

Projeto Arte e Vida dos Povos Indígenas no Amapá e Norte do Pará

A ROÇA E O KAHBE

PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA

Oficina de formação de pesquisadores indígenas

Realização:



Apoio:



Créditos

Coordenação da oficina e edição de textos:

Lux Vidal

Colaboração para a edição de textos e imagens:

Ana Paula Nóbrega da Fonte

Deuzimar Macial dos Santos

Esther de Castro

Produção do material gráfico:

Gabriela Menezes

Apoio Institucional:

Diretor do Museu Kuahí: Sérgio dos Santos

Iepé - Instituto de Pesquisa e Formação Indígena

São Paulo, 2011



Índice

- 04** Introdução
- 07** Participantes indígenas
- 08** Mito sobre o trabalho na roça (Nordevaldo dos Santos)
- 09** Uma pesquisa, uma publicação e uma exposição sobre as roças e a casa de farinha é importante?
- 11** A roça de um ponto de vista pessoal - com os funcionários do Museu Kuahí
- 15** A roça de um ponto de vista pessoal - com os participantes das aldeias
- 20** Calendário da roça de mandioca
- 21** Localização das roças
- 22** O que é preciso saber para fazer uma roça
- 23** Aspectos simbólicos relacionados à roça e à mandioca
- 27** Lapusie (as Plêiades) e a Lua: a relação com as plantas (Rubmauro Macial dos Santos, Jaizinho M. Monteiro e Manoel dos Santos)
- 28** Ferramentas da roça
- 29** Sequência do trabalho na roça: mutirões
- 41** Casa de Farinha
- 43** Os artefatos da Casa de Farinha
- 50** Etapas do processamento da mandioca
- 56** Variedades de mandioca
- 59** Variedades de mandioca na língua Palikur
- 60** Conversa com Felipe, Bernadete, Rubmauro, Severino e Milton - depoimento dos participantes das aldeias
- 63** Conversa com Natã dos Santos, palikur da aldeia Mangue I
- 65** A mandioca, seus derivados e subprodutos
- 66** Mito da origem da mandioca (Edilena dos Santos Santa Rosa)
- 67** Receitas com os produtos da mandioca
- 75** Comercialização
- 81** Cantos que acompanham o trabalho na roça (Felipe Aniká)
- 82** História de um homem, sua mulher e seus filhos
- 83** História da maniva da mandioca
- 84** História palikur da mandioca (Hélio Labonté)
- 85** Álbum fotográfico de Davi Felisberto dos Santos

Introdução

“A farinha, assim como o caxiri, é nossa identidade indígena.”

“A roça é nosso banco e a farinha nosso sustento.”

“Tudo isso nos já sabemos, mas agora fica mais organizado.”

O conteúdo desta publicação: depoimentos, textos redigidos e digitados, desenhos, assim como o álbum fotográfico de Davi F. dos Santos, é de responsabilidade exclusiva dos índios, participantes da Oficina de Pesquisa sobre “Produção e Comercialização da Farinha de Mandioca”, realizada entre outubro de 2010 e fevereiro de 2011, no Museu Kuahí, Oiapoque, Amapá. Enquanto assessora do Projeto coordenei a oficina e orientei as discussões sobre os objetivos deste projeto- uma pesquisa, uma publicação e uma exposição no Museu Kuahí- assim como sobre os temas a serem privilegiados.

Os conhecimentos e práticas relativos ao cultivo da roça e ao processamento da mandioca, tão presentes no cotidiano dos Povos Indígenas do Oiapoque, podem ser considerados como um dos aspectos estruturantes da cosmologia, organização social, identidade étnica e individual e como parte da formação da pessoa indígena.

A comercialização da farinha e seus derivados e, conseqüentemente o aumento dos mutirões para o trabalho na roça e na casa de farinha assim como as estratégias para o transporte dos produtos à cidade, reforçam ainda mais a importância deste conjunto de atividades agrícolas. Qualquer criança de 6 a 10 anos conhece, em grande parte, tudo o que diz respeito à roça e ao processamento da mandioca. Hoje, paralelamente ao estudo na escola, as primeiras atividades das quais uma criança participa é o trabalho na roça, junto com seus familiares, e a pesca, sendo esta atividade, apesar de menos coletiva, a segunda mais relevante e, espera-se, o tema da próxima pesquisa.

Na primeira parte desta publicação os participantes expressam a importância que os povos indígenas do Oiapoque atribuem à atividade agrícola, considerada como um ícone da cultura indígena e como o principal meio de subsistência e de renda, confiável e sustentável.

Os participantes também concordam sobre a necessidade de valorizar o trabalho agrícola e o agricultor, mesmo quando reconhecem que o trabalho é duro, cansativo, o que os próprios mitos revelam e confirmam. A pesca, por sua vez, de suma importância também é considerada uma atividade mais leve e lúdica e a fabricação de artefatos para uso ou venda, apesar de fundamental, algo mais esporádico e como um complemento de renda.

Foi bastante significativo iniciar a oficina pelos aspectos mais subjetivos relativos ao tema: relatos pessoais de cada participante, a memória da infância e dos antigos, a expressão de emoções e de sentimentos, às vezes explicitamente ambivalentes, algo que acabou caracterizando e diferenciando cada pessoa à luz de sua experiência pessoal e história de vida.

Resumindo, os participantes da oficina não se sentiam alheios ao tema pesquisado, mas sim os próprios protagonistas da pesquisa. O conteúdo desta publicação são os conhecimentos dos participantes sobre o tema e de como eles os organizaram e registraram, em conjunto ou individualmente, incluindo aqui, além dos textos, elaborados em grupos, os desenhos e as fotografias que revelam talentos mais pessoais.

A oficina com a promessa de uma publicação e exposição teve também sua repercussão

positiva nas aldeias, junto aos professores indígenas. Um professor indígena, o Sr. Nordevaldo dos Santos, da aldeia Kumarumã, impossibilitado de participar da oficina, escreveu e mandou entregar, por um parente, que vinha de barco a Oiapoque, um mito sobre o trabalho na roça, pedindo encarecidamente que esta história fosse incluída na publicação.

Um retorno rápido, sob forma de publicação ou outro meio de divulgação, das informações e discussões ocorridas durante as oficinas de pesquisa e dos resultados obtidos, é muito importante para os índios que pretendem cada vez mais valorizar sua cultura através das escolas indígenas nas aldeias e para os não-índios, especialmente através do trabalho educativo realizado pelo Museu Kuahí.

Como os participantes eram representantes das quatro etnias que habitam a região do Baixo Oiapoque, isto é, os Galibi Marworno, Palikur, Karipuna e Galibi Kali'na, houve um esforço, na medida do possível, de registrar nas quatro línguas nativas (português, patoá, palikur e galibi) o nome dos artefatos, da seqüência dos trabalhos na roça e das etapas do processamento da mandioca. Nos depoimentos aflora a diversidade de procedimentos entre as etnias, sendo que, os que mais se diferenciam nesse conjunto de povos são os Galibi Kali'na, especialmente no que se refere ao processamento da mandioca, e às receitas, como a do caxiri.

Esta publicação não pretende, de forma alguma, ser uma versão definitiva e fechada sobre o assunto roças e casa de farinha, muito pelo contrário, deve ser considerada como um incentivo para futuras pesquisas mais aprofundadas, nas diferentes localidades das terras indígenas do Baixo Oiapoque, com o apoio das comunidades, dos professores e pesquisadores indígenas, dos agentes ambientais, podendo contar futuramente com o apoio de botânicos, biólogos, geólogos e outros profissionais o que não foi possível neste projeto mais restrito. Em resumo, foi uma atividade aberta que privilegiou as narrativas dos participantes, do ponto de vista de suas vivências atuais, com a característica de desvendar o passado, os saberes referentes às expressões materiais e imateriais da tradição, discutir e avaliar as mudanças ocorridas ao longo do tempo e apontar para a possibilidade de ações futuras para o desenvolvimento sustentável das roças de mandioca, simplesmente chamadas de "roça" em contraposição às roças de outros cultivares, menores e consideradas menos importantes.

As pesquisas e a oficina, com sua metodologia participativa, claramente definida, se mostraram totalmente de acordo com a realidade local, composta por uma população indígena de origem heterogênea e com uma história sócio-política bastante complexa.

Durante a oficina observou-se, ainda, o interesse que os participantes das diferentes etnias mostravam em discutir os detalhes, as semelhanças e as diferenças entre seus saberes e práticas, comentando, por exemplo, as diferentes versões de um mito, difundido ou não entre eles. Essas discussões prolongavam-se além do espaço reservado à oficina, durante as pausas para o cafezinho, o almoço e na pensão onde se hospedavam.

No desenrolar dos trabalhos e atividades da oficina, criou-se um ambiente de cooperação mútua, pequenos mutirões entre os funcionários do Museu (eles mesmos agricultores nas suas comunidades, quando estão de férias) e os participantes das aldeias, agricultores em tempo integral e reconhecidamente mais informados sobre as práticas e os saberes relativos às roças, aos diferentes tipos de mandioca, às práticas de manejo tendo em vista a obtenção de produtos diferenciados. As informações fornecidas por esses agricultores causavam admiração e respeito. Por outro lado, os funcionários do Museu, mais jovens, mais capacitados para a pesquisa e as atividades museográficas como registros e documentação, ajudavam os indígenas das aldeias a registrar suas falas, transcrevendo e traduzindo narrativas e mitos, digitando e organizando os dados, o que, por sua vez, agradou às

pessoas das aldeias, já que na maioria dos casos tratava-se de “parentes”. Todos se sentiam incentivados e “em casa” no Museu Kuahí.

A capacidade de alguns desenhistas em transmitir e ilustrar o que estava sendo discutido, também foi muito apreciada.

Milton Galibis Nunes disse que na aldeia Kumarumã eles haviam formado um grupo de desenhistas. Expressar-se através de histórias em quadrinhos era um dos objetivos deste grupo. Infelizmente, se queixou da falta de material para a execução desta nova modalidade artística já que papel, lápis a cores e tintas de qualidade são coisas raras e caras em Oiapoque.

O Sr. Felipe Aniká, Karipuna da aldeia Paxiubal, que não é alfabetizado, como ele mesmo fez questão de informar, gravou vários cantos que acompanham os mutirões de roça, especialmente na época da “derrubada”.

Muitos índios possuem máquina fotográfica e alguns filmadora de vídeo, que usam para registrar e divulgar a vida cotidiana e ritual nas aldeias, como foi o caso das fotografias feitas por Davi dos Santos e que constam desta pesquisa.

Entre os participantes da oficina havia alunos de Licenciatura – curso superior oferecido em módulos, na aldeia Manga, pela Universidade Federal do Amapá. Estes índios comentaram que a oficina sobre as roças e a casa de farinha e a publicação de seus resultados, seriam uma grande contribuição aos estudos de língua e cultura indígenas, especialmente para as escolas nas aldeias.

É bom lembrar que no contexto indígena atual e frente às atividades agrícolas erguem-se novas possibilidades de formação e estudo, de trabalho remunerado e de projetos relacionados ao uso sustentável de recursos naturais, o que leva a uma maior diversificação das atividades tradicionais. Essa competição entre roça e estudo, especialmente, com relação às crianças e jovens, ficou muito clara nos depoimentos, mas de alguma forma percebe-se também que os índios tratam de equilibrar as diferentes atividades e oportunidades.

Dando continuidade a esta oficina, para o primeiro semestre de 2012 esta programada uma oficina específica para o preparo de uma exposição sobre a casa de farinha, no Museu Kuahí, a ser montada em 2012.

Lux Vidal

Participantes indígenas

	Nome	Etnia	Aldeia
01	Jaizinho Mauricio Monteiro *	Galibi Marworno	Kumarumã
02	Rubmauro Macial dos Santos***	Galibi Marworno	Tukay
03	Milton Galibis Nunes***	Galibi Marworno	Kumarumã
04	Manoel Severino dos Santos**	Galibi Marworno	Kumarumã
05	Natã dos Santos**	Palikur	Kumenê
06	Hélio Ioiô Labontê*	Palikur	Kumenê
07	Ieda Figueiredo Narciso*	Galibi Marworno	Kumarumã
08	Maria Tereza C. Jeanjacque*	Galibi kali'na	Galibi
09	Cleniuria Narciso Monteiro*	Galibi Marworno	Tukay
10	Sandra Vidal da Silva*	Karipuna	Kunanã
11	Diena Macial Sfair*	Galibi Marworno	Tukay
12	Claudia Renata Lod Moraes*	Galibi Kali'na	Galibi
13	Bruna dos Santos Almeida*	Karipuna	Manga
14	Enildo Batista Forte*	Karipuna	Manga
15	Tomás Carlos Aniká Forte*	Karipuna	Espírito Santo
16	Felipe Aniká**	Karipuna	Paxiubal
17	Bernadete dos Santos**	Karipuna	Santa Izabel
18	Sidney Vidal da Silva*	Karipuna	Kunanã
19	Fabrício Narciso dos Santos*	Karipuna	Santa Izabel
20	Priscila Barbosa de Freitas*	Karipuna	Kunanã
21	Davi Felisberto dos Santos*	Galibi Marworno	Kumarumã
22	Sergio dos Santos*	Galibi Marworno	Kumarumã
23	Sandro Ulisses dos Santos*	Karipuna	Santa Izabel
24	Márcia M. dos Santos Oliveira*	Karipuna	Santa Izabel
25	Maria Leucy dos Santos*	Karipuna	Estrela

*Funcionário (a) do Museu Kuahí

**Agricultor (a) – Artesão (ã)

***Professor Indígena

Mito do trabalho na roça

A história que aqui discorro é uma história de grande relevância da nossa cultura que fala como acontece o trabalho do índio. História esta que vem sendo contada de geração em geração e por isso tenho a honra de descrevê-la.

Contavam os mais antigos Galibi Marworno, que antigamente as atividades de subsistência como: a retirada de madeira, o roçado, a caça e a pesca eram muito fáceis de acontecer! Principalmente a fabricação de farinha.

Tangem os antigos que quando uma família precisava fazer uma farinha, não se preocupavam com o serviço pesado de roçar e de carregar a mandioca nas costas até o *kahbe*. A pessoa chegava na sua roça e dava ordem ao terçado para roçar e arrancar mandioca como se estivesse falando com uma pessoa. Assim também com o *jamaxi*, dava ordem para se encher de mandioca e se locomover até o *kahbe*. Deixava os seus materiais na roça e voltava para casa.

No dia seguinte a família ia ao *kahbe* e encontrava o serviço pronto de acordo como havia combinado. Da mesma forma falava com a faca para descascar a mandioca, com o ralo para ralar a mandioca, com a peneira fina para coar o líquido e tirar a tapioca, com o tipiti para espremer a massa, com a peneira grossa para passar a massa, com o rodo para torrar a farinha, com o forno para aquecer o fogo, com o machado para rachar lenha etc. Assim todos obedeciam e o trabalho acontecia facilmente com o milagre de Deus.

Essa facilidade deixou de existir, quando a jovem índia foi até a roça para espiar de perto o obstáculo do *jamaxi*, caminhando, se enrolando e atravessando troncos de paus atravessados no caminho. A jovem índia não agüentou tudo o que viu, abriu um sorriso ensurdecedor e tudo ficou paralisado de uma vez por todas.

Já no dia de hoje, essa facilidade não acontece mais, os materiais não obedecem às ordens. Sim, as atividades acontecem, mas com a força humana.

Nordevaldo do Santos, professor Galibi Marworno da Aldeia Kumarumã.

Uma pesquisa, uma publicação e uma exposição sobre as roças e a casa de farinha é importante?

É de grande importância para divulgar a cultura, roça é cultura. (Felipe Aniká)

Vai ser muito importante, porque as pessoas que ainda não conhecem, vão conhecer melhor e passar a valorizar a roça e quem nela trabalha. (Bernadete dos Santos)

Sim, porque a farinha é o mais importante produto que nós indígenas produzimos para a venda no mercado. (Tomás Carlos Aniká Forte)

Para mim, é muito importante porque fazer farinha não é fácil, é um trabalho que demora, mas que dá resultado. (Rubmauro Macial dos Santos)

Fazer farinha, beiju e beiju para fazer caxixi, é muito importante. (Manuel Severino dos Santos)

É importante para alimentar nossa vida. (Natã dos Santos)

Sim, para preservar o conhecimento, pois apesar da farinha das aldeias ser de muito boa qualidade, o modo tradicional de se produzir está sendo modificado. (Milton Galibis Nunes)

Sim, porque é uma atividade muito presente, realizada por todos os povos indígenas da região. (Fabrício Narciso dos Santos)

Sim, porque além de aprofundarmos nossas pesquisas, faremos uma comparação do antes, agora e depois e também mostrar a importância desse tema para nós. (Márcia Maria dos Santos Oliveira)

Sim, importante para os visitantes e o público em geral. (Maria Tereza Cristina Jeanjacque)

Sim, porque teremos um conhecimento mais abrangente sobre a confecção da farinha. Com a publicação do livro e a exposição outras pessoas poderão conhecer melhor esta atividade. (Priscila Barbosa de Freitas)

Sim, pois através da pesquisa, publicação e exposição, tanto os pesquisadores como o público passam a conhecer a casa de farinha dos povos desta região de maneira específica. É um meio de divulgação para todos os públicos e principalmente para as escolas indígenas e não indígenas e é também um meio de divulgação do Museu Kuahí. (Davi Felizberto dos Santos)

Sim, é muito importante porque a exposição é o meio de mostrar como é feita a farinha para as pessoas que não têm conhecimento desse processo, principalmente, os jovens. (Maria Leucy dos Santos)

Sim, é preciso documentar o que é importante para que possamos manter viva a cultura, pois a farinha não é apenas um alimento, mas sim uma arte, um saber fazer. (Claudia Renata Lod Moraes)

Sim, acho importante porque mostrará para as pessoas que não conhecem a casa de farinha como é o trabalho pesado das pessoas que trabalham na roça, servirá para valorizar os produtos e para quem trabalha ver na publicação todo o processo escrito e ilustrado com fotos. (Bruna dos Santos Almeida)

É importante, mostrará outra realidade sobre a produção da farinha, todo o processo desde o início do plantio da mandioca até sua comercialização. (Diena Macial Sfair)

Sim, porque através de uma pesquisa completa sobre a casa de farinha com uma publicação e exposição, a população envolvente pode reconhecer o trabalho dos produtores indígenas da região do Oiapoque, o que pode levar a um resultado amplo para todo o estado do Amapá. (Jaizinho Maurício Monteiro)

Sim, porque a pesquisa é importante para o preparo de uma exposição e publicação sobre a casa de farinha. (Enildo Batista Forte)

Do ponto de vista museológico, para os povos indígenas, uma exposição no Museu Kuahí é muito importante. A publicação vai servir de material didático para trabalhar com os alunos nas escolas indígenas. (Sérgio dos Santos)

Como a casa de farinha faz parte do processo de fabricação da farinha que é comercializada na cidade, os compradores dariam mais valor ao produto e ao produtor indígena. (Cleniuria Narciso Monteiro)

Muitas vezes as pessoas não indígenas não conhecem a cultura indígena, por isso é muito importante fazer uma exposição sobre a casa de farinha aqui no museu. (Hélio Ioiô Labonte)

Sim, porque estas atividades mostrarão que o museu continua interagindo cada vez mais com as comunidades indígenas, mostrando à sociedade a importância da confecção da farinha para os indígenas. (Sandra Vidal da Silva)

Sim, porque divulgaria mais o trabalho dos nossos agricultores que moram nas aldeias e o trabalho deles seria mais valorizado pelos não índios e até pelos próprios índios. (Sidney Vidal da Silva)

Nós nos sentimos valorizados com esta pesquisa e este trabalho. (Aldiere Orlando)



Casa de farinha à margem do Igarapé

A roça de um ponto de vista pessoal - com os funcionários do Museu

14 de outubro de 2010

1- Você já trabalhou na roça? Quando? Quanto tempo? Tem lembranças da infância?

2- Você gosta de trabalhar na roça?

3- Você gosta de participar de mutirões?

4- O lado bom e o lado ruim de trabalhar na roça?

5- Antigamente todos trabalhavam na roça? E hoje?

6- Você voltaria a trabalhar na roça?

7- Como valorizar o trabalho do agricultor?

Márcia

Eu ia para brincar na roça, era levada pela minha avó. Não gosto de trabalhar na roça, gostava dos mutirões por causa das sociabilidades. Eu não gostava de andar no buriti, o lado bom eram os mutirões.

Antigamente todos trabalhavam na roça. Hoje há uma maior diversificação nas atividades.

É preciso valorizar o trabalho do agricultor, valorizando a qualidade do produto, pagando melhor e ter um local de armazenamento adequado.

Minha avó gostava tanto da roça, quando estava caducando, antes de morrer, teve um momento de lucidez quando ela se arrumou como se fosse para roça, amarrou o pano, o *muxuê* na cabeça e ajeitou seu vestido.

Eu perguntei: aonde a senhora vai?

E ela me respondeu: eu vou pra roça.



Foto antiga da avó de Márcia

Jaizinho

Comecei a trabalhar na roça a partir dos cinco anos de idade, eu trabalhava com meus pais, e gostava bastante, o lado ruim é quando se trabalhava sozinho no inverno e o lado bom é o trabalho em mutirões. O lado ruim também é no verão por causa das distâncias das roças, o lado bom também é no inverno porque é mais fácil de chegar e não é tão quente como no verão.

Leucy

Meus pais me ensinaram a trabalhar na roça. Não gosto da roça, acho um trabalho muito sofrido, mas gosto dos mutirões porque reúnem as pessoas que se ajudam umas às outras. Antigamente todos trabalhavam na roça. Quando estou de férias sim, mas não voltaria a trabalhar na roça o tempo todo. É preciso valorizar os agricultores, para que sejam reconhecidos e possam ter pontos de venda na cidade, melhores condições de trabalho, transporte e pagamento adequado do produto.

A minha família vive na cidade, mas quando vamos para a aldeia participamos de mutirões.



Momentos de descontração no mutirão

Sidney

Já trabalhei na roça, e como! Meus pais me levavam para roça, não é algo que gosto, mas em caso de necessidade eu faço. O lado bom é arrancar mandioca e o lado ruim é carregar. Quem trabalha mais é a mulher para fazer farinha e o homem fica mais sentado olhando ou cortando lenha.

Sandro

Trabalhei na roça até os 15 anos e tenho boas lembranças, porque quando a gente é moleque vai para brincar. Mais tarde tem que ajudar; eu ia meio que forçado, para trabalhar o sol estava muito quente. Gostava de fazer beiju e farinha.

Acho que voltaria a trabalhar na roça porque hoje em dia as pessoas trabalham mais em

mutirões e tem o incentivo do governo como as máquinas de ralar mandioca. A minha mãe, que já esta velha, gosta tanto da roça que hoje ela vai mesmo que seja para ficar sentada, em baixo do *kahbe*, raspando as suas cuias.

Ieda

Já trabalhei na roça e não gosto.

Hélio

Já trabalhei bastante na roça da minha família, na derrubada trabalhei desde os 10 até os 21 anos. Gosto de trabalhar na roça quando estou de férias, para ajudar o papai. Voltaria a trabalhar na roça, mas gosto mais de trabalhar no Museu, porque na roça o sol é quente e cansativo e no Museu não tem sofrimento.

Davi

Gosto da roça. Quando vou para a aldeia eu ainda vou à roça com a minha esposa; trabalhamos na roça e no *kahbe* da minha mãe, de meus irmãos e cunhados. Como estou no Museu não tenho minha roça. Participava de mutirões, voltaria com certeza a trabalhar na roça. Eu gosto de trabalhar no Museu. Durante as férias eu vou à roça. A roça tem que estar presente, porque é parte da nossa vida e cultura.

Tereza

Trabalhei na roça com minha mãe há bastante tempo. Gostava de ir à roça porque ajudava a minha mãe, as roças eram bem perto, não fazemos mutirões. Voltaria a trabalhar na roça, porque não? Pois faz parte da nossa cultura.

Cleniuria

Já trabalhei na roça em Kumarumã, especialmente porque sou a filha mais velha, ia com meu pai. Já carreguei mandioca e gostava, voltaria a trabalhar na roça e gosto dos dois trabalhos na roça e no Museu.

Sandra

Trabalhei na roça e gostava, era a fonte de renda da minha família. Hoje na minha aldeia as mulheres trabalham muito na roça. Acho que o trabalho das mulheres é valorizado na comunidade pelos maridos, porque sem elas não haveria roça.

Priscila

Trabalhar, trabalhar, não trabalhava, eu ia cuidar dos meus irmãos para mamãe e papai fazerem farinha. Eu gostava de beiju, tacacá e do peixe assado na beira do forno, eu gostava era do *txebe txo* (comer lanche).

Sérgio

Trabalhei muito na roça, fazia todo tipo de serviço, casei aos 19 anos e na aldeia quando se casa o casal tem que fazer roça. Se eu estivesse ainda hoje na aldeia eu teria feito 20 roças. Gostava de trabalhar, na idade de 14 anos eu já fazia tudo na roça.

Muxué é o lenço das mulheres indígenas, é como se fosse uma farda, que é sinal de ir para a roça, capinar, buscar lenha, quer dizer que elas iam trabalhar.



Mulheres descansando na roça

Sandro

Para os povos indígenas que moram dentro da comunidade, enquanto o índio não tiver uma formação, um emprego, querendo ou não, ele é obrigado a trabalhar. Nós, como índio, temos trabalho para todos. Para o índio a roça é um banco.

Eu não gostava de tirar mandioca mole porque ela deixava um odor ruim nas mãos. A gente faz farinha de manhã e de tarde na escola é um fedor. Quando era época de festa aí que não tirava mesmo.

Eu não gostava de ralo, pois machuca muito e as mãos ficam sangrando. A criança tem um papel fundamental nas roças. As crianças de seis e sete anos, na época do plantio, são as que carregam as manivas até as covas para plantar, que lavam as mandiocas raspadas e carregam as cascas da mandioca (farrapa) até a lixeira, hoje com carrinho de mão. As meninas fazem pequenos beijus no forno.

Durante as festas vamos à aldeia com a família e como não temos mais roça lá, vamos às roças da mamãe e dos irmãos, fazemos duas sacas de farinha e uma saca de tapioca e trazemos para comer.

A roça de um ponto de vista pessoal - com os participantes das aldeias

18 de outubro de 2010

Todos os participantes: **A roça é cultura. Cultura é conhecimento. O conhecimento é transmitido. O conhecimento acumulado, consolidado é tradição. A tradição é sujeita a mudanças.**

1. Você gosta de trabalhar na roça?

Felipe: Sim, porque desde que nasci, trabalho na roça, fazendo farinha com minha mãe e meu pai. Plantar, capinar, carregar a mandioca, tudo isso eu gosto. O que gosto mais fazer é arrancar a mandioca. É bonito e mais fácil do que plantar. Gosto de carregar no paneiro. Carrego 80 kg. Não é pesado. Para mim, qualquer trabalho está bom. Gosto de fazer farinha e sei fazer tudo.

Bernadete: sim, muito. Acho difícil a capina, mas gosto de ralar e fazer a farinha.

Milton: Sim. Vou pouco, mas gosto. Quem é professor não tem tempo de explicar todo o processo, mas tentamos levar aos alunos o conhecimento sobre as roças que adquirimos antes de ser professores. Levamos nossos alunos para a roça para ver como é o trabalho na roça.

Quando trabalhamos os vegetais em ciências, procuramos relacionar o conhecimento indígena com a disciplina. Na matemática, usamos os pés de mandioca para contar. Trabalhamos os nomes das mandiocas na língua materna. Fazemos também muitos desenhos.

Rubmauro: Eu cresci trabalhando na roça. Hoje faço minhas atividades escolares, mas numa comunidade pequena como o Tukay, a distância é menor e possibilita fazer o trabalho na roça. O professor dá aula na parte da manhã e na parte da tarde levamos as crianças para a roça, porque é perto e o trabalho é rápido.

A gente trabalha a realidade da criança em relação à roça: metragem, formato, dimensões, medidas, períodos de plantação (calendário), tudo relacionado às disciplinas.

Severino: gosto de trabalhar na roça. É meu trabalho na aldeia. Gosto de arrancar a mandioca, fazer farinha e também de vender, que é o que garante o sustento. Tenho duas roças. Uma estamos usando para comer e a outra está amadurecendo. É longe, vamos de canoa à remo. Vou eu e a mulher. Os filhos estão todos na escola. Os filhos precisam escolher um dia, como o sábado, para ajudar. Às vezes no domingo, para aproveitar o dia deles. Mesmo sendo longe, não passamos dias na roça, como antigamente. Os filhos precisam estudar. Mas isso não atrapalha o trabalho da roça. Os moleques estão estudando, mas a mãe e o pai fazem para eles. Os filhos gostam de ir para a roça. Todo mundo capina. No tempo do plantio, fazemos mutirão convidando os vizinhos e eles ajudam.

2. Que outro tipo de trabalho gosta de fazer?

Felipe: Gosto de fazer colher de pau, remo, canoa, peneira, paneiro, abano, balaio. Gosto de caçar, gosto de pescar. Coletar e plantar frutas como laranja, pupunha, coco e banana.

Bernadete: gosto de fazer artesanato com sementes e miçangas. Gosto mais do que a roça e ganho mais fazendo isso do que roça. É menos trabalhoso. Para mim a roça hoje é mais uma diversão, porque não dependo daquilo, mas gosto e faço questão de fazer. Participo

dos mutirões também. A farinha que é consumida na minha casa é comprada. Procuramos quem tem e compramos. Sempre tem farinha na aldeia, mas para venda é difícil. Quem tem roça faz só para seu consumo. Compramos do Taminã, Espírito Santo, Txipidon.

Severino: Gosto de fazer canoa com meus parentes. Meus irmãos morreram, eu gostava de trabalhar com eles. Agora a gente convida outros vizinhos para fazer canoa. Continuamos fazendo muitas canoas, para a gente usar. Estávamos vendendo muito para Saint Georges, mas o IBAMA não permite derrubar para vender fora. Na Guiana Francesa os *gendarmes* também impedem de vender. Tem gente que vende, mas fazendo contrabando, é mais escondido. Se os *gendarmes* pegam, ficam com a metade do dinheiro da canoa.

3. Como é ser mulher e trabalhar na roça?

Bernadete: O dia-a-dia da mulher é levantar de manhã, fazer o café e ir para a roça. Ela vai sozinha na frente e depois os filhos vão. Lá na roça tem um *kahbe* onde se fazem as refeições. Já leva tudo o que vai precisar. Quando vai sozinha, acaba ficando o dia todo.

A mulher exige uma roça, porque na época do mutirão também quer participar. As relações com os outros dependem dos mutirões de roça. A roça pertence aos dois, homem e mulher, mas a mulher tem uma exigência maior sobre a roça.



Transporte da mandioca no cesto cargueiro *paniê*
Desenho de Rubmauro Macial dos Santos

Severino: Eu estou escutando e obedecendo ela. Ela me obedece também. Acho que os dois sabem tudo da roça. Eu faço a roça e entrego na mão dela. A roça é dela. Ela faz mutirão com as amigas para fazer a limpeza, capinar.

4. Você gostaria que seus filhos trabalhassem na roça?

Felipe: Eu sempre falava que se eles não quisessem trabalhar em serviço pesado, teriam que estudar. Agora, se gostam de trabalhar na roça, tem que ver qual é o lado melhor. Não

sei explicar direito porque não sei ler nem escrever. Tenho dois filhos professores e um na área da saúde. Tem um que não tem emprego, mas está apenas esperando uma vaga. Posso dizer que eles não querem trabalhar na roça, mas sempre fazem uma todo ano. Levam esposa e filhos, mas não vão todos os dias.



Kahbe do Sr. Felipe na aldeia Paxiubal

Bernadete: As crianças fazem questão de não faltar na escola, mas gostam muito de ir para a roça. Tenho um menino de 9 anos que sempre dá um jeito de ir, mas a menina de 13 dá um jeito de não ir, por causa do calor, das formigas, dos espinhos. Para as crianças é diversão, mas os maiores, de 13, 15 anos não querem pegar sol, ficar suados. Eu gostaria que meus filhos trabalhassem na roça para não esquecer, mas quero que eles estudem. As crianças estudam e nem todos chegam lá. Alguns desistem. Tenho impressão que a roça nunca vai acabar, porque nem todos tem emprego. Acho que sempre vai ter agricultor.

Severino: quero que meus filhos aprendam todas as lições que estamos dando para eles, porque estamos ficando velhos e vamos precisar deles para nos ajudar. Os meus filhos mais velhos estão fazendo a roça deles. Tem dois casados. Eles tiram o dia deles, pedem licença com o professor para fazer os mutirões.

5. O que a roça representa para sua comunidade? Quem sabe mais o homem ou a mulher?

Felipe: A roça é onde tiro o dinheiro para poder sustentar a família. É muito importante porque faz parte da minha vida. Como não tenho estudo e não sei ler, é difícil arrumar emprego. A roça é meu emprego.

Bernadete: Acho que os dois, homem e mulher, sabem sobre a roça. Nascemos e nos criamos na roça. A diferença é que cada um faz o seu trabalho. Tem coisas que a mulher não faz, como a derruba. Mas saber, todos sabem. Na minha comunidade, caso uma mulher fique viúva e não tenha um filho que possa assumir o trabalho do pai na roça, a comunidade ajuda, fazendo um mutirão. Eu gosto de trabalhar na roça. Tem 15 anos que não trabalho mais, mas não porque não gosto e sim porque fiquei sozinha. Os filhos foram estudar e o marido trabalha, é funcionário público. Estou com uma rocinha pequena e sou

eu quem cuida dela. Pego os filhos que não estudam e levo para a roça.

A roça sempre está presente nas nossas conversas na comunidade. Nos mutirões a gente se reúne e fala sobre a roça, sobre o tamanho da roça, principalmente quando é para a venda. Tem todo um planejamento.

Fabrício: Na semana cultural de Santa Izabel, participei como funcionário do Museu. Abordamos a confecção dos paneiros, o caxiri e coisas relacionadas à roça.

Rubmauro: A roça representa uma coisa muito importante na questão da sustentabilidade. Muitas pessoas não têm emprego, mas vivem seguras na aldeia porque fazem sua roça. É o que sustenta. Sem roça, a pessoa não é nada. Se não tiver a roça, não tem o que comer. Tenho uma roça que fui eu que fiz este ano. Faço farinha para comer, mas às vezes preciso comprar, até ter tempo de fazer. Às vezes vendo também. A roça organiza a comunidade.

Milton: Esse ano não fiz roça, mas meu padrasto fez. A farinha que consumo é feita pela minha família, na maioria das vezes.

A roça representa a união da comunidade, em todos os sentidos. Para derrubar, queimar, fazer a farinha, são formados grupos. Através dessa união surgem assuntos, mitos, histórias. A comunidade vai se atualizando internamente. Para mim a roça representa união.

6. Sendo as duas aldeias Galibi Marworno, há diferenças entre Tukay e Kumarumã, no trabalho da roça?

Milton: No Tukay o mutirão envolve toda a comunidade. Em Kumarumã, como a aldeia é muito grande, a organização do trabalho é diferente. São formados grupos de trabalho. Pode ser que o tempo de trabalho seja maior e leve mais dias por ser uma aldeia maior. Na aldeia pequena o trabalho é mais rápido.

Rubmauro: Em Kumarumã, as roças são divididas por grupos familiares. No Tukay fazemos mutirão com toda a comunidade e o trabalho termina mais rápido.

Natã: Trabalho com artesanato e com a roça. Sou da aldeia Mangue I. Meu pai, o Wet, me ensinou artesanato. Ele é melhor artesão que eu. Temos o mesmo jeito de fazer artesanato, mas dá para reconhecer o que ele faz e o que eu faço.

Gosto de trabalhar na roça. Gosto de plantar, capinar, arrancar a mandioca e fazer farinha. É tudo bom. Cansa demais, mas tem que trabalhar. Gosto de olhar a roça todos os dias. Tem que olhar todo dia e tomar cuidado, senão os animais chegam e comem a mandioca (porco, cutia, paca, caititu). Quando entra animal, temos que matar com espingarda ou entrar com cachorro, aí eles vão embora. Se passar três dias sem ir à roça, os bichos já começam a comer.

No Mangue I todos trabalham na roça. Os professores vêm do Kumenê todos os dias. Não trabalham na roça conosco. Tem agente de saúde. Ele faz roça. Fazemos mutirão também.

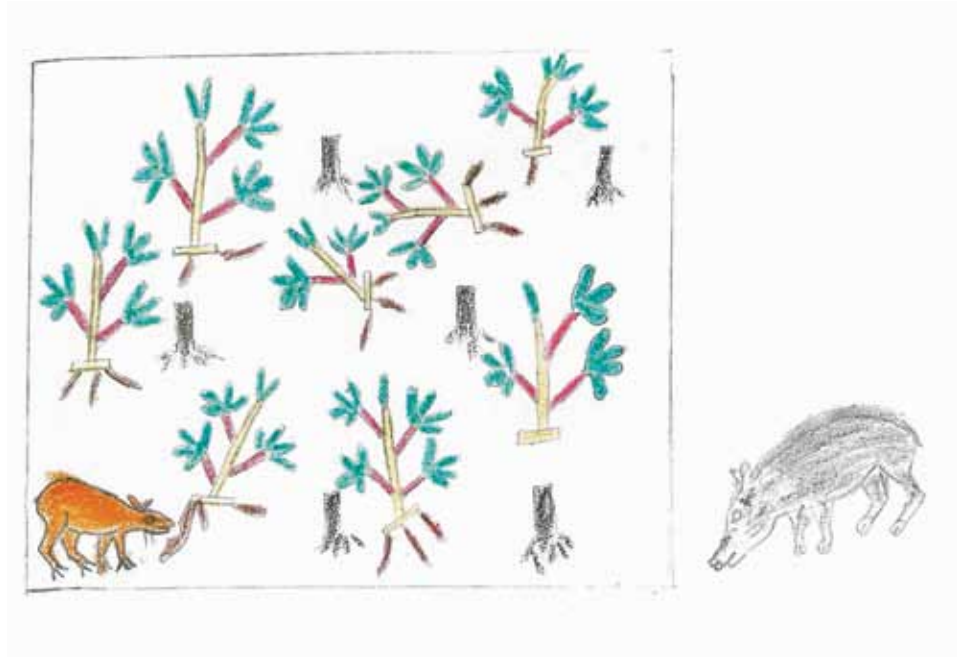
Gostaria que meus filhos continuassem trabalhando na roça. Eles estudam de manhã e de tarde estão na roça.

Dentro da comunidade todos trabalham em união para poder fazer o trabalho o mais rápido possível. Vem gente do Kumenê e nos ajudam. Nós também ajudamos nos mutirões do Kumenê.

Fazemos armadilha para afastar os bichos. Amarra um papel em cima. Quando o vento

bate, faz barulho ou coloca qualquer coisa (papel, pano, saco plástico), formando um tipo de boneco que o bicho vê e pensa que é pessoa. Competimos com os animais.

Todos: É um problema. Temos que ter cuidado, porque a mandioca estraga se o bicho roer. Caititu come muito na roça. Paca e cutia comem menos. Formiga saúva come muito e rápido. A saúva come a folha e a planta não cresce. Os outros animais comem a raiz. Cavam, tiram da terra. Não tem bicho que come o caule, só as folhas e as raízes. Há uma praga que também ataca a maniva.



Os bichos que atacam a roça
Desenho de Natã dos Santos /Hélio Labonte

CALENDÁRIO DA ROÇA DE MANDIOCA

ATIVIDADES X MESES DO ANO / RÉGIME DAS ÁGUAS	ESCOLHA DO TERRENO	ROÇAGEM	DERRUBADA	QUEIMADA	COIVARA	SELECIONAR AS MANIVAS	PLANTIO	CAPINA	COLHEITA	
Seca	Agosto	X						X		
	setembro		X					X		
	Outubro			X					X	
	Novembro				X	X			X	
Chuva	Dezembro					X	X		X	
	Janeiro									
	Fevereiro							X		
	Março							X		
	Abril							X		
	Maiο									
	Junho	X								
	Julho	X	X							

Localização das roças

Nas áreas de savanas e campos alagados, as roças assim como as aldeias localizam-se nas ilhas ou tesos

As roças dos Palikur de Kumenê ficam longe da aldeia, dois a três quilômetros de distância.

Sérgio: Em Kumarumã, antigamente cada família morava em uma certa ilha e tinha lá a sua roça. Depois os índios se uniram em uma única aldeia, do tamanho de uma cidade, mas continuaram com seus locais de origem, nas ilhas, para fazer as roças.

A ilha da família do Davi é Soraimon, do Milton e Jaizinho é Kaimã, do Sérgio é Biskot. Para mudar de local, quando termina a terra firme, tem que começar com uma roça pequena, *Bukã bix* (cama de veado), porque fica longe para carregar a maniva. Chama-se “fazer a planta”.

Tomás: Entre os Karipuna, nas áreas de terra firme, apesar de cada família ou parentela possuir o seu lugar, a escolha do local é mais livre. Cada um procura seu lugar.

Tereza: Entre os Galibi Kali’na os avós e os pais separam pedaços de terra de herança para seus filhos netos ou sobrinhos ou senão cultivam as roças e vão dizendo: “este pedaço é deste e aquele é de tal outro”. É um costume Galibi.



Localização da roça à margem do igarapé



Roça na encosta

O que é preciso saber para fazer uma roça

Todos: Conhecer o clima, os períodos de chuva e seca, as estações do ano. Cada etapa da roça é feita em um período diferente. Para colher, pode ser qualquer momento, basta que esteja maduro. O agricultor sabe o momento de fazer as coisas porque tem noções de meteorologia.

Sérgio: O indígena tem preocupação com as chuvas fora de período. Em Kumarumã, este ano (2010), ainda não queimaram as roças, e ontem caiu muita chuva.

Felipe: Antigamente começava a chover depois de *latuse* (Dia de Todos os Santos). De dez anos para cá começou a mudar o clima. Isso já afetou a minha roça. Se chover duas vezes no mês depois da derruba, a queima não fica boa, a roça pode até ficar boa, mas dá muito mais trabalho.

Bernadete: Esse ano a chuva parou tarde. Muitos ainda estão derrubando.

Todos: Tem que conhecer o local dos diferentes solos, arenoso, piçarra, argila ou com pedras.

Sérgio: Os adultos conhecem melhor o solo. Os jovens precisam da ajuda dos pais para saber onde podem plantar o quê.

Rubmauro: Precisa conhecer o terreno para saber se a água não vai inundar depois (solos drenados)

Todos: Precisa conhecer todas as técnicas relacionadas às diferentes atividades e etapas da vida e da produção da roça.

Precisa saber que tipo de mandioca vai ser plantado de acordo com o tipo de farinha que se quer produzir para o consumo caseiro ou a comercialização, de acordo com o gosto do cliente. As intenções sobre o produto podem ser diferentes. Há tipos de mandioca e processamentos que possibilitam uma produção rápida, para consumo imediato, a chamada farinha de emergência. Outras precisam ser mais cuidadas, misturadas, para que a farinha possa ser guardada e dure mais tempo. Precisa conhecer como misturar os diferentes tipos de massa.

Precisa conhecer as etapas da produção.

Precisa ter conhecimento para combater as pragas.

Precisa ser generoso e ter atitudes adequadas.

Para comercializar precisa de uma farinha de boa qualidade, limpa e higiênica.

Precisa saber escolher o cliente e conhecer o gosto dele.

Facilita saber falar o crioulo, o português, o palikur e o francês.

Sérgio: Com a construção da ponte Regina-Cayenne, quase todo o tempo tem Kali'na, Palikur, Waiãpi do Camopi que compram aqui, mas todos falam o francês.

Todos: Com a melhoria da infraestrutura, a BR 156 e a ponte binacional, haverá cada vez mais um intercâmbio entre os povos, o que vai afetar também as relações com as pessoas para a comercialização da farinha.

Aspectos simbólicos relacionados à roça e à mandioca

Rubmauro: as aldeias Galibi Marworno têm lendas sobre a mandioca. Os mais velhos acreditam muito. Se a mandioca está com as folhas morrendo, alguma coisa está acontecendo na roça. Tem os cânticos de ajeitar a roça. Eles fazem uma preparação antes e vão no dia de sábado ou feriado assoprar a roça, para que ela cresça forte e bonita e não apodreça a mandioca.

Sandra: Minha mãe me contou que para se livrar de algumas pragas como formiga e saúva, colocavam tucupi e água quente no buraco e também cavavam até chegar onde as formigas estavam. Outro método usado para se livrar dos animais como cutia, veado, caititu e outros que comiam as mandiocas das roças, era arrancar as raízes que estavam roídas, pegar a língua seca do pirarucu ou aruãna e ralar estas mandiocas nos cantos da roça; e assim espantavam esses animais que estragavam a roça.

Milton: Classifico o que vou contar como um mito, os mais antigos dizem que é uma verdade, mas é um pouco duvidosa. A diferença entre a história e um mito é que a história é uma coisa que aconteceu, não tão antiga. A lenda é uma coisa inventada.

Esse mito conta a criação do mundo. Antigamente, naqueles tempos não existia trabalho forçado, cansaço. Deus deu prioridade para conseguirmos materiais e ferramentas e ele fazia o trabalho para a gente. No caso da roça, as famílias tinham que trazer terçado, enxada, jamaxi. Quando a gente olhava à tarde, já estava lá a roça pronta. A gente levava os equipamentos para fazer farinha e de tarde ela estava torrada, pronta. Um dia, uma senhora teve curiosidade de saber quem fazia todo o trabalho. Como você sabe, a curiosidade mata... Ela pensava: “será que é Deus, um homem, uma mulher, um amigo?” A senhora disse: “vou enganar Deus”. Ela deixou as ferramentas na roça e fingiu que voltou para casa. Escutou um barulho. De trás dos pés de mandioca saiu uma velhinha. Ela pegou o terçado e o jamaxi e começou a tirar e juntar a mandioca. Mas ela não tinha força para carregar o jamaxi e caía. A mulher achou engraçado e começou a rir. Veio então um vento forte e a velhinha sumiu. A velhinha era Deus, que então colocou um castigo sobre a humanidade: “vocês vão ter que trabalhar e suar para conseguir o que querem”. Por isso hoje temos que trabalhar na roça.

As roças são feitas em família, uma perto da outra. Algumas pessoas “malinas” fazem um trabalho que puxa todas as raízes de uma roça para a roça vizinha. Esta roça se desenvolve e a do vizinho não. É um canto. Não é só pajé quem faz isso, tem também outras pessoas que sabem fazer.

Jaizinho: Se uma pessoa da família morreu, não posso ir à roça, porque a raiz apodrece e a roça morre. Só depois de duas semanas.

Rubmauro: Se eu quiser ir na roça nessa situação, preciso ser preparado com um canto. Também sobre a mandioca, se eu tenho uma roça e quero que ela tenha raiz grande, bonita, chamamos *mamã mõiok*, é um canto. Tem o seu *potá* também, para que ela cresça. Tem um cipó com uma raiz bem grossa, arredondada, que nem uma mandioca, e a gente enterra, faz um *potá*, um sopro ou uma reza. O cipó se chama *ian mõiok*.

Severino: “*Veni mimi*, aqui é tua mãe”. Pega a terra, faz um monte, planta a raiz e chama os filhotes para virem perto da mãe, senão ela vai embora.

Sérgio: O cipó *ian mõiok* é uma mandioca selvagem encontrada na mata. Normalmente, quem encontra isso não é uma pessoa normal, que nem a gente. O pajé se comunica com os *karuãna*, que dão a informação de que esse cipó existe para essa finalidade.



O plantio, no meio da roça, de espécie selvagem, *mamã mãiok*, que propicia o crescimento da roça
Desenho de Rubmauro Macial dos Santos

Lux: É uma prática que remete às origens, pega o cipó selvagem, planta no meio da roça, faz um *potá*, para lembrar que a origem das mandiocas cultivadas está numa mandioca selvagem, uma *mamã*. Isso mostra o conhecimento de um longo processo de domesticação das plantas.

Severino: Para fazer o *potá* a gente pode soletrar como numa ladainha ou cantar. Quando a *mamã mãiok* já está plantada, a gente canta três vezes: “*dokarôbo; ramôramô siâro; Mudumudu siâro; Veni mimi. Si la a u mamã*”.

Sidney: *Kumaka* é o nome dado no Juminã para *mamã mãiok*.

Sandra: Essa batata chamada *kumaka* (do cipó selvagem) serve para ralar, tirar a tapioca e secar, fica um pozinho (pó de *kumaka*) que se usa em uma bolsinha para chamar dinheiro e mulher. É um tipo de amuleto. Não é todo mundo que faz. Tem que soprar. Tem que ser uma pessoa que conhece.

Davi: Quando eu era criança e a gente jogava pedras em direção a outra roça, meu pai dizia que não podia, porque é como se estivesse jogando as raízes da nossa roça para outra roça.

Hélio: Temos um mito um pouco diferente daquele apresentado pelo Milton. A história conta que para os Palikur, quando a pessoa arranca a mandioca, deixa pronto o *jamaxi* e vai embora. Quando passava mais tarde estava tudo no *kabê* e no outro dia estava tudo ralado. No outro dia as mulheres que estavam arrancando a mandioca queriam saber quem era a pessoa que estava fazendo o trabalho. Elas se esconderam no mato e viram no caminho uma criança pequena carregando o *jamaxi* e caindo no caminho, levantando e caindo de novo. Elas riram e a criança desapareceu. Ai uma pessoa apareceu e disse que nunca mais iam ter quem fizesse o trabalho.

Uma senhora muito idosa chamada Matamata, *Mahamã*, em palikur, um tipo de tracajá, perguntou para as meninas de que era feito o beiju. Elas responderam que faziam de *anawerá*. “Só *anawerá*?”, ela perguntou (é uma fruta, que nem um cará, inhame). Elas diziam que sim. Então ela disse que ia voltar na semana que vem e trazer um caule de mandioca (maniva) que elas nunca tinham visto. Ela ia mostrar como plantar para poder fazer depois o beiju e fazer melhor o caxiri e a farinha. Ela foi embora. Após uma semana, apareceu de novo e trouxe a maniva. Ela ensinou as meninas a plantar e falou para passar de geração em geração.

Meu avô faleceu esse ano. Ele ia na roça, pegava a terra e assoprava, jogando com a mão. Ele rodava cinco vezes, para chamar a mandioca, para poder ter raiz. Acho que era um canto, mas era um canto para dentro.

Também enterramos a mandioca selvagem no centro da roça, isso se chama *kumak*.

Tem uma mandioca selvagem que dá na pedra (em palikur *it gahat*, mandioca do veado, porque é dentro do mato, na pedra), diferente da *kumak*.

Bruna: Sei a mesma história, quando algum parente morre, a gente não pode ir para a roça.

Bernadete: Sei o mesmo que eles falaram. Conheço um pouquinho dos cantos.

No mutirão de derrubar a roça, não tem canto na parte da manhã. Canta - se da uma e meia até as quatro horas. A pessoa que canta não derruba. Ela fica do lado cantando até derrubar o pau. A gente canta para Deus porque vai dar a hora de encerrar o trabalho. É uma alegria, um agradecimento, para poder aumentar as horas e a gente poder trabalhar mais.

Tem árvores com as quais a gente precisa conversar antes de derrubar, às vezes até defumar.

Rubmauro: A gente também tem. Tem que conversar com a árvore *kumaka* e outras. Ela é uma árvore bem grande e segundo os pajés, a pessoa tem que defumar para que possa cortar, porque ela tem espírito e se a pessoa cortar, pode dar uma dor de cabeça, e dormindo a pessoa pode ser atormentada no sonho pelo espírito da natureza.

Felipe: Tem o *arari*, chamado pau mulato e também o *Tauenê*.

Severino: Para fazer remédio tira-se a casca, se não jogar fumaça em cima da árvore, pode dar algum problema para a pessoa. Não tem canto, é só perguntando. *Tawari* também tem.

Felipe: Tem canto para ralar mandioca. Para fazer farinha não tem. Para o plantio também não.

Tomás: Quando a gente faz mutirão de roça, tem o costume do *midi*, um costume muito antigo de flechar, ao meio dia, para não ficar sem fazer nada. Participam até as mulheres e as crianças, para ver quem ganha. Coloca uma bananeira e os mais novos vão aprendendo a flechar com os mais velhos. Tem também o caxiri, para animar o mutirão.



Fotos antigas do *midi* no mutirão de roça

Felipe: Minha avó contava que antigamente só tinha mandioca selvagem. Eles plantaram, no outro ano tiraram a maniva e plantaram, e no outro ano a mesma coisa. Depois de cinco anos começaram a fazer farinha com essa mandioca. Até hoje é um pouco assim, porque o tucupi, se a gente não ferve e põe sal nele, ele mata. Ela chamava o tucupi de *kuabio*. (**Lux:** isso mostra que a mandioca não está totalmente domesticada).

Os Karipuna fazem as roças separadas dos vizinhos, não perto demais, para não chamarem as mandiocas, porque se o outro descobre, pode dar briga. É um tipo de feitiço. Esse vizinho com certeza não é parente próximo.

Bernadete: Quando tinha três roças de parentes, próximas uma das outras, minha mãe ia preparar todas as roças, fazendo o *potá*, para garantir que uma roça não ia chamar a mandioca da outra.

***Lapusie* (as Plêiades) e a Lua: a relação com as plantas**

O *Lapusie*¹, no mundo do invisível do pajé, são pessoas como médicos, grandes doutores que curam qualquer doença, quando estão bebendo através da chuva, relâmpago e trovão. O *Lapusie* eram sete irmãos, duas mulheres e cinco homens. Um índio casou-se com uma delas e esse índio era quem procurava comida para os cinco homens e as duas mulheres que formavam o grupo do *Lapusie*; o trabalho dos homens era só estudar e o das duas mulheres era fazer o beiju para o alimento. Um dia o cunhado dos *Lapusie* chegou da caçada um pouco tarde e cansado, foi dormir com sua mulher e os *Lapusie* estavam bebendo e estava caindo muita chuva, relâmpago e trovão. E o rapaz casado com a irmã dos *Lapusie* disse para sua mulher: “enquanto seus irmãos bebem, eu durmo muito tranquilo”. Quando os *Lapusie* ouviram o que o cunhado deles disse, não gostando dessa palavra, amarraram ele fora da casa e começaram a beber e caiu muita chuva nele. Quando voltaram e o soltaram, ele foi caçar e matou um calango e se sujou tudo de sangue, enganando a mulher, disse que tinha matado uma anta. Convidou sua mulher para ir buscar a anta com ele. Chegando no local onde ele falou que estava a caça, era mentira, ele levou a mulher para longe, para se vingar dos irmãos dela. E depois de matar sua mulher, pegou suas flechas, flechou no céu e fez uma escada para subir no céu. Quando seus cunhados souberam, era tarde, não tinham como alcançar o rapaz que matou a irmã deles, e depois estudaram uma forma de como subir para o céu. Quando encontraram, subiram também para o céu, mas deixaram a outra mulher que ficou sozinha na terra e se transformou num grande sapo. E hoje quando a chuva cai muito, depois quando passa o sapo começa a chorar. Em maio *Lapusie* desaparece a oeste.

Então, toda vez que o *Lapusie* ressurge no céu, no mês de junho, há fartura de todos os tipos de animais que vão aparecendo, peixes e caças, no começo do verão. Então as mulheres vão plantar bananas e outras coisas para a planta ficar bem bonita. Os bichos ficam contentes também quando *Lapusie* reaparece. A lua cheia e nova também é observada pelos mais idosos da comunidade, quando a roça está toda preparada para o plantio, escolhem o tempo quando a lua está boa para plantar, tanto a roça² quanto as outras plantas como a banana, a cana, o cará, o milho e outras. O meu avô conta que quando planta de acordo com a fase da lua, a planta ou a mandioca dá seus frutos ou raízes maiores, é por isso que se deve plantar conforme a lua. Os mais antigos que não sabem ler e escrever se guiam pelo sol, a lua, a estrela d'alva e o *Lapusie*, são essas ferramentas da natureza que formam o calendário dos mais velhos.

Rubmauro Macial dos Santos (Tukay), Jaizinho M. Monteiro (Kumarumã), Manoel Severino dos Santos (Kumarumã).

1.As Sete Estrelas, as Pleiades. La Poussinière, em francês.

2.A plantação de mandioca.



Roça nova

Ferramentas da roça

Português	Patoá	Palikur	Kali'na
terçado	<i>sab</i>	<i>kaspag</i>	<i>subala</i>
machado	<i>hax</i>	<i>miguh</i>	<i>uüüi</i>
motosserra	<i>thāsonez pepeka</i>	<i>Thāsonez</i>	<i>não tem</i>
palito de fósforo	<i>alimet</i>	<i>hakistet</i>	<i>suaplu</i>
enxada (para o solo de terra com areia)	<i>hu</i>	<i>mpuri</i>	<i>sambá</i>
enxadeco (para o solo de piçarra)	<i>xadek</i>	<i>mpuri xadek</i>	<i>sambá maxibin</i>
picareta (para o solo com pedra)	<i>piox</i>	<i>piox</i>	<i>piox</i>
mão*	<i>lamê</i>	<i>uwak</i>	<i>anhāli</i>
paneiro	<i>khukhu</i>	<i>kat</i>	<i>Kulukulu</i>
jamaxi**	<i>katuhi</i>	<i>wasimna</i>	<i>kaluluku</i>

*Quando o mato está pequeno, a primeira capina é feita com a mão.

** O jamaxi é feito de cipó titica e dura mais ou menos dois anos; o *katuhi* é feito na hora, no mato, com folhas de açáí e cunanã.



Jamaxi

Sequência do trabalho na roça: mutirões

21 de outubro de 2010

Português	Patoá	Palikur	Kali'na
roça	<i>batxi</i>	<i>was</i>	<i>manã</i>
mutirão	<i>maiuhi</i>	<i>maiuka/mayuye</i>	<i>muxiro</i>
roçagem	<i>sabhue</i>	<i>tirahka</i>	<i>aipioko</i>
derrubada	<i>jite batxi /kupe batxi</i>	<i>jvukwaki</i>	<i>agotogo</i>
queimada	<i>bule</i>	<i>bukahka</i>	<i>ibioma uhssa</i>
coivara	<i>xapije</i>	<i>ikevwiyaki</i>	<i>eueri uhssa</i>
seleção das manivas	<i>xueji batō māiok</i>	<i>kanibetaki kiniki akat</i>	<i>kerabo minga uhssa</i>
plântio	<i>plâte</i>	<i>mutuhka</i>	<i>iboie uhssa</i>
capina	<i>sekle</i>	<i>madvviska</i>	<i>txupuna uhssa</i>
colheita	<i>haxe</i>	<i>waraka kaneg</i>	<i>aie uhssa</i>

Em maio ou junho, após a escolha do local a ser plantado, é feita a demarcação da área, contando a medida por “braça” (2,2 m). O tamanho da roça vai de um hectare e meio a três hectares para uma grande parentela, neste caso pode ser dividida em lotes familiares menores.



O chefe Geraldo Lod na sua roça

1. Roçagem

A roçagem é o primeiro passo para a formação de uma roça. Ela é realizada através de mutirão onde os convidados são selecionados pelo dono da roça, que é responsável pela

alimentação e muitas das vezes, pelo transporte (voadeira ou barco) de seus convidados.

Antigamente servia-se o caxiri nos mutirões, hoje em dia, serve-se apenas o xibé. Nossos mutirões são feitos em forma de “se dar a mão”. Em palikur é “segurar o punho” do parceiro. Todos nós trabalhamos desta maneira.

A roçagem é realizada somente pelos homens. A ferramenta utilizada é o terçado.

A época da roçagem é durante todo o mês de agosto. Os horários de trabalho são decididos pelos donos dos mutirões, uns trabalham mais cedo (07h30) e outros mais tarde, conforme a distância da roça de cada um.



Roçagem e derrubada
Desenho de Milton Galibis Nunes

2. Derrubada

Após a roçagem, os donos das roças se organizam em grupos para decidirem as primeiras roças a serem derrubadas em diferentes datas.

Para o início da derrubada, o dono da roça junta seus convidados e os alerta sobre esse segundo passo, um trabalho muito perigoso.

O trabalho da derruba é dividido em dois grupos; por ser um trabalho muito arriscado, dois homens são escolhidos para serem vigias, estes alertam os outros quando uma árvore cai errada e põe em risco a vida de seus companheiros.

As ferramentas utilizadas na derruba são o machado e a motosserra. A alimentação e o transporte são por conta do dono da roça. Os horários são divididos pelos donos do mutirão. A época da derrubada é entre os dias 07 e 25 de setembro.



Roça derrubada
Desenho de Bruna dos Santos Almeida

3. Queimada

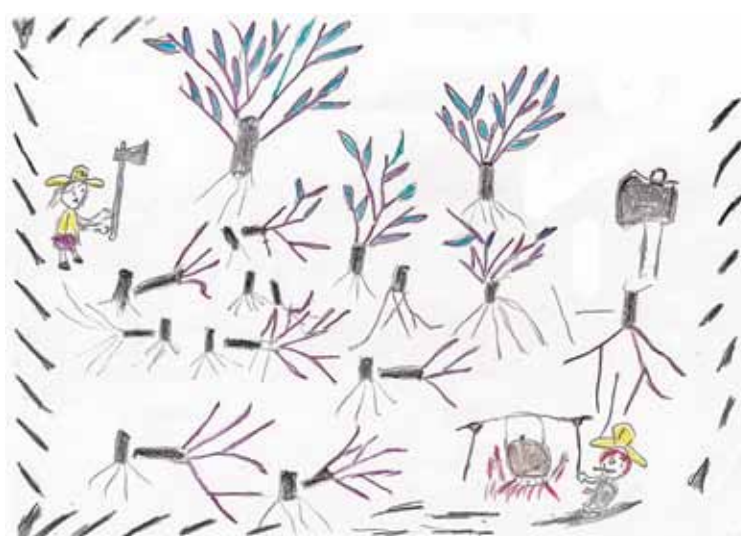
A queimada das roças é realizada a partir do dia 25 de outubro até o dia 30 porque no início de novembro começam as chuvas.

A realização da queimada depende do clima, no caso os dias ensolarados, com ausência de chuva. O fogo ateado em uma roça depende também da posição do vento.

As famílias que possuem roças próximas umas das outras tem de combinar o mesmo dia da queimada, para não prejudicar a roça vizinha.

Quando a roça não queima bem, se faz outra queimada; isso acaba dando mais trabalho.

Se a roça é uma capoeira de dez anos, pode queimar após quinze ou vinte dias, se na mata precisa de trinta dias para poder queimar porque todo o ambiente é mais verde e úmido. A queima é o problema maior para o sucesso da produção. A roça precisa queimar bem.



Vegetação derrubada e assolada pela chuva antes da queima, o que dificulta a sequência do trabalho
Desenho de Severino dos Santos

4. Coivara

É chamada limpeza da roça, todo esse processo é depois da queimada, este trabalho é dos homens e mulheres. Temos duas formas, quando a roça é da família trabalham o marido, a esposa e os filhos, para as crianças isso acaba se tornando uma diversão. Dependendo da queimada o dono pede ajuda a parentes ou amigos e nessa forma só trabalham os homens.

Durante o mutirão são servidas duas refeições, sendo uma de manhã, na hora da chegada e a outra ao meio dia. A alimentação é a base de peixes, caça e farinha.



Trabalho de limpeza da roça

5. Seleção das manivas

Nesse processo o dono já sabe o tamanho da roça, o que é muito importante, porque a partir daí fará a seleção das manivas que serão brancas e amarelas; se a roça for grande seleciona cinco feixes de cada ou até mais, essa seleção é feita só pelo dono da roça. Cada tipo de mandioca é plantado separado, assim se saberá onde arrancar o tipo desejado.



Trabalho conjunto de seleção das espécies a serem plantadas

6. Plantio

É escolhido o dia do plantio, o dono da roça convida para o mutirão. Não importa se está chovendo ou não, o plantio acontecerá, este trabalho conta com a ajuda de homens, mulheres, crianças, jovens e idosos. O dono da roça oferece almoço, água, caxiri e xibé. Os homens vão fazendo as covas, as moças e as crianças vêm semeando e as mulheres vão enterrando, os jovens carregam as manivas que estão na roça antiga, para que os mais velhos as cortem. Se no mutirão tiver mais de 50 pessoas, o dono da roça escolhe umas cinco para distribuir o caxiri, algumas aldeias servem somente o xibé. Para cada linha plantada ou rodada, é feita uma pausa para tomar o xibé ou caxiri e o dono da roça está sempre verificando o andamento do trabalho. Se os homens terminam primeiro e as mulheres não conseguem acompanhá-los, elas ficam trabalhando sozinhas e os homens ficam descansando.

Os palikur gostam de plantar na lua cheia porque a mandioca se desenvolve melhor e cresce maior.



O plantio: corte da maniva, abertura da cova e plantio dos talos
Desenho de Milton Galibis Nunes

Quando a mandioca é pequena a gente tem o maior cuidado, as pragas podem atacar. Quando a planta cresce as pragas não atacam mais, os bichos podem atacar, como a anta e a capivara. Quando cresce bastante e já tem brincos, *pãdohe mõiok*, todo mundo fica aliviado porque sabe que vai dar certo. Depois, estes brincos caem por eles mesmos, é o sinal que as mandiocas já estão ficando maduras, prontas para a colheita.” (Sérgio dos Santos)



Os “brincos” da mandioca
Desenho de Milton Galibis Nunes

“No Kumenê, antigamente, se usava muito uma técnica de plantio, que hoje em dia bem poucas pessoas usam. Após a roçagem em mata virgem, antes da derrubada, o casal, dono da roça, ia até o local onde seria feita a sua roça, e em uma parte de aproximadamente 10 metros quadrados, abriam várias covas bem profundas e plantavam várias manivas. As covas tinham que ser bastante fundas para que quando houvesse a queimada da roça, isso não afetasse a mandioca, sendo que em janeiro, fevereiro ou março as mandiocas já estavam prontas para serem colhidas, assim eles antecipavam a colheita.” (Hélio Ioio Labonte e Natã dos Santos)

7. Capina

A chegada no *kahbe* é às 8h00 e o almoço é servido às 10h00, em uma grande mesa posta ao chão sobre folhas de bananeira, com 10 a 15 pratos. Como de costume o almoço é servido primeiro para os homens, depois para as mulheres e crianças.

O trabalho termina às 11h30 para o repouso e recomeça as 14h00. Durante o trabalho o *caxiri* e o *xibé* são servidos em cuias para os convidados. O *mutirão* encerra as 16h30.

A primeira capina é feita no mês de março, por causa do *botã Kahen* (verão da quaresma), a segunda é feita em julho.

Em março, abril são as mulheres que trabalham em *mutirão* em grupos de quinze a vinte pessoas; fazem o *mauhi sekle*. Os homens caçam e pescam para as mulheres poderem comer, elas dão e devolvem a mão. É um período de trabalho seguido. Em agosto fazem outra capina, uma segunda mão. Em setembro também. Depois espera-se a mandioca amadurecer.

8. Colheita

A colheita pode ser feita depois de um ano, quando as mandiocas já estão maduras. Pode ser feita por homens, mulheres e crianças. As tarefas são divididas, o homem vai na frente para fazer a limpeza na roça onde vai ser arrancada a mandioca, as mulheres vão atrás para ajudar. As crianças vão juntando e amontoando as mandiocas para os mais velhos carregarem e levar para o *kahbe*. A colheita pode ser feita em *mutirões* ou pela família que possui a roça.



Mandioca prestes a ser colhida
Desenho de Sidney Vidal da Silva

Além do trabalho familiar e dos *mutirões* existe hoje, especialmente nas aldeias maiores, o trabalho remunerado, geralmente por diária ou por serviço a ser executado. Cada aldeia tem sua tabela, concordada em reunião, há serviços mais baratos e outros mais caros: “a capina, roçagem, coivara é vinte e cinco a trinta reais. A derrubada é mais cara, com motosserra é duzentos reais, o cara já traz tudo. Qualquer pessoa pode contratar, basta ter o dinheiro”. Santa Izabel usa muito este sistema. Paxiubal não tem sistema de diárias. Rubmauro, que é professor no Tukay, às vezes paga alguém para fazer o serviço.

Registro do trabalho na roça: mutirões



Dona da roça cozinhando almoço a ser oferecido aos participantes do mutirão



Homens se alimentando no mutirão de plantio



Mulheres almoçando no mutirão de plantio



Homens preparando as manivas



Crianças carregando as manivas para colocá-las nas covas abertas pelos homens



Senhora fechando as covas com os pés



Mulheres tomando xibé no mutirão de plantio



A roça nova



A colheita da mandioca

Casa de farinha

Português	Patoá	Palikur	Galibi Kali'na
Casa de farinha	<i>Kahbe</i> (karipuna) <i>Kahbe platin</i> (Galibi Marworno)	<i>Pawkayga /payt adahan kaneg</i>	<i>Tapuí</i>



Casa de Farinha situada à margem de um igarapé
Desenho de Bruna dos Santos Almeida

Kabe ou *kahbe* é a palavra em patoá, vem do francês carbet.

“Em português escrevemos cabe ou carbe. Às vezes usamos a palavra “centro” para a casa de farinha quando situada longe da aldeia, *ale ofõ*, em patoá, se dirigir à casa de farinha.”

A casa de farinha tradicional não é cercada, é coberta com folhas de palmeiras como o buçu, ubim, buriti e olho de inajá. O chão é de terra batida.

A localização da casa de farinha depende da etnia, do tamanho da aldeia e das famílias.

Os Galibi-Kali'na da aldeia São José possuem uma casa de farinha comunitária perto do rio. A família do chefe Geraldo Lod possui seu próprio forno ao lado da residência.

A aldeia Kunanã tem duas casas de farinha, uma é do cacique e a outra da comunidade.

Em Kumarumã, as casas de farinha são numerosas e localizadas defronte à aldeia, à beira do campo alagado. Cada parentela formada pelos donos, suas filhas e genros, o *rã*, tem o seu *kahbe*. Todos trabalham juntos.

Antigamente, cada grupo local tinha seu *kahbe* nas ilhas onde moravam. Ainda hoje, no verão, na época da seca, há *kahbe* localizados nas roças das ilhas.

Tukay tem cinco casas de farinha localizadas à beira do rio, atrás da aldeia.

Samaúma tem um grande *kahbe* comunitário do outro lado da estrada e cinco menores, familiares, atrás da aldeia.

A grande aldeia Manga possui um *kahbe* comunitário perto do rio e várias famílias têm o seu *kahbe* situado na roça.

Em Kumenê existem vários fornos, alguns maiores ao longo do rio e nas duas pontas da ilha e outros em torno da aldeia. Na ilha do senhor Wet só tem uma casa de farinha.



Transporte da mandioca para a Casa de Farinha, no cesto Katuri
Desenho de Milton Galibis Nunes

Os artefatos da casa da farinha



Casa de Farinha: A prensa e o forno
Desenho de Milton Galibis Nunes

Artefato	Palikur	Patoá	Galibi-Kali'na
Forno: objeto de metal com suporte de barro, cipó e madeira. Antigamente os Palikur usavam pequenos fornos de barro para fazer beiju.	<i>Ihehgit</i> <i>Yhegit powkam</i>	<i>Platin</i>	<i>Alinhadü</i>
Rodo: objeto feito de madeira, utilizado para mexer a farinha.	<i>Kuwegetet</i>	<i>Hato</i>	<i>Rato</i>
Peneira: feita de guarumã, utilizada para coar massa. Tem a peneira fina, que é para coar goma de tapioca e a grossa, para coar massa de mandioca.	<i>Huw</i> <i>Huw sagubye (fina)</i> <i>Huw kotye</i>	<i>Manahe</i>	<i>Manale</i>
Abano: feito de guarumã, utilizado para abanar o fogo.	<i>Awagi</i>	<i>Wawahi</i>	<i>Woli-woli</i>
Ralador: feito de madeira e pontas feitas de lascas de panela de ferro (<i>sodje macocot</i>). Usado para ralar mandioca.	<i>Timar</i> <i>Heptet (língua dos antepassados)</i>	<i>Ghaj</i>	<i>Semali</i>
Tipiti: feito de guarumã, utilizado para secar a massa. Para tirar o tucupi, o ácido cianídrico.	<i>Matap</i>	<i>Kulev</i>	<i>Madap</i>
Masseira: feita de madeira, de forma retangular, a masseira grande é usada para ralar mandioca. A média, chamada também gamela, é usada para coar a massa.	<i>Mhubak</i>	<i>Pethë</i>	<i>Gamela</i>
Jamaxi: feito de folha de bacaba, açai, kunanã, mahacupi. Utilizado para carregar mandioca.	<i>Wasimna</i> <i>ihietni</i>	<i>Katuhi</i>	<i>Katusi</i>
Paneiro: feito de cipó titica, também utilizado para carregar mandioca.	<i>Kat</i>	<i>Päie</i> <i>Khukhu</i>	<i>Kulukulu</i>
Sacos: material industrializado feito de fibra, usado para carregar mandioca, armazenar a farinha e também para colocar a massa dentro e levar à prensa para secar.	<i>Sac</i>	<i>Sac</i>	<i>Sacô</i>
Prensa: feita de madeira, em forma quadrada. Usada para prensar a massa e secá-la .	<i>Palikur aprenderam a usar a prensa em St. Georges, com os parentes de lá, em 1994. O trabalho é mais rápido.</i>	<i>Phes</i>	<i>Não usam (os Kali'na usam tipiti)</i>

Tambor para lavar a mandioca: material industrializado, cortado ao meio.	<i>Usavam grande croatá ou uma canoa (umun). O croatá também serve para lavar a mandioca.</i>	<i>Bidō</i>	<i>Xibalali (quando é de ferro); Samuku potosu (quando é de barro e muito grande. tosu=grande)</i>
Taruba: feito de madeira, usado para esaldar a farinha.	<i>Sagap</i>	<i>Fakai</i>	<i>Subala</i>
Machado: material industrializado, de ferro, com cabo de madeira, usado para cortar lenha.	<i>miguw</i>	<i>hax</i>	<i>Uiuĩ</i>
Caititu: material industrializado, usado para ralar mandioca.	<i>Hepkegevutno</i>	<i>Maxin māiok</i>	<i>Semali (caititu)</i>
Pilão: feito de madeira, usado para pilar crueira, farinha etc.	<i>Maripka</i>	<i>Pilō</i>	<i>Akō</i>
Pano de sebo: usado para lubrificar o forno antes de começar a fazer a farinha.	<i>Tivigetet</i>	<i>Lapo gress</i>	<i>Kamixa idxiatombo (pano de sebo); Molō Kamixa alinhadi guiliguili matôbo (pano de passar no forno)</i>
Cuia: Artefato feito com o fruto da cuieira. Usada para jogar a massa de farinha no forno.	<i>Tumawri</i>	<i>Kui</i>	<i>Kuwai</i>
Terçado: material industrializado, usado para cortar lenha e crueira.	<i>Kaspag</i> <i>Kasiuag</i>	<i>Sab</i>	<i>Subala</i>
Faca: material industrializado, usada para raspar mandioca.	<i>Iwan</i>	<i>Kuto</i>	<i>Maliá</i>
Vassoura: feita de cipó títica, usada para a limpeza do <i>kahbe</i> .	<i>Asagi</i>	<i>Bale</i>	<i>Balê</i>
Tampa da lata de conserva: material industrializado, usada para raspar mandioca (improvisado).		
Croatá: tirado da copa da bacaba ou do inajá, usado para armazenar crueira, lavar e transportar a mandioca.	<i>Kurudi</i>	<i>Kumamu mahipa</i>
Bacia: material industrializado, usado para lavar mandioca, armazenar crueira, tirar tapioca.	<i>Besin kurudi</i>	<i>Besin</i>	<i>Kasolo (panela)</i>
Moldes para dar formas ao beiju: feito de palha.	<i>Sagap</i>		<i>Talala</i>
Lenha: usada para fazer fogo.	<i>Tiketka</i>	<i>Bua</i>	<i>Ueue</i>
Folha de banana (obs.: é comum ter sempre uma bananeira próxima ao <i>kahbe</i> , é usada para amassar e cobrir o beiju no forno).	<i>Pilatomna</i>	<i>Fei bakov</i>	<i>Palulu alübo</i>
Azeite/óleo de soja: material industrializado, usado p/ lubrificar o forno.	<i>Pawikne gariy – usam gordura animal que derretem para fazer óleo e lubrificar (guariba, caititu, veado)</i>	<i>Dhi luil</i>	<i>Idiati</i>
Pesos para prensa e tipiti	<i>Tavehtet</i>		<i>Topu</i>

<p>Folha de bararurá: folha comparada a de bananeira, usada também para fazer formas no beiju, amassar e cobrir.</p>	<p><i>Usam folha de banana – Pilatomna / sororoca – Tivagpan.</i></p> <p><i>Bahahuha, folha para fazer beiju no forno e com o caule fazem brinquedos (espingardas para os meninos e bonecas para as meninas).</i></p>		<p>....</p>
<p>Cabaça: usado para armazenar água.</p>	<p><i>Tukugu - Palikur usavam cabaças antigamente na casa de farinha para a água. Hoje usam garrafa térmica.</i></p>	<p><i>Kalbas</i></p>	<p><i>Kolô</i></p>
<p>Crivo: material industrializado, feito de tela de nylon com quadros de madeira, usado para coar goma e fazer farinha de tapioca.</p>	<p><i>Sesetet</i></p>	<p><i>Manahe criv</i></p>	<p><i>Manalê</i></p>
<p>Espanador: material feito de pena de pássaro, usado para limpar o forno, ralo, masseira, etc.</p>	<p><i>Sagehtet</i></p>	<p><i>Bale plin</i></p>	<p><i>Abale membô</i></p>
<p>Canoa: feita de vários tipos de madeira, usada como recipiente para descascar, ralar e armazenar a massa de mandioca.</p>	<p><i>Umuh</i></p>	<p><i>Kanu</i></p>	<p><i>Kuliyala</i></p>

Os artefatos da Casa de Farinha



Casa de farinha no início do processamento da mandioca



Uso de panelas e bacias



Tipiti



Pilão



Caitetu eléctrico



Prensa



Uso da canoa para o processamento da mandioca

Etapas do processamento da mandioca.

Português	Patoá	Palikur	Kali'na
descascar	<i>ghate</i>	<i>mariska kaneg</i>	<i>Kiere xibitxia re</i>
ralar	<i>ghaje</i>	<i>hepka/heveye</i>	<i>Kiere xidxia</i>
prensar	<i>phese</i>	<i>pidiktet ou tavañ</i>	<i>euka</i>
peneirar	<i>leve ou passe kuak</i>	<i>huwayh</i>	<i>Não lembra</i>
torrar	<i>bhase</i>	<i>lytehepye</i>	<i>Kuaki xidasã derã</i>

São feitos mutirões para descascar e ralar a mandioca. As outras atividades desenvolvidas na casa de farinha são executadas pela família.

O trabalho começa com a raspagem; quando já tem uma boa quantidade de mandioca, as crianças lavam e os homens começam a ralar. Depois que os homens começam a ralar, eles não raspam mais, somente as mulheres e crianças efetuam este trabalho.

Após os homens terem terminado de ralar, algumas mulheres vão tirar o tucupi e outras vão tirar a mandioca da água. Os homens misturam a massa, as mulheres juntam as cascas e as crianças jogam fora.

Na raspagem e lavagem da mandioca é feita uma competição entre os homens e as mulheres. Só que sempre as mulheres ganham! A competição é para ver quem termina primeiro.

Quando se faz farinha para vender em grande quantidade, se “dá a mão” e, no final da tarde, quando terminam de torrar a farinha, se faz o tacacá para as pessoas tomarem.”(Hélio Iório Labonte e Natã dos Santos)



Os raladores de mandioca e a masseira com a massa de mandioca ralada
Desenho de Milton Galibis Nunes

Grupo 1

1. Escolhe-se o tipo de mandioca que vai arrancar para por na água, isso no primeiro dia. Coloca-se na água a mandioca com casca ou raspada.
2. No dia seguinte arranca-se a mandioca para por no *kahbe*.
A mandioca pode ser ralada no mesmo dia ou no dia seguinte.
3. Após a mandioca ralada tira-se o tucupi que da origem à goma.
4. No mesmo dia tira-se a mandioca da água, e mistura-se com a massa ralada.
5. Nesse dia a massa é recolhida e colocada aos poucos na prensa ou no tipiti, enquanto isso os homens vão tirar lenha para queimar embaixo do forno. As mulheres por sua vez, recolhem a goma que foi tirada a partir do tucupi e dissolvem novamente em água limpa.
6. Depois da massa seca ela é passada na peneira de arumã, enquanto o forno esta esquentando. A massa é jogada no forno aos poucos e assim torrada.
A massa é mexida no começo com o tarubá (*fakai*); depois, conforme a quantidade de massa, é mexida com o rodo (*hato*).
7. Depois de torrada a farinha é recolhida em sacas e levada para casa.
8. Nesse mesmo dia a goma da tapioca é exposta ao sol, assim ela fica seca e é passada também na peneira de arumã, depois, com as mãos, é modelada em forma de carços de tapioca. Da mesma forma ela é torrada no forno com o tarubá e rodo. (*Bernadete, Milton, Felipe, Tomás*)



Torrando a massa de mandioca usando o rodo
Desenho de Milton Galibis Nunes

Grupo 2

Primeiro vamos à roça arrancar a mandioca, que é colocada no jamaxi, paneiro ou saca e, em seguida, é levada para a casa de farinha na aldeia. Lá é colocada na água, de preferência numa canoa velha; no outro dia vai de novo à roça arrancar mandiocas e estas vão também para o carbe. No dia seguinte descasca a mandioca, lava na gamela e rala no caititu ou ralo. Depois tira a tapioca, em seguida tira a mandioca puba da água, descasca e rala. Após esse processo faz a mistura da mandioca ralada com a mandioca puba, cobre bem com plástico e vai para casa. No outro dia bem cedo coloca a massa na prensa, deixa passar um tempo até secar bem. Depois tira a massa da prensa e coloca na gamela e já coloca outra massa para secar. A massa seca é coada na peneira. Enquanto isso o forno está esquentando. Depois inicia a torração da farinha, que leva no máximo duas horas para ficar pronta. Enquanto a farinha está torrando, tira o tucupi da goma. Coloca água para dissolver a goma, deixa repousar algumas horas e em seguida joga a água fora. Quando a goma está molhada, coloca um pano sobre ela e por cima um pouco de cinza para secá-la mais rapidamente. Depois de secar separa a goma amarela (kaka lãpua) da branca, coa e coloca na bacia para fazer o olho da tapioca. No final de cada fornada, ainda no forno passa a farinha na peneira de novo para tirar os ghen kuak. Depois a farinha é colocada no saco de fibra, finalmente, torra a tapioca. Pronto, a farinha e a tapioca estão preparadas para o consumo. (Diena, Renata, Bruna, Enildo, Cleniuria e Davi)

Mutirão de descascar e ralar mandioca



Mulheres descascando mandiocas



A mandioca pronta para ser ralada



Homens ralando mandioca



Masseira e raladores entre os Palikur



Refeição das mulheres no Kahbe



Refeição dos homens no kahbe

Variedades de mandioca

20 de outubro de 2010.

português	patoá	palikur	galibi kali'na
mandioca	<i>mãio</i>	<i>kaneg</i>	<i>kieré</i>
maniva	<i>batô mãio</i>	<i>kinik akat</i>	<i>kierabô</i>
raiz	<i>hasin</i>	<i>adug / ahanpa</i>	<i>imitxi</i>
folha	<i>fei</i>	<i>ahamna</i>	<i>ali</i>

Bruna: Minha avó disse que a mandioca Xingu é branca e serve para fazer caxiri.

Enildo: Quando a pessoa não tem a mandioca do caxiri, a amarela é a segunda opção.

Bernadete: Caxiri só faz com a branca.

Todo tipo de mandioca amarela tem muito tucupi e é a mais venenosa. Serve para fazer a mistura com a mandioca branca.

Sergio: Tem maniva que é “preguiçosa de raiz”. O pessoal deixa de plantar quando não vê o resultado.

Rubmauro: Não tinha *agãmi* no Tukay. Uma família veio do Kumarumã e falou dessa mandioca. O pessoal morreu de rir, achou que era mentira, porque só conhecemos o pássaro *agãmi*. Só essa família que veio do Kumarumã que tem.

Felipe: Conheço a variedade *têt ble*, mas como tem muitas outras variedades amarelas, não me interessei em plantar. Quando a roça é pequena, não dá para plantar tudo.

Tomás: Colocar a mandioca na água depende do gosto da pessoa, do jeito que ela sabe fazer melhor e do produto que ela quer. A pessoa escolhe se coloca na água a mandioca branca ou a amarela.

Bernadete: pode se colocar qualquer mandioca na água, mesmo a que tem muito tucupi.

Tereza: os Galibi Kali'na não colocam nenhuma mandioca na água. Não gostam. Dizem que tira a substância.

Mandioca Amarela	Observações
Xingu	Rio Curipi (Santa Izabel) - Branca e amarela. Com a branca se faz caxiri. Bernadette conta que sua mãe disse que um senhor foi para o Xingu e trouxe a maniva. Por isso só tem em Santa Izabel. (Vavá, seu marido, sabe o nome da pessoa).
Bolinha	Rios Curipi e Uaçá – grande, fusiforme e globulosa. Tem muito tucupi. Faz farinha. O nome corresponde à forma.
Wasa / Batô Uaçá	Rio Curipi. Veio do Uaçá, mas lá se chama <i>batô lô</i> . É amarela, a cor corresponde ao ouro. Globulosa. Tem muito tucupi.
Tukumã / Tukum	Rios Curipi, Urukauá e Uaçá. Grande, comprida, tortuosa. Foi levada do Uahá (TI Juminã) para Kumarumã. A mandioca é um pouco avermelhada, como o fruto tukumã. Faz farinha.
Kunani / Curiçaua	Rios Curipi, Urukauá e Uaçá. É igual um tucunaré (<i>kunani</i>), bem amarela. Tortuosa. Tem muito tucupi. Faz farinha.

Conhaque	Rio Curipi (Aldeia Taminã): Casca bem fina. Grande. Haste e folhas são pardo-amarelo. Tem bastante tucupi. Faz farinha. Estrangulada e/ou cilíndrica. O nome é devido à cor.
Agamim / <i>Agãmi</i>	Rio Curipi. Haste bem comprida, pardo-amarela. Pequena, meio “preguiçosa de raiz” (as raízes são pequenas). Depende do solo: em capoeira, não dá, mas em solo firme são maiores. <i>Agãmi</i> é o nome de um pássaro (Jacamim).
<i>Lapot</i>	Rios Curipi e Uaçá. Tortuosa.
<i>Têt ble</i>	Rios Curipi, Uaçá, Urukauá, Oiapoque e Ig. Juminã. Globulosa. Faz farinha.
<i>Erê Taminã</i>	Rio Curipi (Taminã e Santa Izabel). Faz farinha. Média. Amarela de casca roxa.
<i>Sãzo</i>	O nome significa “sem osso”. É quase igual à manicuera, muito amarela. Não se faz puba. É puro tucupi. Se puser na água, ela fica roxa. Faz farinha.
<i>Baset</i>	Rios Curipi e Uaçá. Amarelo-claro. Globulosa. Bem pequena, baixinha. Faz farinha. Sr. Felipe diz que é o mesmo que <i>Calixa</i> .
<i>Lo rucauá</i>	Bernadette informa que essa mandioca veio do Urukauá. Cor de ouro.
<i>Batõ jon</i>	Rios Curipi e Uaçá. <i>Jon</i> : amarelo.
<i>Batõ lô / Petit Lui (Kali’na)</i>	Faz farinha.
<i>Txi Sauauá</i>	Rios Curipi e Uaçá. Faz farinha. Amarela. Tortuosa.
<i>Papai / Par-pai</i>	Não tem no Tukay. Rios Curipi e Uaçá. Forma varia conforme o solo: cilíndrica ou tortuosa.
Guará	Igarapé Juminã e Rio Curipi (Manga, Paxiubal). Tem talo e folhas vermelhas, como o pássaro guará. Faz farinha.
Bugoni	Kumarumã. É igual à mandioca Galibi. A casca é cor de vinho. Faz farinha.
<i>Leza</i>	Rios Uaçá e Curipi. “lézard”, camaleão.
<i>Niplê</i>	Rios Uaçá e Curipi. A planta é alta. Tortuosa.
<i>Batõ Gorré</i>	Rio Uaçá, Curipi, Juminã. Gorré é o peixe Acari. O ovo do acari é bem amarelo.
<i>Set</i>	Só tem no Espírito Santo. É uma variedade de <i>sis moa</i> , madura aos sete meses.
<i>Sis moa</i>	Rio Curipi. “Seis meses”: pode colher depois de seis meses.
<i>Batõ pak</i>	Rio Curipi e Uaçá. Amarela clara. <i>Pak</i> é paca. É uma maniva bem baixinha, espalhada, parece uma paca. Faz farinha.
Galhadinha	Em Santa Izabel é chamada de <i>Calixa</i> .
<i>Batõ mōpé</i>	Juminã e rio Uaçá. Amarelo-claro. Faz farinha. Ninguém sabe a origem do nome.
<i>Batõ juminã</i>	Rio Uaçá. Tem no Tukay. Muito bonita, bem amarela. Grande. Faz farinha.
<i>Cecil</i>	Rio Oiapoque (Galibi Kali’na). Cecil é o nome da pessoa que trouxe a variedade para a região. A maniva é esverdeada e a mandioca é bem amarela. Faz farinha e beiju.
<i>Nozo</i>	Rio Oiapoque (Galibi Kali’na). A maniva é escura e a mandioca é bem amarela. O talo do meio é bem duro. Significa “nosso osso”.
<i>Walalubo</i>	Rio Oiapoque (Galibi Kali’na). Todos tinham que ter essa mandioca porque com ela era feito o beiju, tradicionalmente o alimento principal desse povo. A casca é quase branca. A entrecasca é vermelha, como a beterraba. Muito usada para fazer beiju (<i>alipá, galette</i>).

Nota: Há uma macaxeira amarela, trazida pelo Matheus (Palikur) do Acre, em 2000. É de origem do povo Ashaninka. Nome em Palikur: *awavah wavye*.

Mandioca Branca	Observações
<i>Phoag</i>	Rios Curipi e Uaçá. Faz farinha, caxiri, tapioca. Tem muito tucupi branco e goma. O nome vem de um rio da Guiana Francesa (Approuague).
<i>Dōfe</i>	Tem em todas as áreas. Ela é branca. É fusiforme. Faz tucupi.
Xingu	É muito dura e precisa ir na água para ralar. Faz farinha, caxiri. Dela não se tira nem tapioca nem tucupi.
<i>Sauauá / Sawawa e Txi Sauauá</i>	Rios Curipi e Uaçá. Cor creme, entre o branco e o amarelo. Cilíndrica. Muito seca, dura para ralar. <i>Kawawa</i> é umpássaro. A variedade é da cor do passaro

<i>Sāsan / Sansan / Batō san</i>	Rios Curipi e Uaçá Faz farinha. Maniva cor de cinza (<i>san</i>). Forma tortuosa. Uma variedade nova.
<i>Papai</i>	Não tem no Tukay. Rios Curipi e Uaçá. A forma varia conforme o solo: cilíndrica ou tortuosa. O nome <i>papai</i> é por causa do leite, como no fruto do mamão (papaia). Faz beiju, caxiri, farinha, tapioca, tucupi, goma.
<i>Caxim</i>	Rio Uaçá. É grande e tortuosa.
<i>Camarão / Xevuet</i>	Rio Curipi. Faz farinha. É clara. A haste e as folhas são vermelhas. A folha, a haste e a mandioca são compridas. Tortuosa.
<i>Fei fin / Tiuli Ali' (Kali'na)</i>	Rios Uaçá, Curipi, Igarapé Juminã. Faz farinha, caxiri. O nome se deve às folhas, que são finas.
<i>Baianinha / baiana</i>	Rios Uaçá, Curipi. Presume-se que tenha vindo da Bahia.
<i>Galibi / Tabirin (Kali'na)</i>	Rio Uaçá. Tem no Tukay. Casca bem roxa. Foi trazida da montanha <i>Hox Ble</i> pelos antigos que estavam caçando. Tortuosa. Gregório: A casca é entre roxo e avermelhado. Usada para fazer beiju e caxiri. Faz farinha também.
<i>Galibi / Tabirin (Kali'na)</i>	Rio Curipi. Veio dos Galibi de Oiapoque trazida por Dona Xandoca para Santa Izabel. Ela fez uma reunião com todos dizendo que tinha trazido essa mandioca, que ela plantou e deu certo. Tem até hoje. (transmissão datada: Santa era filha de Xandoca, casada com Miguel, da aldeia Galibi, e havia muita troca de produtos entre ela e sua mãe). A maniva, raspando um pouco, é roxa. A casca é roxa.
<i>Calixa</i>	Rios Curipi e Uaçá. Faz farinha. Cilíndrica e tortuosa.
<i>Platine / pratinha</i>	Em Kumarumã perdeu-se a maniva. Tinha antigamente. No Tukay ainda tem, mas pouco. Tem no Juminã, Manga, Espírito Santo. É bem branca. Faz caxiri. Foi deixada de lado porque era branca demais para fazer farinha.
<i>Zonleza</i>	Rios Uaçá, Curipi, Juminã. “Ongle de lézard”, unha de camaleão
<i>Rene</i>	Ninguém conhece.
<i>Kauauá</i>	Rio Curipi e Igarapé Juminã. Grande. Faz farinha.
<i>Krispim</i>	Baixinha. Haste não é galhada. Ela é feia, parece que o grelo está murcho o tempo todo. Bernadete: A gente gosta. Parecida com as variedades camarão e <i>calixa</i> .
<i>Gho uei</i>	Tinha no Tukay, agora tem pouco. Tem no Manga e Santa Izabel. É amarela clara, para fazer farinha. “Olho grosso”.
<i>Batō lo tig</i>	Faz farinha.
<i>Khā māiok (macaxeira)</i> <i>lupo (Kali'na) (macaxeira)</i>	Macaxeira, tem em todos os lugares. <i>Khā</i> é a parte da flecha que segura o peixe (o “gancho”). A maniva só tem gancho. Bernadete: minha mãe dizia que a macaxeira tem uma parte grande e duas pequenas dos lados, como ganchos. Faz papa. Existem dois tipos: uma de casca roxa que tem aquele fio e se chama <i>khā māiok fil</i> . A outra é só massa e se chama <i>khā māiok mateg</i> . Tem também a macaxeira amarela, chamada <i>khā māiok jōn</i> . Gregório: tem três tipos de macaxeira. Uma branca, uma meio amarela e uma bem amarela, com a folha amarela, que chamam de brasileira, mas não comem.
<i>Manicuera, mandiocaba, māiok dus</i>	Para adoçar (fazer o “tempero doce” do caxiri).
<i>Gen māiok nue</i>	casca preta/ <i>la gaine du manioc est noire</i> (em francês). Esta mandioca, segundo Felipe, tem uma semente (<i>ghen</i>). É o “brinco”. Quando a raiz da mandioca fica madura, ela abre e cai no chão.
<i>Gen māiok blā</i>	Casca branca.
<i>Piliwa</i>	Rio Oiapoque (Galibi Kali'na). Significa “flexa”. É bem dura. Usa para fazer farinha. Antigamente plantava-se muito porque rendia muita massa.

Variedades de mandioca na língua palikur

<i>Kalixapwi *</i>	Wawwiye	Para farinha e tucupi.
<i>Watwapwi</i>	<i>Seyne</i>	Para caxiri.
<i>Avuwakvu*</i>	Amarelo claro	Para caxiri e tapioca.
<i>Paykwenevwi</i>	Wawwiye	Para farinha.
<i>Kaybunawwi*</i>	Wawwiye	Para farinha.
<i>Tukum*</i>	Wawwiye	Para farinha
<i>Kawxenbu</i>	Wawwiye	Para farinha
<i>Kunamba*</i>	Wawwiye	Para farinha.
<i>Atiwavwi</i>	Wawwiye	Para farinha.
<i>Kutakwawwi</i>	<i>Seyne</i>	Para farinha e tapioca.
<i>Buhgik*</i>	Wawwiye	Para farinha e tucupi.
<i>Sansan*</i>	<i>Seyne</i>	Para farinha e caxiri.
<i>Kusugmay</i>	<i>Seyne</i>	Beiju para adoçar o caxiri.
<i>Apukanbu</i>	Wawwiye	Para farinha.
<i>Loyan*</i>	Wawwiye	Para farinha.
<i>Sawavwi</i>	Wawwiye	Para farinha.
<i>Awava Seyne*</i>	<i>Seyne</i>	Macaxeira branca.
<i>Awava wawye</i>	Wawwiye	Macaxeira amarela (Matheus trouxe do Acre)
<i>Kiniki egyepwi</i>	Wawwiye	Para farinha.
<i>Wakwa gatew*</i>	Wawwiye	Para farinha, bem amarela.

* mais plantadas.

Wawwiye: mandioca amarela; *Seyne*: mandioca branca

Conversa com Felipe, Bernadete, Rubmauro, Severino e Milton - depoimentos dos participantes das aldeias

19 de outubro de 2010.

Felipe é filho do Sr. Lourival. No Paxiubal tem muita terra boa para cultivar. São ao todo oito famílias, todas aparentadas, menos uma que é do agente de saneamento, que também faz roça. Cada família decide onde quer abrir a roça. Felipe, o cacique, tem a maior roça, ele diz que não é por ser cacique. Hoje eles são apenas quatro pessoas na sua família para trabalhar. Eles fazem mutirão, “se dar a mão”. Sua roça mede 80X80 braças. Possui uma roça antiga de quatro anos. É a quarta vez que replanta na mesma roça. Ela é apenas de mandioca. No ano que vem fará outra roça grande em outro lugar. Esta de hoje ficará repousando por 3 ou 4 anos.

Felipe faz a roça de mandioca em separado e possui outra onde planta banana, daxina, cará, maxixe, jerimum, abacaxi, cana. Esta roça mede 50X40 braças e é feita todo ano. No quinto ano a roça de mandioca vai descansar; pega a maniva que vai para a roça nova. A mandioca amarela dura na terra mais do que a mandioca branca. Os bichos que ameaçam a roça são a saúva, cotia, paca, caititu, cotiara (*akuxi*) e veado. Esse ano na roça do senhor Felipe passou um bando de caititu; onde passam comem, e comem rápido. Felipe vai todo dia à roça para verificar. Quando está em reunião ou seminário, a roça corre perigo!

“Quando a roça esta madura, eu posso comer durante dois anos. Depois replanto e posso comer mais dois anos. Depois a maniva desta roça velha vai para a roça nova. Eu planto 10 tipos de mandioca (ver gráfico). Cada tipo tem seu lugar, um perto do outro. Faço ao todo 40 feixes de maniva. Tenho seis mandiocas preferidas. Prefiro a amarela. *Batõ jon, bulin, batõ wasa, ló hukawa, tukumã, gohe* (é como um ovo de cari, peixe bem amarelo), *papai* (caxiri), *fei fin* (caxiri), *phoag, ghen* (semente) *mãiook blã* (chama-se assim porque ela apareceu na roça sem ser plantada)”. Um dia perceberam que havia algo diferente. Esta semente apareceu depois da coivara, antes do plantio. Isso há muito tempo. A tataravó de Bernadete já contava isso. “Hoje tiramos a maniva deste tipo de mandioca e plantamos. Mas a história explica a origem do nome deste tipo de mandioca”.

1- <i>Batõ Jon</i>	2- <i>Bulin</i>
3- <i>Batõ Wasa</i>	4- <i>Ló hukawa</i>
Após 6-7 meses já está boa para tirar	Pode ser retirada de 12 meses até 2 anos
5- <i>Tukumã</i>	6- <i>Goré</i>
Leva 12 meses para amadurecer.	
7- <i>Papai</i>	8- <i>Fei fin</i>
	Após 9 meses está boa para tirar
9- <i>Phoag</i>	10- <i>Ghen mãiook blã</i>
	Após 9 meses já esta boa para tirar

Tanto na aldeia como em Oiapoque ele vende a dois reais o quilo. Ele faz por encomenda em Oiapoque, vende para comerciantes; vende também banana, coco e outros produtos.

Hoje, com menos filhos em casa, fazem menos farinha do que antes. “Menos gente para alimentar”. Ele e a esposa trabalham sozinhos. Os filhos só fazem para o consumo. Felipe faz canoas, colheres e remos, mas não tem muito tempo para produzir artesanato.

Bernadete possui uma roça bem pequena, chama-se *bukã bix*, de brincadeira. Seu genro derrubou, lá no Taminã. Perto da beira do igarapé, tem um *kahbe*, onde fazem a farinha. A

roça mede 25X30 braças. É repartida para plantar cinco tipos de mandioca: Papai, fei fin, batõ nue, batõ leza, txo ble. Agora tem duas roças. Uma de mandioca, mais exposta ao sol, e outra de banana, cará e outros produtos, perto do igarapé, onde bate menos sol.

Na capoeira a mandioca cresce mais rápido porque a terra já foi mexida. Na roça recente, da mata derrubada, a terra é mais dura.

Felipe faz sete sacas de farinha por semana e vende tudo. Para o sustento de sua família faz em separado 30 a 40 quilos por semana. Vende em Oiapoque, antigamente vendia em Saint Georges, mas agora não vende mais, tem medo que lhe confiscuem a mercadoria ou de ser preso. Disse que nunca na vida pegou faxina, não é agora que vai aceitar ser preso em Saint Georges. Não vai lá há quatro anos.

Bernardete diz que a farinha do Sr. Felipe é muito boa. Muitos compram dele na área, inclusive ela, que é da aldeia Santa Izabel. “A comunidade faz menos farinha, mas a gente está aposentado, com salário mínimo e muitos são funcionários. Santa Izabel contribui muito para o meio ambiente, não derruba a mata e faz roças pequenas”. Bernadete faz artesanato e ganha mais com isso.

Rubmauro da aldeia Tukay possui duas roças. A grande, localizada do outro lado da estrada, mede 30X30 braças e a menor, que fica atrás da aldeia, mede 20X20. Ele é professor e trabalha de tarde. Vai para a roça de manhã; quando quer fazer farinha para vender também vai no fim de semana. “Meu pai disse que mesmo com um salário precisa fazer a roça. É um costume”. Trabalha com a esposa, pai, mãe, sogra e os cunhados, que ajudam. A roça é da mulher. “Faço mais pelo incentivo dela. Planto tet ble, fei fin, sauwawa, murik (amarela), juminã, caxim. As duas roças são de mandioca. É misturado com outras plantas (na parte baixa, mais perto do rio, onde tem mais sombra), como banana, cana, cará. Tem pouca formiga, porque é mata firme e não uma ilha como é o caso do Severino, em Kumarumã. As duas roças são novas, foram plantadas no ano passado. As minhas roças são todas menores. Faço duas sacas de farinha por semana para vender. Para comer, uma fornada de 15 kg dá para um mês. O kahbe fica na aldeia, perto do rio. Transportamos de jamaxim, nas costas. Homens e mulheres carregam. Vou à cidade uma a duas vezes por mês para vender. Vendo duas sacas, 100 quilos. Vendi para a feira a R\$ 2,50 o quilo. Vendo sempre para a mesma pessoa que gosta de nossa farinha, é da feira. Compra tudo, a goma, o tucupi. Vendemos em Saint Georges para as pessoas conhecidas ou parentes, levamos direto para a casa deles. Pago a catraia, R\$10,00 para a ida e R\$10,00 para a volta, total de R\$ 20,00. Por segurança, vendo um pouco longe do centro; o parente já espera na beira, é rápido. O preço é R\$1,50, R\$1,20 ou R\$1,10 quando está ruim. Em Caiena vendem até a R\$4,00 o quilo. O transporte até Oiapoque é feito com o caminhão da feira dos índios da BR. O dono do caminhão é o Gilberto, que mora em Oiapoque. Ele faz a estrada na quarta-feira. Cobra dez reais por pessoa. A carga não paga. O caminhão é alugado pela Associação dos agricultores. As vezes também a FUNAI ajuda. Também vendemos a caminhoneiros que transitam pela Br-156, eles param na aldeia e compram porque gostam de nossa farinha.

A mandioca fica de nove a dez meses na terra e depois pode começar a tirar. Roça grande é para vender, a pequena, para comer.

A mandioca é plantada na terra alta, porque na terra baixa apodrece. Na parte baixa, próxima ao rio, plantamos cará, inhame, banana, daxina.”

Severino de Kumarumã possui duas roças na ilha Kaimã, uma é do ano passado e a velha tem cinco anos. Ele escolheu o lugar. As duas são só de mandioca, mas tem um pedaço mais baixo, na mesma roça, onde coloca só banana. Não põe cana porque dá muita formiga.

Não usa muito veneno. Ele diz que 40 pés de cana estão grelhados, mas não pode mexer de tanta formiga, elas comem a mão da gente. Por isso no ano que vem ele vai abrir roça para cima da Ilha Pombo, local do finado pai e de seu irmão. Hoje tem muito mais formigas por causa do fogo nos campos. “Elas vêm se esconder no frio.”

O tamanho das roças é de 40x40 braças. “Uma eu faço para comer primeiro e a outra fica para depois”. Faz todo ano roça com 20 feixes de manivas de cada qualidade: 5 feixes de tet ble, 5 de caxim branca, 5 de batô lo, 5 de fei fin e tem também o sãzo. A roça não agüenta mais do que isso. Plantou tudo ao mesmo tempo em novembro. Ele tira a mandioca da roça durante um ano, tirando um pouco de cada tipo. Trabalha ele, a mulher e os filhos. “Todos os dias vamos à roça, desde cedo, às seis horas. Ficamos o dia todo até as quatro horas da tarde. Vamos de canoa a remo e levamos uma hora e meia para chegar lá”.

5 feixes de SÃZO – 9 meses para amadurecer, planta em novembro e colhe em agosto/setembro; pode ficar um ano e meio na terra. 5 feixes de CAXIM – Plantada no meio da roça para o bicho não comer, a gente a esconde, pode colher após 9 meses. 5 feixes de FEI FIN – Junto com a CAXIM, ficam no meio da roça - pode ficar de 9 meses a mais de 1 ano embaixo da terra. 5 feixes de BATÔ LÓ 5 feixes TET BLE – Amarela, plantam em rã (fileiras), resiste melhor aos bichos. Quanto mais velha, maior fica.
--

Milton de Kumarumã diz que fazem hoje roças menores e mais numerosas. Os que faziam canoa para vender, atividade hoje proibida, agora fazem roças para se sustentar. É mais vantajoso fazer roças pequenas devido à perda pelos animais predadores. Quando uma é atacada eles têm a outra para recorrer.

Comem na roça, levam a comida. Tiram um dia para pescar e salgar para poder levar. Têm kahbe na roça, mas não dormem lá. Transportam a mandioca para a aldeia de canoa e deixam no kahbe da aldeia. Tiram um dia para descascar e ralar, trabalho feito pelas mulheres da família: filha, nora. Ele ajuda carregando água e fazendo comida para elas. Produzem quatro sacas de farinha por semana de 2ª a 6ª feira. Só trabalham para vender. “Ficam uns 10 kg para a gente. Duas vezes por mês viajo para vender, levo oito sacas. Quando quebra o barco da comunidade, venho no barco do pastor evangélico (Ademir, é índio), o barco é da igreja”. Paga 100 reais para duas pessoas. No porto, em Oiapoque, fica dentro do barco. “Ficamos em frente à loja Jumaq. A gente leva os sacos nas costas para os comerciantes, para a feira. Não faço por encomenda, vendo para qualquer um. Vendo tudo que trago, trago tapioca, tucupi. Nas boas oportunidades pagam R\$ 2,50 o kilo. Não vou a Saint Georges, não tenho sorte de vender por lá, não tenho parentes lá”. Numa viagem ele ganha 700 reais, tudo é gasto em Oiapoque. Na hora compra o básico, bolacha, leite, sabão, sandálias, roupas, combustível para o catitu de ralar mandioca, não sobra nada. Leva algum dinheiro para contribuir na aldeia. Estão construindo uma igreja católica (padre Nelo ajuda), fazem mutirão da igreja, compram brasilit, terçado. “Fazemos pouco caxiri. Entregamos a mão ao outro. Para o mutirão convida-se muita gente, o rã, que vai desde a casa do cacique Paulo até a casa do cacique Rufino. Para as festas, na xahite, pode contribuir com farinha e tapioca.” Comprou uma geladeira no Center Kennedy, pagando por mês. O crédito é concedido com uma certidão da FUNAI.

Conversa com Natã dos Santos, palikur da aldeia Mangue I



Casa de Farinha na aldeia Mangue I

Natã, Palikur da Aldeia Mangue I : “O que mais faço é a roça e artesanato – revezo as duas atividades. Nesta época do ano não faço muitas esculturas de pássaros porque falta urucum para pintar, o urucum dá em fevereiro. Para a madeira, o cedro de caju só pode pegar no inverno, para derrubar e poder trazer.

Este ano não fiz roça porque estava com dor nas costas. Vou fazer no ano que vem. Tenho uma grande de 80x80 braças. Cada família tem uma roça.

Vou na roça com a minha mulher. Plantamos mandioca, macaxeira, cana, batata, inhame, daxina, abacaxi. Na aldeia plantamos laranja, limão, tangerina, abacate, coco, mamão, manga, cuieira, flexa (o junco, para o cabo da flecha), tucumã (para temperar), saoga (a raiz ralada é tempero), alfavaca, pimenta, gengibre e plantas para remédios. A roça está na encosta, o solo é de piçarra marrom, terra boa para plantar. Os bichos vêm comer, cotia, caititu, a cotia só come um pedacinho, estraga e depois pega outro. O caititu come tudo, sempre volta de noite, todo dia tem que ir na roça cuidar, colocar espantalhos que fazem barulho.

Tem um kahbe na roça, faz farinha na roça porque tem igarapé. No inverno fazemos na aldeia mesmo, fazemos mutirões com nosso pessoal e o do Kumenê. Eu forneço a comida. Fazemos farinha para comer e vender. Por semana faço só na minha roça 07 sacas de 50 kilos – 05 são vendidas, 02 são para o consumo, tenho sete filhos. Fazemos mais roça hoje, porque tem mais gente e por causa da venda.

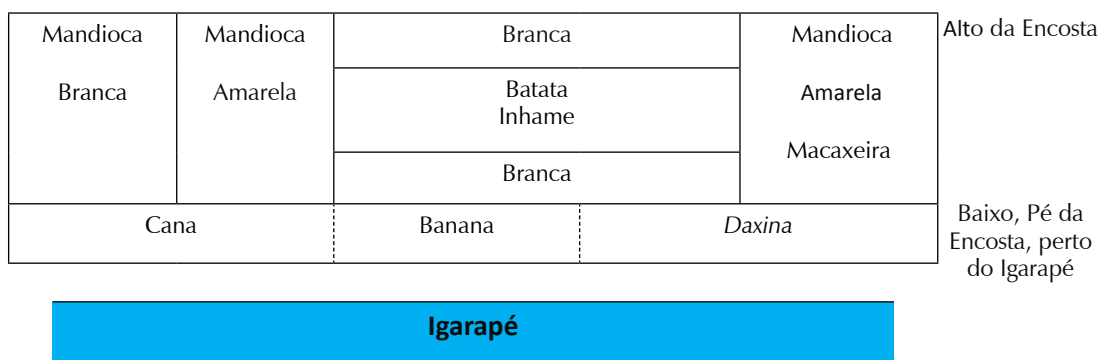
Faço duas viagens por mês para a cidade de Oiapoque, com o barco do Ailton do Kumenê. Numa viagem levo 14 sacas; para transportar cada saca pago 05 reais, na volta não pago nada; vendo a farinha em Oiapoque, no comércio América, é um conhecido, sempre vendo tudo, ganho R\$ 1.200,00.

Em uma viagem, 800 reais são para fazer compras: sabão em pó, água sanitária, sabão em barra, arroz, açúcar, café, bolacha, manteiga, roupas para as crianças, para a mãe e para mim, para a comida na viagem que é de 19 horas. R\$ 400,00 eu guardo para remédios, doenças, uma reserva, ajudo a igreja, o dízimo. Sou evangélico um pouco afastado, bebo um pouco e falei mal do outro. Nunca vendi farinha em Saint Georges porque tenho medo dos douaniers e de que me joguem a farinha na água do rio.

Uso uma roça por dois anos, mas já tenho uma nova. Faço a roça em mata firme, a cada dois anos a roça fica em repouso durante, 3, 5, 6 anos e depois usa de novo. É minha mesmo, sou dono daquele pedaço.

Antigamente a minha mãe plantava no meio da roça, depois do plantio, um tipo de mandioca do mato, Kumag (gavião de tempestade, rabo em forquilha). Ela dizia que esta era a mãe da mandioca.

Só a mãe de meu pai, Manoel Antonio dos Santos, o Wet, era índia, o pai dele era uma pessoa do Oiapoque. Ela era lôîô, sua filha é Andressa lôîô dos Santos. “Não gosto de ouvir as histórias contadas de noite por meu pai para os netos, prefiro ir pescar ou lanternar. Meu pai, Wet, sabe cantar sobre o caxiri, esculpindo as aves e também o canto para montar o *lakah, higiw*, em palikur.”



A mandioca, seus derivados e subprodutos

Português	Patoá	Kali'na	Palikur
Massa de mandioca	Fahin	Kere	Unibdi
Farinha de mandioca	Kuak	Kuwaki	Puveye/Kuwak / Gihar
Tapioca	Tapiok	Tapioc	Kayut
Tapioca em rama/goma	Lâpua	Xibipa	Akaytig/Kayut
Tapioca granulada	Tapioka	Tapioc	Kayut
Tucupi	Kuabio	Caxihipo	Kahawgu
Cruera	Ghighi	Abiripo	Asiw
Beiju	Kasab	Alipa	Awebugut
Tacacá	Txukaka	Não fazem	Kusimna
Beiju de cruera	Kasab ghighi	Alipa	Bugut wat
Caxiri	Kaxihi	Kaxihi (rosa) Palaualu (grosso, esbranquiçado)	Woska
Papa/mingau	Matete	Kuiaiali	Matit
Xibé	Xibé	Samulu	Buguhaki



A roça de mandioca e outros produtos
Desenho: Natã dos Santos

Mito da origem da mandioca

10 de outubro de 2010

“A mamãe, hoje com setenta anos e doente, me contou essa história. A maioria das mandiocas foram encontradas assim, são selvagens nas montanhas, tem muita mandioca selvagem. Antigamente, os índios, quando andavam nas montanhas, encontravam os *hoho* que passavam e deixavam rastros de farelo de massa e também pedacinhos de mandioca. Até que acharam que seria desta raiz que os *hoho* faziam beiju. Depois eles encontraram a mandioca, levaram as raízes e plantaram (uma planta cultivada agora). Os índios seguiram os *hoho* onde desapareciam, na montanha azul (*hox ble*). Lá havia um igarapé que descia e formava um lago, uma piscina com pedras, os bancos deles, todos arrumados ao redor do lago. É lá que eles viviam e faziam beiju. Os índios os seguiam de longe, se escondendo, recebendo o vento em sentido contrário para que os *hoho* não os detectassem pelo seu cheiro e nem percebessem que os índios os observavam preparando o beiju. Mas os índios não pegam a mandioca selvagem, (Edilena diz que seria interessante pegar e plantar mandioca selvagem para ser domesticada). Tinha mandioca selvagem branca, amarela, de casca roxa. Quando os avós de mamãe contavam essa história, o pai dela e ela mesma foram à procura deste lugar, queriam ver e verificar. Foram e dormiram lá, quietos, e viram os *hoho*. Mamãe e seu pai desarrumaram as pedras, arrastando os bancos dos *hoho*, as pedras, mas depois os *hoho* os rearrumavam certinho. *Hoho* são pessoas de tamanho pequeno, com os braços bem grossos, a cabeça grande e o cabelo comprido. São do tamanho de uma criança, falam a língua deles, cantam: Hum, Hum, melodia de ninar, é o jeito deles de cantar. Seriam os antigos Aruã? A família do professor Leonildo, em Kumarumã, era aruã, a avó dele chamava-se Aruã. Os *hoho* comem muitos siris, encontram-se restos de comida deles, mas eles desaparecem. A mandioca selvagem na montanha Tipoca parece cipó. Antes os índios não conheciam a farinha, comiam beiju e batata e foi anos de experiências para melhorar a qualidade da farinha. Os moradores de Cunani apenas tinham uma farinha ruim e não conseguiam vender, os Karipuna deram-lhes receitas. Trocavam com crioulos, como a mandioca *proag* que vem do rio Approuague. É um processo histórico e assim vão melhorando.”

Prof^a Edilena dos Santos Santa Rosa. Galibi Marworno,
moradora da aldeia Karipuna do Manga.

Rubmauro (Galibi Marworno, da aldeia Tukay): Conheço essa história. Ouvi-a do meu avô Macial e do pajé Simplício, que andaram muito, caçando, na época da demarcação. Eles falavam que na *Hox Blê* havia pedras com algumas marcas (os bancos) e se alguém desarrumasse, no dia seguinte podia voltar lá que estava tudo arrumado de novo. Descendo o rio Uaçá, tem um lugar onde só tem pedras, onde cresce essa maniva selvagem, e achamos que elas são as manivas dos *hoho*. Se chama *hox mãiok*. É como o *nana hox*, o abacaxi selvagem.

Natã (Palikur): Não conheço esta história

Receitas com os produtos da mandioca

“Antigamente não havia nem beiju nem farinha, depois só o beiju, mas não a farinha.

Pegava-se a semente de sororoca que servia de farinha, de mingau para comer com peixe, isso há muitos anos, quando morávamos nas ilhas do Uaçá. Sempre estávamos na beira do rio, fazendo piquenique, pescávamos e pegávamos aves. A gente socava a sororoca para fazer farinha. Antigamente as folhas de sororoca serviam até para dormir. Foi assim que descobriram a semente e depois pilavam e usavam para fazer farinha.

A ciência dos índios, naquela época, era a colheita de frutas. Antes comia-se mais peixe e carne. Era tudo assado e não cozido.” (Sérgio dos Santos)

“Tem umas frutas de palmeira, o kunanã, parecido com o tucumã e o maracupi. Antigamente queimavam e pilavam no pilão para tirar a castanha e comer com peixe. Não tinha nem farinha nem beiju. A minha avó, mãe ghãghã contava.” (Felipe Aniká)

A fabricação da farinha é muito recente, antes era só o beiju.

Mandiocas muito secas são colocadas na água para fazer a farinha *kuak mãiook bue*.

A farinha seca acompanha o peixe no caldo, formando um pirão. Acompanha também a carne, o açá e outros alimentos.

A tapioca se apresenta de duas formas: a tapioca em rama, goma (*lãpua*), que serve para fazer beiju e tacaca e a farinha de tapioca, torrada no forno, granulada, que serve para tomar café, chá, fazer bolinho, bolo e mingau.

Como se faz beiju

Temos vários tipos de mistura de farinha. O beiju *pelec* ou *galet*, é feito com a borra da tapioca, a parte amarela, que fica em cima.

Temos o beiju só de tapioca ou com côco ralado e também o beiju da crueira passado no crivo de nylon, depois amassado, colocado com um pouco de sal na folha da banana e, em seguida, no forno. Tem uma consistência de borracha.

Outro beiju é feito da crueira, fino, sem sal para comer com peixe, ovo de tracajá e de jacaré. O beiju recortado é colocado dentro do caldo (chama-se fazer martinique).

Hoje tem biscoito e pão, antigamente só tinha beiju. Na roça a gente trabalhava, quando estávamos com fome tirávamos pedaços de beiju para comer com bacaba, inajá, tucumã, mel, buriti, camapú. O buriti era raspado e misturado com o beiju.

Os Galibi Kali’na fazem um beiju chamado *alipa*, *galette* em francês. A mandioca ralada é colocada no tipiti, deixa-se um dia e assim fermenta um pouco e fica bem seca. A massa de mandioca do tipiti é colocada em um pilão e pilada, em seguida peneirada, fica uma farinha muito fina.

O forno esta aceso, coloca-se a farinha diretamente na chapa presa em uma forma redonda

que pode ser de madeira ou de metal. Alisa-se a superfície e executa-se, com o dedo, um desenho em espiral e no meio dois pontos.

As *galettes* ficam torrando e tiram-se sempre as migalhas para não queimar. Uma vez prontas elas são apoiadas na borda da chapa do forno para secar melhor e, finalmente, são colocadas ao sol, no telhado da casa, para terminar de secar. Podem ser guardadas por meses em recipientes bem fechados. Em 1950, quando os Galibi Kali'na migraram para o Brasil, em três grandes canoas, provenientes da Maná, na Guiana Francesa, traziam uma grande quantidade deste tipo de beiju para se alimentar durante a viagem.



Beiju Galette entre os Galibi Kali'nã



Preparo do beiju na Aldeia Kumarumã

Papas e mingaus

São feitos da tapioca, crueira, farinha, com banana, bacaba e açai.

Às vezes no jantar não tem comida, a mãe faz mingau para as crianças e os adultos também comem.

Antigamente tirávamos o caldo da cana e cozinhava-se para fazer o mel que servia de alimento e era comido com beiju, farinha e mingaus.



Dona Xandoca preparando a farinha de Tapioca

xibé

É uma bebida composta de água, farinha, sal, pimenta, servida em grandes cuias.

Tomamos em qualquer lugar, a qualquer hora, principalmente nos mutirões. O xibé é servido com peixe, salgado, assado ou frito, com charque ou camarão. Pode ser uma sobremesa, xibé com banana. O costume também continua na cidade para os índios que não estão mais nas aldeias. (Sérgio, Galibi Marworno)

Eu bebo xibe, mas não é um costume Galibi Kali'na. Nós o fazemos com beiju, *alipá samuru*, *samuru* é o que é chamado em patoá *kuak*, na linguagem dos crioulos, não é uma palavra indígena Galibi. (Gerado Lod, Galibi Kali'na)

Tucupi

É a água, o suco da mandioca. Quando o tucupi é extraído da mandioca ele é venenoso. Temos que ferve-lo uns 30 minutos com sal e depois armazená-lo em garrafas Pet com diferentes tipos de pimenta. Depois as garrafas são deixadas no sol por um período de 05 dias.

É usado diariamente na culinária indígena. Acompanha o peixe, o tacacá, o pato e o frango. Atualmente é muito comercializado.



Tucupi já engarrafado

Caxiri

Todos: “É o que simboliza o índio, a identidade do índio.”

É um subproduto da mandioca, bebida tradicional de todos os povos da região.

O caxiri é servido em mutirões, festas tradicionais, rituais do turé, festas católicas do Espírito Santo ou de Santa Maria e nas cantarolas do pajé. Para os Kali’na é servida no Natal e no Ano Novo. Hoje não há grandes assembléias sem caxiri oferecido aos visitantes.

Em Kumarumã hoje se faz menos. Em Santa Izabel é sempre oferecido nas festas. No Manga, é servido no turé, mutirões e trabalhos comunitários. Todas as comunidades fazem o caxiri no Dia do Índio, para as autoridades convidadas da cidade.

É uma bebida fermentada que permite estados alterados, “estar de porre”, especialmente nas festas, para ficar mais alegre.

O pajé precisa do caxiri para entrar em contato com os Karuãna, seus *zami*, amigos, que gostam dessa bebida e para que possam diagnosticar as doenças e ensinar os cantos e as marcas (desenhos).

Entre os Galibi-Kali’na as mulheres antes de se casarem tinham que aprender a fazer o caxiri.

Antigamente para todos os povos, as mulheres menstruadas não podiam fazer o caxiri, sob pena de que ele estrague e não passavam nem perto do *kahbe* (casa de farinha) onde estava sendo feita a bebida. Para todos os povos é absolutamente proibido relações sexuais antes de preparar o caxiri.

O caxiri é feito em grandes potes de barro e hoje também em panelas. Antigamente os Karipuna e os Galibi-Marworno, que não fazem cerâmica, preparavam o caxiri na canoa ou na gamela; hoje eles compram a cerâmica dos Palikur, que sempre foram grandes ceramistas. Os potes nos quais é fabricado o caxiri são feitos apenas pelas mulheres palikur, que os fornecem a todas as localidades indígenas da região. Os Galibi Kali'na, também grandes ceramistas, fazem potes parecidos, mas hoje, os índios Kali'na do Oiapoque, do lado brasileiro, não os fabricam mais.



Recortando o beiju para o preparo do caxiri: *Pataje Kasab*

Receitas do Caxiri

Galibi-Kali'na

Existe uma mandioca própria para o caxiri, tem a casca vermelha, é de tamanho grande com muita água (tucupi), ela é ralada e não precisa colocar água. Acrescenta-se um tipo de batata roxa (*Kalasai*), que é ralada junto com a mandioca. Depois de ralada, cozinha em uma panela grande, tem que ser bem cozido, deixa esfriar (até o dia seguinte), depois espreme no tipiti, recolhe o vinho bem líquido, que ainda é coado no pano fino e, finalmente, colocado no pote. No primeiro e segundo dia é bem doce, no terceiro dia já está bem forte, e, quanto mais tempo passa, mais forte fica. Depois enfraquece, perde a cor e azeda.

O caxiri pode ser guardado até por um ano, enquanto que o caxiri dos outros povos tem que ser consumido no máximo em três dias. O caxiri é armazenado em grandes garrafões, obtidos no lado francês, que a Modestine, dona de um hotel em Saint Georges, fornece aos índios em troca do próprio caxiri.

A batatinha roxa é venenosa e não pode ser comida, apenas misturada com a mandioca.

Fazem também outro tipo de caxiri, feito com beiju, como os Karipuna e Galibi-Marworno. Acrescentam, porém, a batata roxa cozida.

Palikur

A *woska* é feita de mandioca, batata doce e abacaxi ralados; mistura-se tudo e coloca-se no tipiti. Com a massa fazem beiju, depois colocam água no pote e acrescentam o beiju esfarelado; a seguir coloca-se o pote sobre a cinza quente do forno, numa espécie de buraco, para ajudar a bebida a fermentar. O caxiri pode durar até uma semana. Hoje os Palikur fazem muito menos por causa da religião evangélica.

Antigamente, antes de fazer o mutirão de arrancar, o dono da roça tirava um pouco de mandioca, ralada e transformada em beiju; com ela a mulher preparava o caxiri, *woska*. Esse processo chama-se queimar, porque tiravam a mandioca antes da hora e torravam o beiju, era feito para “apressar a mandioca”. Hoje se doa à igreja a primeira farinha torrada em agradecimento a Deus por ter uma boa roça. (extraído de Capiberibe, A. O Batismo de fogo)

Em cima do pote de caxiri coloca-se sempre um tipiti, cuja forma representa a Cobra. A Cobra Grande é a guardiã do caxiri, ela cuida para que os Bichos não se aproximem e venham a estragar a bebida. Na língua patoá, o tipiti e a Cobra são denominadas pelo mesmo termo, *kulev*.

Galibi-Marworno

Utiliza-se uma mandioca branca chamada *sauaua*, mas a mais utilizada é a *papai*.

O *caxiri* é feito de mandioca branca porque o tucupi é mais fraco, se fosse forte poderia nos matar, (os animais, as caças que comem a mandioca na roça, escolhem as mandiocas brancas por serem menos venenosas).

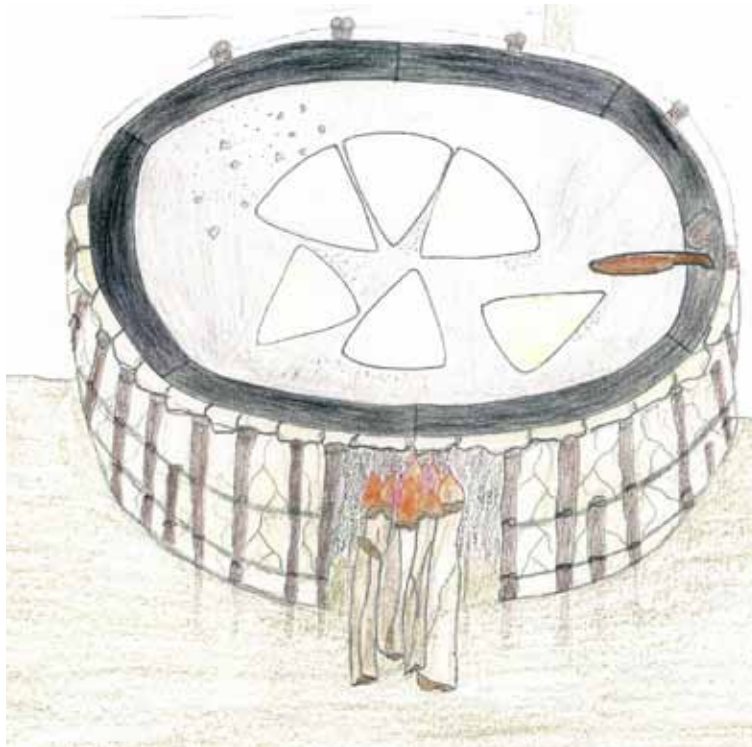
A mandioca para o *caxiri* depois de descascada não é lavada, para não perder o gosto, a vitamina, e porque não fermenta se lavada.

As pessoas que vão fazer o *caxiri* não comem peixe, porque o pitiú poderia estragar a bebida.

Para fazer o caxiri rala-se a mandioca, coloca-se no tipiti e depois numa bacia aparta-se o tucupi que será utilizado como ingrediente do caxiri. Com a massa prepara-se um beiju grande, que é cortado em quatro, isto se chama *pataje kasab*. Depois coloca-se este beiju em um pote de água.

Ao mesmo tempo são preparados os ingredientes, a batata, o tucupi, um pouco de açúcar quando não tem cana-de-açúcar, no fim, coloca-se em cima do pote folhas de bananeira e uma peneira.

Antes de ser deixado para descansar e fermentar, em um contexto ritual, as mulheres se reúnem ao redor do pote, cantam e colocam no fundo deste recipiente, emborcada, uma pequena cuia com folhas de abacaxi. Dizem que quando a bebida fermenta, a cuia sobe à superfície, o que é sinal de que ela está boa para ser consumida. Se a cuia não sobe, a bebida não presta.



Preparo do beiju de mandioca para a fabricação do caxiri, *pataje kasab*
Desenho de Diena Macial Sfair

Karipuna

Na aldeia Manga vamos à roça arrancar a mandioca, pode ser *papai* ou *pretinha*; levamos no *kahbe* para ser raspada e ralada, colocamos na prensa ou tipiti para secar. Depois de seca, coa-se a massa na peneira e leva-se ao forno para fazer dois ou três grandes beijus e depois os corta em pedaços. Coloca farinha de tapioca, caldo de cana-de-açúcar e deixa amolecer. Pega a batata doce, lava e rala para fazer o beiju de batata. Uma vez pronto, coloca todos os ingredientes em um balde, a mistura da farinha, o beiju de batata doce, água e o beiju do caxiri. Esmigalha com as mãos e leva até a casa grande, onde ficam os potes, coloca dentro, esmigalha mais um pouco e acrescenta água. Tampa a boca do pote com folhas de bananeira; no outro dia está pronto para ser coado e bebido.

Quando as mulheres fazem o caxiri não gostam que as crianças fiquem por perto porque elas gritam e brigam e então os que bebem podem acabar brigando também entre si.

Durante o Turé, o caxiri é considerado uma entidade convidada a participar dos festejos através dos cantos do pajé. Conta-se que os seres sobrenaturais possuem a capacidade de produzir enormes quantidades de caxiri. No mito de *Iacaicani*, a Cobra Grande é levada a tomar dezenas de potes de caxiri, servidos por sua mulher, para não agredir o menino que caiu em seus aposentos.

Nestas ocasiões, o caxiri é servido pelas mulheres de maneira ritualizada. A bebida pode também servir como castigo aos infratores das regras que regem o Turé, quando, então, sentados em um banco de urubu-rei, fora do *laku*, são obrigados a beber quantidades exageradas dessa bebida. Durante o Turé, há o canto de pegar bebida, porque o caxiri é “gente” do Turé.

Comercialização

“Em meados do século XX houve um aumento da produção e comercialização da farinha; é o início dos grandes mutirões”

(Aldiere Orlando. Aldeia Kumenê)

“Atualmente produzimos menos farinha em certas aldeias, o que acarreta menos pressão sobre o meio ambiente. Somos a aldeia mais sustentável da região.”

(Bernadete dos Santos. Aldeia Santa Isabel)

Como era no tempo dos antigos

Antigamente, de 30 a 40 anos atrás a comercialização da farinha entre os povos indígenas do Oiapoque era feita de trocas. As pessoas trocavam: couro de jacaré, farinha de peixe salgado, caças, frutas, galinha, com os brancos, principalmente na Guiana Francesa, por roupas, alimentos não perecíveis e calçados.

Naquela época, os marreteiros, cassipeiros iam até as aldeias indígenas, faziam trocas de produtos industrializados pela farinha ou pele de animais como: veado, jacaré, onça. Também trocavam por frutas como: banana, macaxeira, abacaxi, gerimum, tucupi com pimenta e tapioca.

No Juminã a troca era por alimentos como café, carne, pois muitas vezes a troca era feita em uma fazenda que existia próxima à aldeia (Ponta dos índios). Trocava-se também com marreteiros (mascates) que iam na própria aldeia, essas pessoas traziam pães, panelas, roupas e outros itens. A medida da farinha era por quilo, como ainda é feito hoje.

Em Kumarumã transportava-se a farinha para Saint Georges e Oiapoque, mas, naquela época, o Cassiporé era bem mais perto. A troca era feita com os comerciantes por mercadorias como café, açúcar, roupas, panelas e outros. Algumas pessoas faziam viagens para Saint Georges e Oiapoque, no entanto a viagem durava uma semana, só a vinda; nesse tempo de viagem as pessoas pescavam peixes, caranguejos que serviam até para a própria venda. Eles vendiam em Ouanari, Trois Palétuviers (*Thoa Patxivie*) e Casa Colares, isto é, os lugares à beira do rio. Os Saramaka de Tampac, do lado francês, recebiam farinha do pessoal do Cassiporé. O retorno dessas viagens durava também uma semana. No tempo dos antigos o que predominava era a troca.

Comercialização Interna

Antigamente existia a troca de produtos com todas as pessoas da comunidade, hoje a troca só existe com familiares. Às pessoas que não são da família, os produtos são vendidos.

Antigamente, nas aldeias indígenas não existiam leis, mas sim costumes; hoje em dia com o contato maior, prevalece a lei, do mercado, da comercialização, existindo regras de venda nas aldeias; alguns fazem trocas entre si com os pais, filhos ou irmãos. Hoje nas aldeias Kumarumã, Manga e Juminã a venda é feita nos próprios comércios locais ou junto aos particulares que por não terem roças, compram por kilo ou sacas.

No Juminã o empréstimo é feito só com parentes e apenas para a farinha. Na aldeia Kumarumã os filhos dão para os pais, existem comércios na aldeia onde é feita a venda, vende-se também para os parentes e existem trocas por outros alimentos, como peixes, caças e mercadorias dos comércios da aldeia. Antigamente faziam trocas com pessoas de

Vila Velha e Cassiporé, por alimentos como peixe salgado ou caranguejos. Essas pessoas vinham especialmente à procura de farinha. Na aldeia Manga se empresta a farinha; o tucupi e a tapioca são dados. Na aldeia Galibi Kali'na se empresta e se dá farinha e tapioca, como continua sendo o costume em todas as aldeias menores; não vendem farinha, a não ser alguma encomenda de amigos ou conhecidos.

Comercialização Externa

No inverno se produz mais farinha para vender porque o acesso às roças é mais fácil e permite fazer grandes quantidades de farinha para a comercialização na cidade. No verão se produz menos, as roças ficam distantes e o acesso se torna mais difícil, e assim, mais difícil também de produzir grandes quantidades de farinha.

A produção aumenta no inverno, pois no verão o rio seca, o que dificulta o acesso às roças, especialmente para os povos do rio Uaçá e Urukauá.

No Juminã se produz por família, quando a necessidade de dinheiro é maior.

No Kumenê fazem grandes mutirões para produzir a farinha, que vendem na cidade.

Em Kumarumã e na aldeia Manga se produz em maior quantidade na época das festas.

Quanta farinha as aldeias podem produzir

Por mês na aldeia Kumarumã é feito mais ou menos por cada família dez a doze sacas de farinha de 50 quilos, as famílias maiores produzem mais de 15 a 20 sacas.

No Juminã é feito por família de uma a quatro sacas de 50 quilos, no inverno, produz-se maior quantidade.

Na aldeia Manga é feito tanto no período do verão como do inverno de 07 a 15 sacas de 50 quilos por grupo familiar.

Na aldeia Galibi produzem apenas para o consumo, uma saca de 50 quilos ou menos, dependendo do tamanho da família.

A quantidade de farinha produzida depende da quantidade de famílias nas aldeias e das encomendas. Quando havia um chefe de posto nas aldeias, este tinha certo controle da quantidade de farinha vendida pela comunidade.

Como é feito o transporte

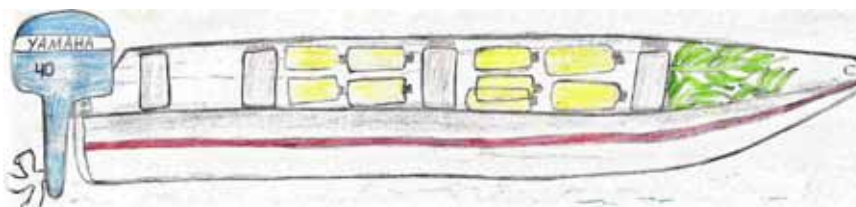
Dependendo da localização das aldeias, nas margens dos rios ou ao longo da estrada, o transporte é de barco, voadeira ou caminhão. O transporte é pago. As famílias que moram na BR 156, pagam apenas sua passagem e não a mercadoria. O dinheiro é para a manutenção do carro ou do barco, o motorista ou piloto.



O transporte dos produtos da roça pelo caminhão da comunidade, com os produtos expostos na calçada em Oiapoque.

Desenho de Sidney Vidal da Silva

Na aldeia Manga a venda é feita em Oiapoque; fretam carro no valor de R\$ 50,00, algumas pessoas vendem também em Saint Georges e tem que pagar a catraia para atravessar o rio.



Transporte de voadeira
Desenho de Enildo Batista Forte

As pessoas trocam a farinha que não conseguem vender por roupas, outras preferem levar de volta.

No Juminã não se paga o transporte, é feito em canoa própria e a venda é feita em Saint Georges e Oiapoque, mas a preferência é do lado Francês.

Em Kumarumã o transporte é feito por barcos grandes tanto da comunidade como de particulares, o valor da passagem de barco é de R\$ 50,00 e o dos particulares varia entre R\$ 50,00 e o preço por peso dos produtos. O dinheiro do barco da comunidade é arrecadado pelo cacique que é o responsável pelo barco e o dinheiro fica para a comunidade. Para os barcos particulares o dinheiro fica com os proprietários. A venda da farinha é feita em Saint Georges e Oiapoque.



Transporte usando o barco da comunidade de Kumenê
Desenho de Natã dos Santos

Onde é feita a venda da farinha

A comercialização pode ser feita nas próprias aldeias para os comerciantes locais, parentes e por encomenda de pessoas conhecidas.

Geralmente a comercialização é feita nas feiras das cidades de Oiapoque e Saint Georges, com comerciantes conhecidos e também com algumas pessoas que compram para seu consumo.

Quando o caminhão chega em Oiapoque, os comerciantes já estão esperando e, muitas vezes, a farinha é vendida lá mesmo, na rua.



Descarregando os sacos de farinha no porto de Oiapoque
Desenho de Milton Galibis Nunes

“Um tempo atrás eu vendia farinha em Oiapoque, procurava os comerciantes e oferecia, a qualquer preço; muitas vezes eles compravam, outras vezes não. No inverno os comércios estão abastecidos com farinha, já no verão é mais difícil para nós, devido ao acesso mais restrito às roças e ao transporte pelo rio que seca nesta época.” (Hélio Ioiô Labonté)

Como é feita a venda no lado francês

Na Guiana Francesa a venda é feita por encomenda ou por quilo e saca, em frente ao mercado de Saint Georges, o *maxe*. A venda é feita em euros.

Pode ser através de uma autorização das autoridades francesas, neste caso, o vendedor paga uma taxa, mas muitos índios já têm clientes certos.

“Para vender a farinha fora da aldeia é preciso paciência, conhecimentos e saber conversar, fazer propaganda para convencer as pessoas a comprar seu produto. No verão a farinha é mais rara, por isso, ao chegar no porto de Saint Georges e Oiapoque, nesta época, são os próprios compradores que vêm até o barco comprar a farinha. No inverno produzimos grande quantidade de farinha e os comércios ficam lotados, com isso temos que ir atrás dos compradores. Vender farinha em Saint Georges é um pouco demorado porque há pessoas que compram por quilo, outras meia saca ou uma saca. No final, se a gente não conseguir vender a farinha, ela é negociada com alguns comerciantes ou parentes, através de trocas com mercadorias ou roupas e, às vezes, a farinha fica com eles para pagar no próximo mês,” (Davi Felisberto dos Santos)

“Eu e minha esposa não vamos mais ao Cassiporé vender farinha porque fechou o caminho pelo lago Maruane, por causa do IBAMA. Antigamente, tinha muita gente do Cassiporé que morava lá, hoje não tem mais. Ninguém mais vai ao Cassiporé e eles também não vêm mais vender caranguejos. O lago Maruane está dividido: um pedaço indígena e um pedaço IBAMA.” (Severino dos Santos)

Restrições por parte das autoridades - conflitos

Antigamente não existiam conflitos, mas hoje com a mudança das leis francesas, não é permitido o trânsito de pessoas sem documento, principalmente para comercializar nossa produção.

No Juminã não há conflitos, eles têm seus compradores conhecidos.

O pessoal do Kumarumã e do Manga já sofreu conflitos e alguns índios já foram presos. Hoje em dia a venda é feita escondida e mais para parentes que vivem do lado francês.

Para os Galibi Kali'na não há venda, portanto não há conflitos.

Na Guiana Francesa as vendas sem autorização são punidas. Mas há estratégias para contornar este problema.

Preços (em 2010)

Na aldeia o quilo de farinha custa R\$ 2,50. Na cidade é vendido por R\$ 125,00 a saca de 50 quilos e por quilo fica no valor de R\$ 3,00. O preço é decidido pela comunidade, cada aldeia tem sua tabela. Em Saint Georges a farinha é comercializada em euros. O preço pago é maior que no Brasil, mas para muitos aumenta o custo do transporte e há os riscos da ilegalidade.

Depoimentos

“Antigamente não existiam motores de popa e nem barcos, era tudo a remo, até a Guiana Francesa e até a cidade de Oiapoque com muitas dificuldades. Durava uma semana de viagem, muito cansativo devido a ter que percorrer uma grande distância a remo.

Na vinda da aldeia até a cidade, pelo Uaçá e Oceano, entrando pelo rio Oiapoque, eram

feitas trocas pelas localidades ribeirinhas, localizadas nas margens do rio.

Quando era feito farinha em grandes quantidades, a venda era feita em dinheiro e também trocavam por roupas.

Os indígenas que vinham com suas farinhas, não chegavam até Oiapoque, vila que na época chamava-se Martinica, compravam suas despesas no barracão do “João Colares”, na época localizado na margem do rio Oiapoque em frente a Tampak. Às vezes iam até Clevelândia cujo nome na época era Cedre para fazer trocas com roupas.” (Sergio dos Santos)

“Antigamente, no Curipi, a produção para venda era farinha e couro de animais, como jacaré, lontra, onça, etc. Todos eram comerciantes que transportavam e traziam, alimentos, roupas, para trocar com o Sr. Coco, chefe da aldeia Santa Isabel. Naquela época não tinha o Manga e nem o ramal. (Enildo Forte)

Macapá. Conversa com Aldiere Orlando, Palikur da Aldeia Kumenê

09 de fevereiro de 2011.

Para a produção da farinha, nas aldeias maiores, os Palikur produzem mais no inverno, quando a água é grande. Na aldeia Kumenê eles levam por mês 200 sacas para Oiapoque e Saint Georges, isto é, 10.000 kilos ou dez toneladas.

Em Oiapoque vendem aos comerciantes, aos “patrões” que eles conhecem. Às vezes trocam por mercadorias, negociam. É tudo gente que eles conhecem há muito tempo. Às vezes trocam por diesel no Posto. Em Saint Georges eles vendem através dos parentes de lá; ficam uma semana do lado francês, em casa de parentes até vender toda a farinha. Trocam por mercadorias. Há também venda interna, na aldeia Kumenê.

Não há trabalho por diárias, não é costume nosso. Fazemos também mutirões. Dar a mão chama-se em Palikur *kamaxka iwapti*, isto é, “segurar o punho”.

O transporte é pago; é \$2,00 reais por saca, pagos ao dono do barco, se é particular, se o barco é da comunidade o dinheiro fica para os consertos e o combustível. Eles não têm conflitos do lado francês porque se dirigem para a casa dos parentes.

Antigamente, vendiam mais couro de jacaré, era bem rentável. Quando foi proibida a venda do couro eles aumentaram as roças e a produção de farinha para a obtenção de renda. Hoje eles continuam a fazer muita farinha para venda, mas o tamanho das roças é menor, diminuiu, para que possam consumir toda a produção em dois anos e que não haja excedente que se estrague porque hoje se dedicam também a outras coisas, entre elas o estudo. A mandioca pode ficar dois anos no solo, depois ela apodrece. O tipo *sãsan* é muito resistente, dura muito.

Cantos que acompanham o trabalho na roça

Txi gasō ka maiê, txi fi lá kahbé

Txi gasō ka maiê, txi fi lá kahbé

Pequeno menino esta casando, pequena menina esta no kahbe

Pequeno menino esta casando, pequena menina esta no karbe

Refrão: Gō gō gō xapātxie joli zozo

xapātxie, joli (bis)

ka pote medai bōdjie (bis)

ka pote kazket bōdje (bis)

Gō gō gō pica-pau, pássaro bonito

Pica-pau, bonito pássaro

Que entregou medalha para Deus

Que entregou o casquete para Deus

(Felipe Aniká)

Nota: As autoridades na Guiana Francesa, assim como no Brasil o SPI e o Marechal Rondon, ofereciam aos chefes indígenas insígnias de poder, como medalhas, uniformes e bastões de comando. Na canção, de maneira invertida, é o personagem Pica-pau que oferece estes atributos a Deus.



O Picapau, *Xapātiê*
Desenho de Bernadete dos Santos

História de um homem, sua mulher e seus filhos

Eles estavam fazendo uma viagem no mar, quando eles subiram o rio, eles não tinham comida, viram o rabo de um peixe em cima da água, mas não viram a cabeça do peixe. Eles cortaram o rabo e o peixe nem se mexeu. Depois que cortaram o rabo eles foram embora e chegaram num lugar onde gostavam de parar para comer em suas viagens. Quando chegaram, eles desceram e pegaram lenha para fazer fogo. A mulher ficou na canoa para tratar do rabo do peixe, depois ela cortou em pedacinhos pequenos, os lavou e colocou em uma panela no fogo para cozinhar. Depois que a comida ficou pronta eles todos comeram juntos. Depois que acabaram de comer eles descansaram um pouco, uns vinte minutos, quando de repente escutaram um grito como se fosse um canto. Depois de uns dois minutos eles já escutavam melhor o canto e o que a pessoa estava cantando: “eu quero meu rabo de volta”. Sesehebe disse: “quero meu rabo de volta”. Quando ele cantou pela primeira, segunda, terceira, quarta e quinta vez ele chegou perto deles e parou de cantar. Ele falou com eles e disse que não veio fazer o mal só veio para pedir o rabo que eles cortaram de volta. Quando eles vomitaram, ele recolheu todos os pedaços e depois voltou para o lugar dele. E a historia acaba aqui.

Transcrição em patoá: Ixtua dji un òm ke so fãm ke so pitxi-iela

Ie te ka fe un voiaj lasu lame, kã ie te ka môte lahivie la ie pa te ge mãje ie ue un latxo dji un puasõ lasu djilo, ie pa ue tet puasõ la, ie kupe latxo la, li pa men hume, aphue ki ie kupe latxo la ie ale, ie hive kote mun te kõtã mãje xak voiaj, ka ie hive on la desãn pha bua bule pu fe djife, i fãm la hete la kãnu li kaie latxo la, aphue li kupel pitxi, pitxi, aphue ki li fini lavel li mete lãdã sodje pu li mete la djife pu li bui aphue ki mãje la txui ie tut mãje asãm, aphue ki ie fini mãje ie fe un txi kut poz dji un ve minut ie tãde un hele kōsi xate djila ke de minut ie tãde xãte la bie deha kumã mun la xãte canto – e e mo latxo. Sesehebe mo latxo (2x).

Ka li xãte phomie, dezem, thoazem, katzem e pu zekzem li hive kote ie, i li het eke xãte la, li koze ke ie, li dji li pa vini fe djimal pu ie li vini dumãde so latxo ki ie kupe dji li, ka ie tut vōmi mãje la ki ie te mãje li hamase tut, li humiasi ie aphue li hutone pu so kote. I djila ixtua fini isi.

Felipe Aniká Karipuna (Aldeia Paxiubal)
Transcrição: Tomás Carlos Aniká Forte

História da maniva de mandioca

19 de outubro de 2010.

Antigamente não existia maniva. A mandioca indígena eram as frutas das árvores que eles comiam. Depois, um homem apareceu com sua família. Ele saiu para caçar na floresta e pegar as frutas das árvores. Quando voltou, ele falou para o pai dele:

“Nós já temos outra coisa para plantar. Quando essa coisa brota e cresce, nós podemos arrancar, ralar e depois fazer beiju kururawye”. O pai dele perguntou: “Sim, onde vocês encontraram essa maniva de mandioca?”. Eles responderam: “Pai, nós vimos duas pessoas que chegaram para nós. Eles falaram: ‘e aí, meus netos?’. Nós respondemos: ‘nós estamos bem, avô’. Eles responderam: ‘nós viemos informar vocês, para vocês poderem se alimentar, plantar. Dar para vocês um alimento que se chama maniva de mandioca. Vocês podem escolher três tipos de maniva de mandioca’. Eu não sabia o que são eles. Nós perguntamos: ‘o que são vocês?’. Eles responderam: ‘nós somos pessoas de veado. Vocês vão lá na nossa roça e podem ver essa maniva’. Aí fomos com eles. Quando chegamos lá, vimos a roça deles na beira da rocha, com muitas manivas de mandioca, todas crescendo”.

Assim, nossos bisavós indígenas descobriram essa maniva de mandioca, através de animais que as deram para eles. Assim a história termina.

Transcrição em palikur: Estwa adahan kliniki akat

Pitatye yuma kiniki akat. Parikwene aymuhwa akak ah gariw. Igkis ax madikte.

Ayteke pahay hawkri pahavwi awayg kadahan gihayo: akak gikamkayuwwi ig awayg tivik kehne giwewwan. Ta ahawwikut ivegvne gimana ah gariwbet. Ku aysaw ig diyuh. Ta givinwat. Gikamkay awna git: nigun kwis wixwiy kadahan nawenewa arikna adahan wixwiy mutuh. Ku aysaw in hiyan wixwiy warak adahah hepne. Ayteke wixwiy keh bugut. Kururawye: ateke gigkis Kaytwa guwnkis: kitak yis uti inin kiniki akat? Egkis kaytwa: nigh, usuh hiya piyana hiyeg danuh wotuh. Igkis aytni usuh “aytkay nuhiw”. “lhpa”. Aybati usuh anuh: “ya kitmay yis ahuh? Igkis Kaytwa: “usuh ayta ekene yit ku pariye adahan yis mutuh. Ik adahan yis ax gakay. In kewye kiniki”. Igkis mpana akebi. Igkis awna gutkis: aynte amadga uwasa. Kadahan ignes hiyeg egkis ka hiyak ku pariylene igkis. Pahavu ayavgikis: “Pariylene yis?” “Ush Itylene hiyeg. Ataknay ta amadga uwasa, yis hiya inin. Egkis tipik gihaptikis danuh atere, egkis hiya giwasakis akibina tip, kiniki hiyanave. Hene wahawkivwi kinetihwa amin inin kiniki. Atan amaksemni inin estwa gidahan parikwene, pwikne iki gitkis.

(Natã dos Santos, Palikur da aldeia Mangue I Revisão: Aldiere Orlando)

História palikur da mandioca

Há 600 mil anos apareceu uma mulher vaidosa, *matamata*, *mahaman*. Ela tinha aproximadamente 160 anos, mas ela caminhava normal. A história conta que aquela velhinha apareceu a três jovens. Ela perguntou: “qual é o tipo de alimentação de vocês, os jovens?”. Eles responderam, “nós nos alimentamos de uma árvore que se chama *Anawera anew*”. Aí a velhinha disse: “como vocês podem fazer isso?”, os três jovens explicaram para a velhinha: “nós juntamos frutas das *anawerezeiras* e nos tiramos as cascas, fica só o caroço, a gente rala no ralo de barro, pegamos a massa para coar na peneira fina e tirar a tapioca. Depois que a tapioca de *anawera* se senta, aí a gente pega essa tapioca e faz beiju, nós comemos com peixe, carne e mel de abelha. Naquele tempo há 600 anos, os índios não sabiam se existia roça, também não conheciam outras frutas, naquela época deles só conheciam *anawera*, é o nome de um pepino do mato, a única fruta que eles conheciam. Eles contando para a velhinha que só dois objetos que servem para alimento deles. Ai a velhinha disse: “tem alimento melhor que duas fruteiras”. Os jovens ainda não conheciam nada além desses dois objetos. A velhinha disse: “tem coisa muito melhor e muito saborosa, é uma batata; a gente primeiro descasca, a gente rala, da para aproveitar a tapioca, para fazer beiju e a massa para fazer farinha”. A história conta que aquela velhinha ficava contando a história da mandioca para os três jovens. A velhinha disse: “amanhã eu vou tirar a maniva daquela mandioca para vocês verem, eu vou também trazer beiju e farinha para vocês verem e provar”. Realmente ela é muito gostosa e muito mais saborosa que *anawera*, o pepino da mata. Aí a velhinha se despediu. Ela disse: “amanhã eu não venho, de aqui três dias estou chegando novamente”. Ai a velhinha foi embora. Então no terceiro dia a velhinha chegou com um feixe de maniva, um pouco de farinha e um beiju, que a história conta que a velhinha trouxe para os três jovens. Aí, os jovens perguntaram e disseram para a velhinha: “Vovó, cadê o que a senhora prometeu que iria trazer”. A velhinha disse: “Ta aqui, eu trouxe”. Aí ela pegou a farinha e beiju. A história conta que a velhinha disse: “vocês podem comer, não tenham medo que vocês não vão morrer”. Aí os três jovens começaram a provar primeiro o beiju, segundo, a farinha. Aí os três jovens disseram que o beiju era muito melhor que *anawera*. A velhinha explicou: “com esse beiju vocês podem comer assado, cozido e moqueado”. Os três jovens disseram que realmente a senhora tinha dito a verdade mesmo. A velhinha disse: “Vocês ainda não provaram a farinha, ela é três vezes melhor que o sabor do beiju, dá para comer com peixe, carne e tomar xibé”. Aí os três jovens perguntaram para a velhinha: “o que é xibé?”. Aí a velhinha disse: “Vocês pegam uma vasilha ou uma cuia e colocam farinha dentro e depois colocam água dentro da cuia e tomam o xibé”. Aí a velhinha explicou: “exatamente, eu trouxe maniva para vocês plantarem”. Aí os jovens tornaram a perguntar: “Vovó o que se chama plantar?”. A velhinha disse: “plantar é quando vocês fazem a roça. Roça primeiro debaixo das árvores grandes, depois derruba e queima”. Aí a velhinha disse para os jovens: “Amanhã eu vou trazer terçado, machado, que é muito melhor do que terçado de barro, para vocês fazerem roça. (A história está inacabada).

Helio Labontê, Palikur da aldeia Kumenê.

Álbum fotográfico de
Davi Felisberto dos Santos
(com legendas do autor)



A caminho da roça. Campo firme no inverno. *Savan Du*



A caminho da roça



Roça nova. Os troncos grandes e os tocos são deixados na roça; a lenha é usada no forno para torrar a farinha.



Preparo da maniva: após arrancar as raízes, o dono da roça corta as manivas. Se a roça é nova, ele replanta as manivas, senão ele junta e planta em outra roça. As manivas não podem ficar ao sol porque secam, tem que deixar debaixo de uma árvore, por um período no máximo de um mês.



Roça em Kumarumã: atrás do Soraimon, antiga roça do chefe Felizardo. Aqui o índio está separando as manivas do tipo *batõ mãiok*.



Mandioca *tucumã*: mandioca para ser arrancada. Uma maniva dá cinco ou seis mandiocas.



Quando as raízes ficam expostas, os animais (veado, cotia, porcos) vêm comê-las e levam tudo. A capivara também ataca, não fica nada. A cotia gosta de macaxeira, mandioca branca, batata, cará e *dãxina*. O veado gosta das folhas. O dono segue o rastro dos bichos e vai lá, na espera para matá-los. O porco come 100% da roça. Os outros animais comem de 10 a 20%. Os índios colocam armadilhas para espantar os bichos; é uma cabaça ou uma lata amarrada, que com o vento fazem barulho.



Mandioca do tipo *Tet-ble*. Forma cilíndrica, globulosa; sua cor é amarela. Roça no Soraimon do Chefe Felizardo.



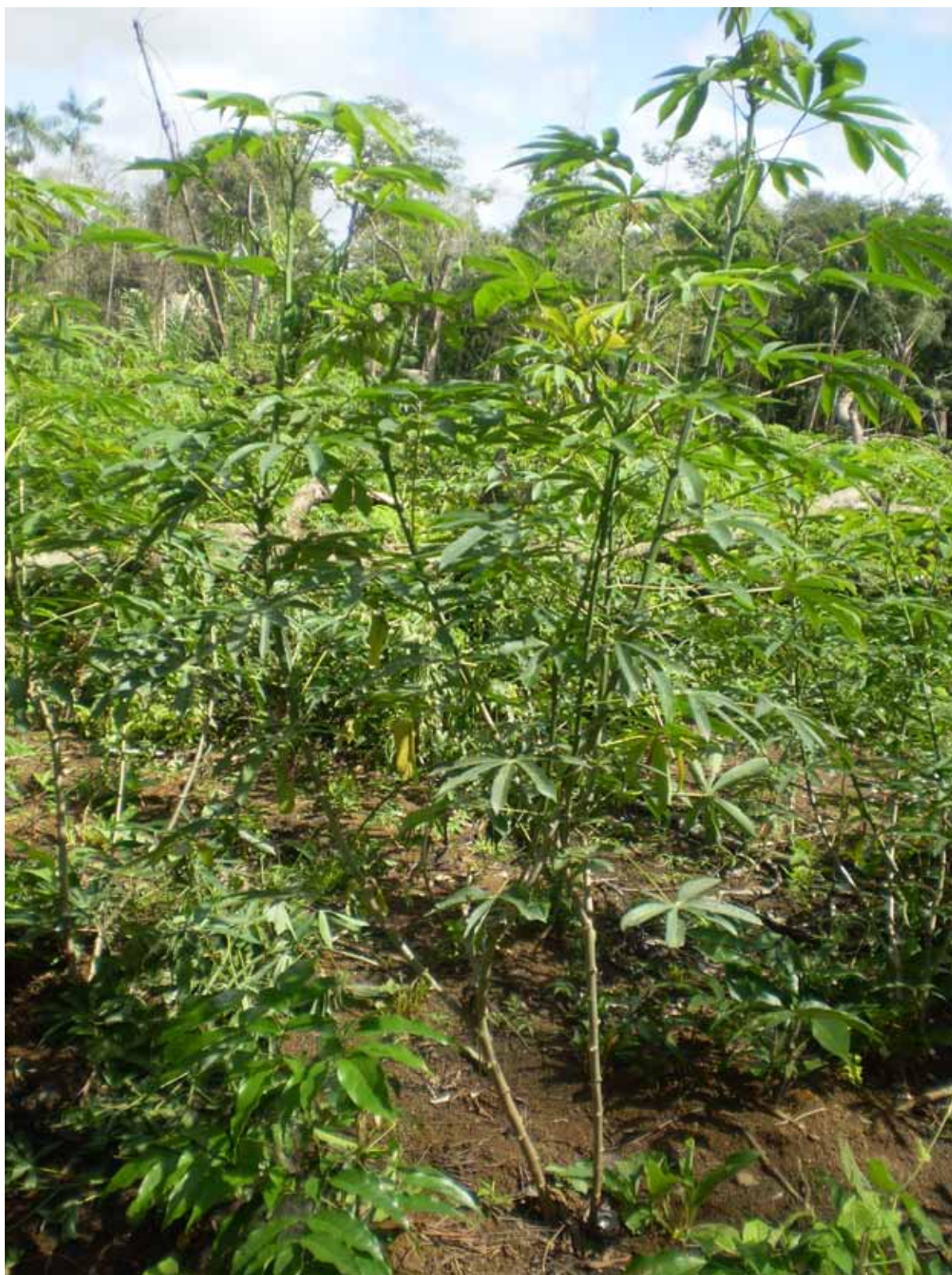
Na mandioca *tucumã* as manivas são bem grossas, assim como as raízes.



Mandioca *tucumã*. Possui folhas com três pontas.



Mandioca *tucumã* . As manivas são brancas.



Mandioca *sauauá*. Possui as manivas bem brancas e as folhas mais redondinhas.



Mandioca *sauauá*. Dessa mandioca bem branca se faz o caxiri.



Mandioca *juminã*. Amarela, forma tortuosa, manivas mais finas. A folha é meio fina e de cor bem verde. A cor da maniva é marrom.



O *jamaxi* é feito na hora, com folha de bacaba ou de açaf.



Armazenando a mandioca na roça antes de colocá-la no *jamaxi*.



Roça do Adelino dos Santos. Mandioca *tucumã* já armazenada no *jamaxi*.



Transporte da mandioca até a canoa.



Rio Uaçá. Voltando da roça com a mandioca armazenada.
Foto: Aquilino dos Santos. Kumarumã.



Aldeia Kumarumã: descascando e ralando mandioca. Duas famílias aparentadas no mesmo *kahbe*.



Mandioca pronta para ralar.



Mandioca mole, em patoá, *mãiook puhi*.



Aldeia Kumarumã, na Ponta do Capitão. No *Kahbe* a mandioca é descascada e colocada na masseira para depois ser ralada.
Foto: Sérgio dos Santos.



Às vezes faz-se uma farinha de emergência, quando, por exemplo, se chega de viagem. Pega-se dois *jamaxins* de mandioca branca. Tem cheiro de caxiri. Rala, põe no tipiti, passa na peneira e já coloca no forno. Coloca logo, porque pode ficar preta.

A mandioca colocada na água é de quantidade menor do que a ralada. Na foto, estão descascando mandioca mole. Deixa na água um dia para amolecer, é sempre amarela, a branca não serve.

A farinha só de puba chama-se *mãiook bue*, não se conserva, tem que fazer pouco. Não se tira a tapioca dela. Não rala. Apenas prensa.



Cozinhando o tucupi no kahbe.



Torrando a farinha de tapioca.



Torrando a farinha. Mistura-se as mandiocas do tipo *tucumã*, *tet-ble* e *juminã* que são amarelas; mistura com a branca, *sauauá*.



Na foto, a madeira é usada para alimentar os fornos da casa de farinha. É a madeira portuguesa, em patoá, *bua potigue*.



Sacas de farinha levadas para vender em Oiapoque.