beira' (*simbiwa*): trançado convexo – 'peito' (*iputiá*): alça.
Matérias-primas e medidas: fasquias de arumã verdadeiro com casca tiras de cipó jacitara, cipó titica, lâminas de ripeira: 33 cm de altura e 40 x 40 cm na base, 30 cm de altura e 48 x 48 cm na base.
Grafismos: *akuti ranha* (dentes de cotia): *tamuatá pirêra* (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 beiju ou goma ressecada.
Local de uso: na casa, na cozinha, por ocasião das refeições.
Acondicionamento/localização: emborcado no jirau, no forno, sobre outros objetos trançados, na cozinha.
Referências: Ribeiro, 1995 Ricardo, 2001.



Nº 13 Cesto-tigeliforme
Trançado

Balaio, *apá* (N)
Bahtiaká (T)
Componentes: começo do trançado – 'centro' (*iupirungá*): trançado côncavo – 'tecido' (*iupeçá*): borda – 'beira' (*simbiwa*): trançado convexo – 'peito' (*iputiá*): alça
Matérias-primas e medidas: arumã (*aruma turuçu*): cipó – (*iacitara miri*), ingá do mato (*ingá xixi*): carajurú *karaiwurú*: 28 cm de diâmetro.

FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

Técnica de manufatura: trançado cruzado em diagonal (*tukura potiá*): auto remate com reforço (*wassai rauwá*).
Produção: masculina.
Propriedade: individual.
Uso: familiar.
Função: para servir beiju, também usado para se acondicionar goma ressecada.
Local de uso: na casa, na cozinha, por ocasião das refeições.
Acondicionamento /localização: emborcado no jirau, no forno, sobre outros objetos trançados, na cozinha.
Referências: Ribeiro, 1988; Ribeiro, 1995; Ricardo, 2001.

Nº 14 Cesto-recipiente Trançado

Çamborá, çamburá (N)termo atribuído a todo cesto provido de tampa
Matérias-primas: cipó ambé,



molongó, ingá do mato (*ingá xixi*): carajurú *karaiwurú* 28 cm de diâmetro.
Técnica de manufatura: trançado hexagonal reticular.
Produção: masculina.
Propriedade: individual.
Uso: familiar.
Função: acondicionar gafanhotos comestíveis, camarões secos, pimenta.
Local de uso: cozinha.
Acondicionamento /localização: sobre uma prateleira.

FOTO: LAURE EMPERAIRE.

Nº 15 Cuia Recipiente

Kuya kuiupi ou *kuyamiri* (pequena) (N)
Waró wahatoró (pequena) (T)
Iasankaró (oval) (T)
Boriwaró (grande) (T)
Passariwaró (jamaru) (T)
Matérias-primas e medidas: fruto da cuieira (*Crescentia cujete*), tintura de cumati para impermeabilizar, fruto do jamaru (*Lagenaria sericea*): 29 cm de



FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.



diâmetro ou 18 cm x 9 cm quando oblonga.
Técnicas de manufatura: quando pintada (*kuia pixuna*) e sem pintura (*kuia pitinga*).
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 xibé.
Local de uso: interior da casa de forno
Acondicionamento /localização: emborcado no jirau.

Nº 16 Espátula
Implemento de trabalho

Tarubá (N)
Wapinsero (T)
Matérias-primas e medidas: lenho

FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

de *arabá* (*warubá*), jacareúba, loiro itaúba 90 x 11 cm,118 x 10 cm, 97 x 13 cm, 111 x 11 cm, 116 x 11 cm.
Técnicas de manufatura: entalhe.
Produção: masculina, podendo ser um remo usado, imprestável para a navegação. Na comunidade 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, *apukitá* (N): *ohápi* (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.
Acondicionamento /localização: em cima do forno ou do jirau



Nº 17 Espátula
Implemento de trabalho

Tarubá meiwupiara (N) lanceolada, de cabo curto *pokáanteniþi* (T), *wahádiakaró* (T) em forma de meia lua, sem cabo
Matérias-primas e medidas: carapanaúba 41 x 9 cm.
Técnicas de manufatura: entalhado.
Produção: masculina e feminina.
Propriedade: compartilhamento comunitário.
Uso: feminino.
Função: acertar a borda do beiju kuradá.
Local de uso: interior da casa de forno.
Acondicionamento /localização: em cima do forno.

FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

Nº 18 Espremedor de cana
Utensílio

Waimi waixié ou *waimi queixo* (queixo de velha) (N)
Matérias-primas: madeira itaúba 88 cm de altura.
Técnicas de manufatura: entalhado.
Produção: masculina.
Propriedade: familiar.
Uso: feminino.



Função: obter caldo de cana.
Local de uso: periferia da casa de forno.
Acondicionamento /localização: enterrado na parte posterior da casa de forno.

Nº 19 Fogareiro
Cerâmica

Não há termo na língua.
Referem-se como *fogão*
Matérias-primas: argila, cariapé: 28 cm de altura x 34 cm de diâmetro.
Técnicas de manufatura: acordelado.
Produção: feminina.
Uma mulher da comunidade Espírito Santo os faz para vender ou trocar, um dos quais foi encontrado em Aquariquara.
Propriedade: feminina, individual (geralmente vários exemplares).

FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.



Uso: individual, feminino e masculino.
Função: cozinhar, assar e moquear alimentos.
Local de uso: cozinha.
Acondicionamento / localização: no chão – é do chão.

FOTO: LAURE EMPERAIRE.



Produção: feminina.
Propriedade: feminina, individual, (geralmente vários exemplares).
Uso: individual, feminino.
Função: moldar os limites do beiju.
Local de uso: casa de forno, sobre o torrador.
Acondicionamento /localização: pendurados nas vigas da casa de forno ou na cozinha.

Nº 20 Formas para beiju
Implemento

'Roda' *yapuá* (N)
Mihpinipin (T)
Matérias-primas e medidas: entrecasca de turi diferentes tamanhos, com 2 cm de largura.
Os pequenos, para beiju çica, são unidos, formando uma espécie de rede.
Técnicas de manufatura: amarrado.

FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.



Nº 21 Forno ou torrador
Implemento

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. São cilíndricas e confeccionadas de argila.
Matérias-primas e medidas: metal, madeira, argila: 90 cm de altura, 81 cm de altura.
Procedência do torrador: os torradores constituem geralmente

FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

em doações de políticos:
a) Governo Amazonino Mendes (comunidade Espírito Santo):
b) ex prefeito de São Gabriel (comunidade Tabocal dos Pereira).
Produção: masculina (base).
Propriedade: comunitária.
Uso: familiar, compartilhamento comunitário.
Local de uso: interior da casa de forno.
Acondicionamento /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 Jirau
Utensílio

Yurá (N)
Matérias-primas e medidas: ripas de lenho de açaí e cordel de malhadeira varas de envireira e linha de nílon: 240 cm x 50 cm, 350 cm x 75 cm.
Técnica de manufatura: amarrado.
Produção: masculina.
Propriedade: familiar.
Uso: familiar.
Função: acondicionar os utensílios empregados na casa de forno, sem especificidade.
Local de uso: casa de forno.



Acondicionamento /localização: no alto, nas laterais, em sentido longitudinal. Bancos compridos de mesmo aspecto que os jiraus, são usados para descansar os *waturás* repletos de mandioca que não devem ir para o chão.

Nº 23 Masseira (cocho/ canoa)
Utensílio doméstico

Maçarirú (N)
Matérias-primas e medidas: itaúba (*itaiwá*): 291 cm x 74 cm, 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: aparar a massa de mandioca ralada que sai do caititu

FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.



acondicionar a massa de mandioca ralada
Local de uso: no chão, em baixo do caititu nas proximidades da parte traseira da casa de forno.

Acondicionamento /localização: emborcado, em baixo do caititu, na casa de forno artefato fixo, proximidade da casa de forno.

Nº 24 Moquém triangular
Implemento (sem foto)

Mukã êtáwa (N)
Matérias-primas e medidas: varas de loiro estipes de inajá metal (zinco): 112 cm x 151 cm x 67 cm.
Grafismos: não há.
Produção: masculina.
Propriedade: familiar.
Uso: familiar, feminino (sogra e nora).
Função: moquear peixe.
Local de uso: casa de forno.
Acondicionamento /localização: fechado, as varetas encostadas no esteio, instalado na parte posterior da casa de forno, do lado direito.

Nº 25 Pau de cavouco
Implemento agrícola (sem foto)

Mirárupitá (N)
Waktapin (T)
Técnicas de manufatura: entalhe.

FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

Matérias-primas e medidas: madeira ripeira 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.
Acondicionamento /localização: este instrumento nunca abandona a roça.

Nº 26 Peneira quadrangular / circular
Trançado

Urupema (N)
Urupema uirupiá (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 e medidas: arumã com casca (*arumareté*), paxiuba (*paxiwa*): amarração de fio de nílon (malhadeira): 92 x 92 cm.
Técnicas de manufatura: trançado cruzado quadricular ou xadrezado com um elemento (*iacaré putiá*) e arremate amarrado *awanapukuwa simbiwa*.
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.
Acondicionamento /localização: emborcada no jirau ou disposta no torrador da casa de forno.

Nº 27 Peneira quadrangular / circular
Trançado

Urupema meyurupiara (N)
Pamusiapá (T)
Matérias-primas e medidas: arumã com casca e sem casca jacitara, paxiubinha, paxiubão,

FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.



tiras de plástico 83 x 86 cm.
Técnicas de manufatura: trançado cruzado quadricular com dois elementos (uruwá bunda).
Grafismos: *uruá pinima* (pintura do caracol) e *tukura potiá* (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: na casa de forno, sobre uma bacia, na cozinha residencial.
Acondicionamento /localização: emborcado no jirau.

Nº 28 Ralador (ralo)
Implemento

Iwiçé (N)
Sokóno (T)
Matérias-primas e medidas: madeira, fragmentos de metal ou pedra ou pregos, seiva 90 cm de altura, 81 cm de altura.
Técnicas de manufatura: entalhe, incrustação.
Grafismos: *wassai raua* – 'folhas de açaí' (figura produzida pelos 'dentes').

FOTO: REGINA PEDRINA ARAGÃO.

Procedência: podem ser adquiridos em Iauaretê, 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. Em Santa Isabel, os raladores utilizados são trazidos de São Gabriel da Cachoeira.
Produção: masculina e feminina (implantação dos fragmentos).
Os raladores utilizados são



FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.

confeccionados pelos Baniwa que os denominam de *ada*.
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.
Acondicionamento /localização: pendurados por um cordel nas vigas da casa de forno.
Referências: Mowat, 1989

Nº 29 Tipiti
Trançado

Tipiti (N)
Wahtinkeo (T)
Componentes: alça superior (*tipiti acanga*), corpo (*tipiti rumitera* ou *tipiti ipokossá*), alça inferior (*tipiti bunda* ou *tipiti sitimá*), abertura (*tipiti iwurú*).
Matérias-primas e medidas: arumã verdadeiro com casca jacitara



amarrações de cipó titica (*xipú*): 191 cm 172 cm 168 cm 164 cm 161 cm.
Técnicas de manufatura: trançado cruzado em diagonal com dois elementos (*akuti ranha*).
Outra técnica: trançado cruzado em diagonal com um elemento (*iará ia*).
Produtor: geralmente é o dono da casa de farinha. Um dos tipitis utilizados na comunidade 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 tipitis os demais são para a reposição dos que se rasgam no uso. O tipiti é distendido através de tensores: um poste de sustentação (*tipiti tukano*, *tipiti maku*), um travessão (*tipiti emena*) (N) e um poste chanfrado *tipiti cunhãtai* (N) e *wahtinkeo dahsé* (T).
Função: espremer massa de mandioca ralada. Tipitis de tamanho reduzido são usados para moquear pimenta.
Local de uso: a proximidade da casa de forno, inserido

FOTO: LAURE EMPERAIRE.

FOTO: REGINA PEDRINA ARAGÃO.

numa aparelhagem de distensão compreendida pelo *tipiti tukano*, *tipiti menã* e o *tipiti cunhantã*. Na comunidade Espírito Santo o primeiro é substituído por uma árvore (*biribá*).
Acondicionamento /localização: pendurados emborcados num local específico (*tipiti rendá*), uma trave saliente da parte traseira da casa de forno.
Referências: Ribeiro, 1995.

Nº 30 Vassoura para forno
Implemento doméstico

Tapixa ou *tapixawa* (N)
Waribokã (T)
Matérias-primas e medidas: Fibras de piaçaba, cipó, madeira 39 cm, 42 cm.
Técnicas de manufatura: *tapa acanga* (cabelo de negro).
Produtor: feminino, masculino nas comunidades do rio Preto (Campinas), afluente do rio Padauiri, no rio Xié, no rio Warapú (Colômbia).
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.
Acondicionamento /localização: no jirau.





Nº 31 Utensílio
Prensa

Não há termo na língua
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.

FOTO: MERIVELTON RODRIGUES BARROSO.

FOTO: REGINA PEDRINA ARAGÃO.

Acondicionamento /localização: fixo no local

II - OBJETOS INDUSTRIAIS

Nº 32 Bacia
Utensílio recipiente

Não há termo na língua
Matéria-prima e medidas: metal – alumínio: 69 cm de diâmetro, 55 cm de diâmetro.



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 *ãhû bahtí* (T).
Local de uso: no interior da casa de forno ou em suas imediações.
Acondicionamento /localização: emborcado em cima do caititu da casa de forno, dispostas no jirau.



Nº 33 Ralador motorizado
Utensílio

Caititu
Componentes: motor, armação de suporte (banca), tampa de recipiente de isopor.
Matérias-primas e medidas: metal, borracha, madeira: 187 x 56 cm
Procedência: frequentemente por doações
Propriedade: comunitária.

FOTO: LÚCIA VAN VELTHEM.



Uso: comunitário, feminino
e masculino.
Função: ralar mandioca, seca e puba.
Local de uso: interior das diferentes
casas de forno.
Acondicionamento /localização: casas
de forno.

Nº 34 Isopor
Recipiente

Medidas: variáveis.
Procedência: adquirido de um
'gelador' de peixe, contra pagamento
de uma lata de farinha. Eram
"sem serventia para ele por que
vazava o gelo que derretia"
Propriedade: comunitária.
Uso: comunitário, feminino.
Função: recipiente para acondicionar:
a massa que sai do tipiti/ a massa
peneirada /a farinha torrada.
Local de uso: na casa de forno.
Acondicionamento /localização:
emborcado, no jirau alto. ■

ANEXO 5
PARECER DO RELATOR

PROCESSO
01450.010779/2007-11

A solicitação do registro do *Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro* foi encaminhada ao Sr. Presidente do IPHAN pela Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro, em 28 de junho de 2007, em consequência de uma reunião realizada em Santa Izabel do Rio Negro, entre os dias 11 e 15 de junho, com a participação da Diretoria da ACIMRN e a representante do IPHAN, Dra. Ana Gita de Oliveira.

Em 6 de agosto de 2007, o presente processo devidamente protocolado foi remetido a Diretora do Departamento Imaterial que encaminhou Ofício a Diretoria Executiva da ACIMRN, solicitando informações complementares e informando da necessidade de uma articulação dessa entidade com a FOIRN, Federação das Organizações Indígenas do Alto Rio Negro, com sede em São Gabriel da Cachoeira.

Em atendimento à solicitação da Sra. Diretora do DPI foram encaminhados ao IPHAN, pela pesquisadora Laure Emperaire, os seguintes documentos:

- Relatório encaminhado ao CGEN, denominado "Populações locais, agrobiodiversidade e conhecimentos tradicionais na Amazônia Brasileira";
- Apresentação em Power Point realizada no Congresso de Ecologia Humana no Rio de Janeiro;
- Artigo de Emperaire, L; Pinton, F; e Second, G. "Dinamica y manejo de la diversidad de las variedades de yuca del noroccidente amazônico" in Etnoecológica, vol. 5, número 7;
- Artigo Emperaire, L. 2002. "Agrobiodiversidade em risco: o exemplo da mandioca na Amazônia". Ciência Hoje, vol. 32, número 187;
- Artigo Emperaire, L; Robert, P; Santilli, J; Eloy, L; Velthem, E; Laques, A. E; Carneiro da Cunha, M; Almeida, M, 2008. "Quele instruments pour une gestion durable de l'agrobiodiversité en Amazonie bresilienne?".

Esta documentação foi juntada ao presente processo e constituem a maior parte do primeiro volume. Entre as informações que fazem parte desse conjunto, destaca-se uma numerosa listagem preliminar de espécies, famílias e variedades cultivadas, cabendo citar que somente da espécie Manihot esculenta, da família EUFORBICAE, foram identificadas 68 variedades de plantas.

Em 23 de outubro de 2007, a Diretora Substituta do DPI comunicou aos interessados a abertura do Processo de Registro. Em 11 de fevereiro de 2008, em sua nona reunião a Câmara do Patrimônio Imaterial aprovou a continuidade dos procedimentos necessários para o registro, sugerindo a modificação do nome do mesmo.

Entre 21 a 25 de julho de 2008, a antropóloga Silvia Maria F. Guimarães, do DPI, realizou viagem a Santa Izabel do Rio Negro para acompanhamento técnico junto aos solicitantes.

Em 19 de abril de 2009, na VI Assembleia Geral da ACIMRN, realizada em Santa Izabel do Rio Negro, foi aprovada Moção de apoio ao Registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, constando nas fls. 160 a 167, do processo, 111 assinaturas

de representantes das diversas comunidades indígenas da região.

Ato semelhante foi realizado em São Gabriel da Cachoeira, no âmbito da FOIRN, em 16 e 17 de maio de 2009, constando na fl. 165, trinta e quatro assinaturas de representantes da região.

Cumpre ressaltar que as pesquisas necessárias para a instrução do processo foram realizadas pelo projeto PACTA – "Populações, Agrobiodiversidade e Conhecimento Tradicional" – projeto este realizado no âmbito da cooperação científica bilateral entre o CNPq, o Institute de Recherche pour Le Developpment – IRD e a UNICAMP e com a parceira com o Instituto Socioambiental, entre outras instituições. A equipe de pesquisadores principais foi composta por Dra. Laure Emperaire, etnobotânica, Dr. Mauro de Almeida, Dra. Lúcia Hussak van Velten, Dra. Esther Katz e Dra. Manuela Carneiro da Cunha, antropólogo(a)s. Foi importante para o desenvolvimento do trabalho a cooperação das associações indígenas, ACIMRN e FOIRN. O relatório final apresentado pelo grupo acima está apensado ao segundo volume do presente processo.

Em 12 de julho de 2010, a Dra. Ana Gita de Oliveira, Coordenadora Geral de Identificação e Registro do DPI, encaminhou parecer conclusivo à Sra. Dra. Márcia Sant'Anna, Diretora do Departamento de Patrimônio Imaterial, recomendando a inscrição do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro no Livro de Registro dos Saberes do IPHAN, criado pelo Decreto 3551 de 4 de agosto de 2000.

O parecer foi aprovado e encaminhado para exame e demais providências ao Sr. Procurador Chefe do IPHAN, Dr. Antônio Fernando Alves de Neri que, em 3 de agosto de 2010, distribuiu o mesmo à Procuradora, Dra. Genésia Marta Alves Camelo, que emitiu minucioso parecer favorável ao prosseguimento do processo. Parecer este que foi aprovado pelo Procurador Chefe, em 16 de agosto, e encaminhado ao Sr. Presidente do IPHAN, Dr. Luiz Fernando de Almeida.

A presidência do IPHAN providenciou a publicação no Diário Oficial da União, no dia 28 de agosto de 2010, o AVISO para efeito do Registro que trata este processo, nos termos do parágrafo quinto do artigo terceiro do Decreto 3551.

Transcorridos mais de 30 dias da publicação do referido Aviso, sem que tenha havido qualquer manifestação em contrário, o processo foi encaminhado a este Relator.

Com base nos elementos contidos no processo e no parecer conclusivo elaborado pela Dra. Ana Gita de Oliveira, apresento ao Ilustre Conselho Consultivo do IPHAN o seguinte parecer:

Em reunião realizada em 13 de novembro de 2007 no DPI para discutir procedimentos a serem adotados na instrução do processo de Registro do Sistema do Alto Rio Negro e iniciar debate sobre a construção desse novo objeto – sistema agrícola – entre as diversas questões levantadas, destacaram-se três pontos:

a) Há uma demanda crescente por solicitação de registros de comidas, o que revela a importância de culturas como a da mandioca, na diversidade alimentar que compõe o Brasil;

b) O problema nessas solicitações é que a ênfase dada aos produtos em si suprime o contexto social onde o grupo vivencia a elaboração dessa comida. Assim, são olvidadas as dimensões da produção, da rede de troca onde se compartilha o conhecimento, produtos e sementes, da lida com a terra e do tempo de plantação e da colheita. Portanto, temos o desafio de

elaborar o conceito de sistema agrícola, onde essas comidas estão incluídas, com ênfase sobre o processo de produção;

c) A solicitação de Registro do Sistema Agrícola do Rio Negro surge como oportunidade de pensar, ao longo da instrução do processo, o conceito de sistema agrícola, o qual poderia ser utilizado em outras situações (conferir volume 3 do processo, p. 450-451).

Assim sendo, considero bastante oportuna a solicitação em pauta, tendo em vista que abrange um imenso território, ao longo de toda a extensão do Rio Negro e seus tributários, desde a sua confluência com o Solimões e até os limites da Colômbia e da Venezuela. Abrangendo os municípios de Barcelos, Santa Izabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira.

Além disto, esse território abrange 9 terras indígenas, que totalizam aproximadamente 11.600.000 (onze milhões e seiscentos mil) hectares. Terras essas que constituem o habitat tradicional de 22 etnias, pertencentes a 3 grandes famílias linguísticas:

- Família Tukano. Etnias: Tukano, Desana, Kubeo, Kotiri, Tuyuka, Pira Tapuya, Muriti-Tapuya, Arapaso, Karapanã, Bará,Siriano, Bakuna e Barasano;
- Família Aruak. Etnias: Baniwa, Kuipako, Baré, Wereken e Tariana;
- Família Maku. Etnias: Hupda, Yuhupde, Dow e Nadob.



Esses 22 povos, tão diferenciados linguística e culturalmente, compartilham o mesmo sistema agrícola tradicional, resultante de séculos de intercâmbio de conhecimentos e de trocas matrimoniais.

No entanto, apesar de tudo, esse sistema de troca não resultou em uma uniformização, permitindo a manutenção de características que os diferenciam.

No que se refere ao Sistema Agrícola ficou evidente aos pesquisadores que, mesmo entre uma grande diversidade de plantas comestíveis, a mandioca surge como um elemento central do saber tradicional.

Ao longo dos séculos, esses povos foram capazes de identificar e utilizar de centenas de variedades de plantas, cujo cultivo de baixa intensidade de impacto ambiental possibilitou a manutenção da floresta, ao mesmo tempo em que proporcionou aos seus habitantes um razoável grau de segurança alimentar. Segundo os depoimentos coletados, nada seria possível se não fosse a existência das roças familiares.

É importante ressaltar a capacidade de manutenção e renovação da diversidade genética. Os pesquisadores catalogaram 263 variedades de plantas cultivadas ou coletadas, além de constatarem a existência de 70 variedades de maniwa. Essas variedades de

mandioca são objetos de circulação dentro de uma extensa rede de parentesco.

Como exemplo, em apenas uma roça de 100 metros quadrados foram encontradas maniwas de 17 variedades diferentes. Esta multiplicação de variedades constitui uma estratégia de segurança alimentar, pois reagem de maneira diversas sobre os diferentes tipos de ataques que possam sofrer.

O sistema agrícola não se restringe aos seus aspectos botânicos. Para o cultivo, a coleta e o tratamento da mandioca, além de seu preparo, tornou-se necessária a invenção de diferentes tipos de artefatos. Trinta desses objetos foram fotografados e suas descrições fazem parte do dossiê que compõem o processo.

Esse sistema agrícola está também representado em um conjunto de mitos e rituais relacionados principalmente com o principal alimento que é a maniwa. Versões do bem conhecido mito da origem da mandioca fazem parte do sistema. E o caxiri, bebida produzida pela fermentação da mandioca, está presente em diversos rituais, principalmente o da iniciação masculina. Está também associado às práticas de benzimentos e a realização de rituais de trocas (Dabucuris) entre as diferentes etnias da região.

Existe, contudo, uma preocupação com a continuidade do sistema, ameaçado que está pelo perigo da quebra da cadeia de transmissão de saberes, decorrente da emigração dos jovens atraídos pelos centros urbanos.

O parecer técnico conclusivo indica a necessidade de "linhas de valorização cultural e de pesquisa/documentação que têm por objetivos destacar e dar visibilidade a essa agricultura local junto às próprias populações indígenas. Esta ação pretende mobilizar pesquisadores indígenas, urbanos e das comunidades, para o trabalho de pesquisa sobre o futuro do sistema agrícola regional, criando condições sustentáveis que garantam a existência de mecanismos de transmissão dos conhecimentos tradicionais associados".

Em um momento de grande intercâmbio cultural com a sociedade dominante, com a introdução de novos alimentos, de modernos utensílios de cozinha, e etc., torna-se necessária a adoção de medidas que assegurem a continuidade dos saberes que garantem a manutenção e a renovação da diversidade genética que no decorrer dos tempos vem possibilitando às comunidades indígenas do Rio Negro um bom grau de segurança alimentar e da preservação do meio ambiente. Assim sendo, tomo a liberdade de reproduzir e fazer minhas as palavras do último parágrafo do parecer conclusivo:

"Por tudo que foi exposto, fica claro que o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, constitui uma referência cultural presente e organizadora dos povos indígenas existentes em toda a bacia do Rio Negro e bacias hidrográficas tributárias. Cabe ressaltar o papel protagonista da ACIMRN que representa as comunidades indígenas do município de Santa Izabel do Rio Negro (Tapuraquara), território onde se desenvolveu a pesquisa e onde a proposta do reconhecimento como Patrimônio Cultural pelo IPHAN teve acolhimento e consequência." Assim, como relator deste processo sou favorável à inscrição do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro no Livro de Registro dos Saberes do IPHAN, criado pelo Decreto 3551 de 4 de agosto de 2000.

Brasília, 3 de Novembro de 2010
Roque de Barros Laraia
Conselheiro

ANEXO 6
CERTIDÃO DE REGISTRO

Serviço Público Federal
Ministério da Cultura
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN

CERTIDÃO

CERTIFICO que do Livro de Registro dos Saberes, volume primeiro, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional/Iphan, instituído pelo Decreto número três mil quinhentos e cinqüenta e um, de quatro de agosto de dois mil, consta à folha doze, o seguinte: "Registro número oito. Bem cultural: Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro. Descrição: O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro apresenta como base social as comunidades indígenas localizadas na região do médio e alto rio Negro, abrangendo os municípios de Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira no estado do Amazonas. A concepção de "sistema agrícola" diz respeito ao processo de criação dos gêneros alimentícios de forma a abarcar o conjunto de saberes, fazeres e outras manifestações associadas. Assim, envolve os espaços manejados, as plantas cultivadas, as formas de transformação dos produtos agrícolas e as maneiras de se alimentar. É o complexo que vai das roças até os alimentos e seus modos de consumo em diversos contextos sociais. O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro é um conjunto estruturado formado por elementos interdependentes, quais sejam: as redes sociais, os espaços, as plantas cultivadas, a cultura material, os sistemas alimentares e os conhecimentos, as normas e os direitos. Este bem, constantemente re-elaborado pelas pessoas que o vivenciam, acontece em contexto multiétnico e multilinguístico. Mais de vinte e dois grupos indígenas dos troncos linguísticos Tukano Oriental, Aruak e Maku apresentam formas comuns de transmissão e circulação de conhecimentos, mitos, ritos, técnicas, artefatos, práticas e produtos. Neste sentido, os grupos se articulam em redes de trocas, essenciais para a existência do sistema e passíveis de serem identificadas por meio da cultura material, da organização social e da cosmovisão compartilhadas. A organização social dessas etnias é o que define as regras do sistema agrícola tradicional, delineando o mapa por onde circulam

as sementes e mudas. O sistema está baseado na agricultura de coivara, cabendo aos homens o preparo da roça. Esta técnica agrícola consiste na derrubada de uma área da floresta primária ou capoeira alta, que, em seguida, é deixada para secar e depois é queimada. Nas clareiras, são plantadas roças durante um período de dois a três anos até serem gradualmente abandonadas, sendo visitadas apenas para coleta de frutos. Desta forma, essa atividade agrícola exige a transferência contínua dos cultígenos de uma roça para outra, e por isso supõe a inserção do agricultor numa rede de trocas. Implica também a diferenciação de, no mínimo, três unidades: roças de primeiro ciclo de plantio de mandioca, roças de segundo ciclo de plantio de mandioca, que serão progressivamente enriquecidas com frutíferas (sistemas agroflorestais) e capoeira. A prática agrícola de queima e pousio é um dos elementos fundamentais para o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, uma vez que resulta em sustentabilidade e em menor impacto ambiental. O plantio é destinado ao consumo familiar e à venda de produtos em pequena escala; é uma prática eminentemente feminina, assim como o manejo das plantas e a produção da diversidade genética. No que tange às plantas cultivadas, a principal é a mandioca brava (espécie *manihot esculenta* da família Euforbicae) e o plantio de outras espécies é selecionado por serem benéficos ao cultivo daquela. As agricultoras dão especial atenção à diversidade, que é viabilizada pelas redes de trocas de mudas das etnias envolvidas, imprescindível para o melhoramento genético das plantas. As roças requerem cuidados rigorosos, uma vez que critérios estéticos estão associados à caracterização de uma boa agricultora. As agricultoras atuam de forma diferenciada em, aproximadamente, dez áreas, dentre vários tipos de roças, copeiras, espaços próximos às casas que abrigam plantas medicinais, frutíferas e plantas condimentares, etc. Os espaços fundamentais, nesse sistema, são os arredores da casa de forno ou casa de farinha e/ou os espaços perto da casa, pois é neles onde ocorre a experimentação de novas variedades de plantas e o processamento da mandioca em seus vários produtos, como farinha, goma, sumo, entre outros. Os elementos da cultura material envolvidos no sistema aparecem, principalmente, durante as etapas do processamento dos alimentos quando são utilizados vários artefatos e cestarias fabricados localmente, comprados ou trocados com outras etnias indígenas. Quanto aos sistemas alimentares, na região do rio Negro, a alimentação tradicional é baseada no consumo do peixe e da mandioca, ainda que, em novos contextos religiosos e urbanos, há modificação desses hábitos. Os saberes, normas e direitos deste sistema agrícola estão atrelados a regras do uso coletivo da terra e do acesso às plantas cultivadas. Na base desse sistema está o vínculo coletivo de solidariedade, de manutenção do patrimônio comum e do compartilhamento.

identidade entre as pessoas envolvidas e com as plantas. Essas práticas são estratégicas para lidar com as potencialidades e limitações do diversificado ecossistema da região do médio e alto rio Negro sem degradá-lo. Esta descrição corresponde à síntese do conteúdo do processo administrativo nº. 01450.010779/2007-11 e anexos, no qual se encontra reunido um amplo conhecimento sobre este Saber, contido em documentos textuais, bibliográficos e audiovisuais. O presente Registro está de acordo com a decisão proferida na 65ª reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, realizada nos dias 4 e 5 de novembro de 2010." Data do Registro: 5 de novembro de 2010. E por ser verdade, eu, Márcia Genésia de Sant'Anna, Diretora do Departamento do Patrimônio Imaterial do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, lavrei a presente certidão que vai por mim datada e assinada. Brasília, Distrito Federal, 8 de novembro de 2010.

PÁGINA 186

URUCUM.

FOTO: LAURE EMPERAIRE.

BAIXO

PARADA DE ROCEIRO.

FOTO: LAURE EMPERAIRE.



Este livro foi produzido no verão de 2019 para o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

Foi composto nas tipografias Rosewood (títulos) e Mrs Eaves (textos), corpo 12/14.4, em papel couché matte 120 g/m (miolo).

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO
NA PUBLICAÇÃO (CIP)
BIBLIOTECA ALOÍSIO MAGALHÃES, IPHAN

S623

Sistema agrícola tradicional do Rio Negro / coordenação, Diego Simas e Yêda Barbosa. – Brasília, DF : IPHAN, 2019.
190 p. : il. color. ; 25 cm. – (Dossiê Iphan ; 19)

ISBN: 978-85-7334-351-9

1. Sistema agrícola. 2. Patrimônio imaterial – Amazônia (AM). 3. Patrimônio genético – Amazônia. 4. Rio Negro – Amazonas. I. Simas, Diego. II. Barbosa, Yêda. III. Série.

CDD 338.109811

Elaborado por Odilé Mª M. Viana de Souza – CRB-1/2120

IPHAN

Edições IPHAN