



MANIVAS ATURÁS BEIJUS

**O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro
Patrimônio Cultural do Brasil**

Lucia Hussak van Velthem
Laure Emperaire
(Organizadoras)

Manivas • Aturás • Beijus

O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro
Patrimônio Cultural do Brasil

1ª Edição

Santa Isabel do Rio Negro
ACIMRN
2016



CRÉDITOS

MANIVAS, ATURÁS, BEIJUS: O SISTEMA AGRÍCOLA TRADICIONAL DO RIO NEGRO - PATRIMÔNIO CULTURAL DO BRASIL.

TEXTOS

Lúcia Hussak van Velthem (MPEG/SCUP - MCTI), Laure Emperaire (IRD UMR Paloc), Esther Katz (IRD UMR Paloc), Carlos Alberto Teixeira Nery (ACIMRN).

PESQUISADORES INDÍGENAS

Augusto Fonseca, Ilma Fernandes Neri, Jaqueline Sanchez, Marivelton Rodrigues Barroso, Omilda da Silva de Menezes, Regina Perina Aragão, Sandra Gomes, Valter da Silva Monteiro.

PESQUISADORES ACADÊMICOS

Carla Dias, Esther Katz, Joana Cabral de Oliveira, Laure Emperaire, Lúcia Hussak van Velthem, Manuela Carneiro da Cunha.

TRADUÇÕES PARA NHEENGATU, TUKANO E BANIWA

Poani Higino Tenório, Tatiana Baniwa Brazão José, Edilson Baniwa, André Baniwa, Domingos Camico, Clarindo Chagas Campos, Luiz Brazão dos Santos, Arthur Horomare Pereira, Adélico Marques da Costa, Valter Monteiro, Genisés da Silva Benfica, Lúcia Andrade, Belarmino Garcia (textos originários da exposição fotográfica itinerante *O caminho da roça* ACIMRN / IRD - 2009).

FOTOGRAFIAS

Joana Cabral de Oliveira, Lúcia Hussak van Velthem, Laure Emperaire, Manuela Carneiro da Cunha, Regina Perina Aragão, Sandra Gomes.

CAPA, PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO

Flavia Amadeu

M278 Manivas aturás beijus: o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro... / coordenadoras Lúcia Hussak van Velthem, Laure Emperaire. --- Santa Isabel do Rio Negro : ACIMRN , 2016.

ISBN 978-85-92767-00-6

72 p. : il. color.

1. Agricultura – povos indígenas – Rio Negro. 2. Práticas agrícolas – povos indígenas – Rio Negro. 3. Artefatos de trabalho – povos indígenas – Rio Negro. 4. Alimentação – povos indígenas – Rio Negro.
I. Velthem, Lúcia Hussak van. II. Emperaire, Laure.

Sumário

APRESENTAÇÃO	5
I. INTRODUÇÃO	9
II. OS POVOS INDÍGENAS NO RIO NEGRO	15
III. SABERES E PRÁTICAS AGRÍCOLAS	21
Da floresta à roça e da roça à floresta	24
Criar e manter a diversidade das plantas cultivadas	31
IV – FAZER E USAR ARTEFATOS	35
Os saberes artesanais	37
Artefatos valorizados e embelezados	42
V - ALIMENTAÇÃO E DIVERSIDADE AGRÍCOLA	47
As técnicas de preparo dos alimentos	51
Uma rica culinária	55
VI - O SISTEMA AGRÍCOLA TRADICIONAL DO RIO NEGRO COMO PATRIMÔNIO CULTURAL	59
Saberes e práticas agrícolas	62
VII - PARA SABER MAIS	67
AGRADECIMENTOS	70

Casa de parede de palha de inajá trançada.
Cacho de cucuras.
Cesto-recipiente urutu.
Pupunhas colocadas à venda em Santa Isabel.
Mandiocas acondicionadas nos cestos cargueiros.



A photograph of a narrow, muddy path winding through a dense, lush forest. The path is covered in fallen leaves and branches, and the surrounding vegetation is thick with various green plants and trees. Sunlight filters through the canopy, creating a dappled light effect on the path and the surrounding foliage. The overall atmosphere is serene and natural.

APRESENTAÇÃO

Este livro é resultado do trabalho inicialmente realizado entre a ACIMRN e o projeto PACTA, uma parceria que iniciou-se com realização de pesquisas, envolvendo várias instituições, sobre os saberes e as práticas agrícolas, inicialmente concretizada nas comunidades de Tapereira e Espírito Santo. Após sua conclusão o projeto foi avaliado pelas lideranças desta Associação, os quais identificaram a perda de várias espécies de plantas, assim como a perda do modo de transmissão dos conhecimentos tradicionais.

Essas perdas causaram preocupação e, em decorrência disso, as lideranças da ACIMRN, da FOIRN e da ASIBA tomaram a decisão de fazer algo que garantisse a preservação e a continuidade desse conhecimento que denominamos **Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro**, que é o conjunto de saberes, práticas, produtos e outras manifestações associadas. O conceito de sistema envolve aqui os espaços manejados e as plantas cultivadas, as formas de transformação dos produtos agrícolas e a alimentação local, quer dizer o complexo que vai das roças até os alimentos e seus modos de consumo em diversos contextos da vida social.

Após várias discussões, em junho de 2007, fez-se o pedido do Registro do **Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro**, como **Patrimônio Cultural do Brasil**, o qual após todos os tramites exigidos para o registro, no dia 05 de novembro de 2010, foi inscrito no Livro dos Saberes e Modos de Fazer do IPHAN/Minc – Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional e esse **Sistema Agrícola** declarado **Patrimônio Cultural do Brasil**.

O objetivo deste livro é apresentar os resultados do trabalho coletivo que envolveu pesquisadores acadêmicos e indígenas, lideranças indígenas, especialistas indígenas tradicionais, ressaltando a importância deste **Patrimônio**. O primeiro deles é o contexto multiétnico e multilíngüístico, no qual o sistema agrícola é elaborado, desenvolvido e constantemente atualizado.

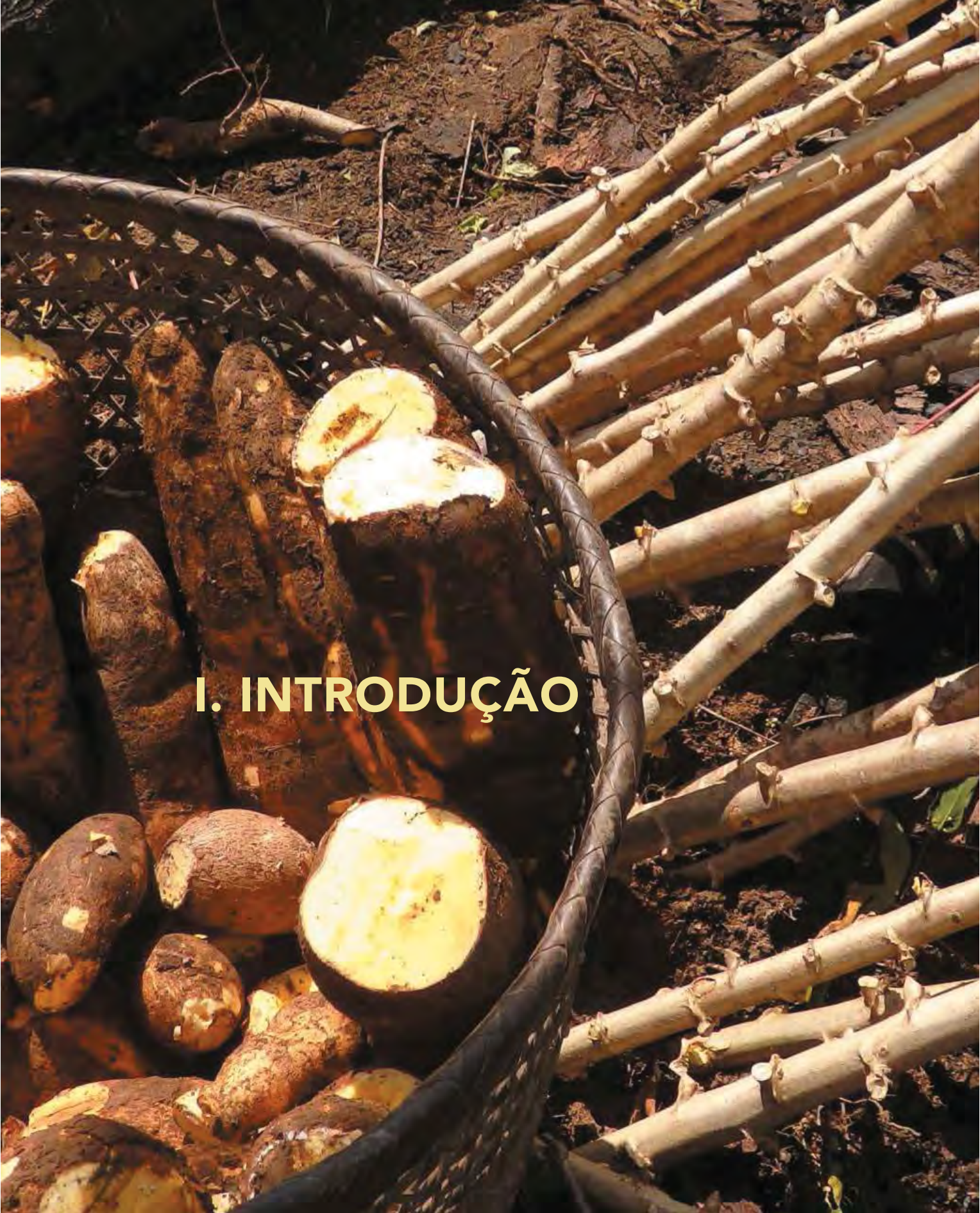
As diversas etnias, no mesmo tempo que produzem e resguardam variedades agrícolas, têm em comum formas de transmissão e circulação de saberes, práticas e produtos que respondem pela altíssima agrobiodiversidade da região. O elemento central e estruturante desta agricultura é a mandioca brava, representada nas roças por dezenas de variedades, as manivas, constituindo uma forma de manejo da diversidade única em todo o Brasil. O processamento das mandiocas para consumo envolve uma série de etapas específicas e o uso de artefatos, em geral de cestaria, que expressam dimensões culturais importantes. Mais de uma centena de plantas cultivadas, entre fruteiras, medicinais e outras categorias, acompanham a mandioca, enfatizando o papel das comunidades indígenas do Rio Negro na constituição e na conservação de um amplo patrimônio biológico e cultural. O sistema alimentar desenvolvido na região incorpora as produções locais, bem como elementos trazidos de fora ao longo de sua história, e apresenta uma alta diversidade de preparações principalmente à base de mandioca (farinhas, beijus, caxirís...).

Com a apresentação do **Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro**, sob a forma de um resumo do dossiê de registro, queremos sensibilizar a sociedade brasileira para que apoie iniciativas capazes de gerar novos caminhos e mudanças significativas que garantam de fato a autonomia, sustentabilidade e segurança alimentar das famílias e comunidades indígenas da região do Rio Negro, levando em conta também o benefício que esse sistema dá ao meio ambiente.

Os nossos agradecimentos a todas as instituições e pessoas que nos apoiaram.

Carlos Nery Waí'keen – Piratapuaia
Presidente da ACIMRN

Mandiocas no *watura* e feixe de manivas para o replante.



I. INTRODUÇÃO

*Maniva de açaí, maniva de pacu, maniva de tucunaré...
tudo, minha mãe ela tinha. Ela arrancava, fazendo farinha,
tirava goma, ela misturava, ela torrava. Era assim o ano inteiro.*
Conceição Dias, Santa Isabel do Rio Negro, 2007.

*Quando a gente chegava lá na roça, a gente ia ver a roça da gente,
tudo era bonito, limpo! Tinha maniva, tinha fruta,
tinha abiu, tinha cubiu, tinha cucura, tinha cana,
tinha banana, tinha abacaxi, tinha de tudo!*
Hilda Nery, Santa Isabel do Rio Negro, 2007.

Uma roça é antes de tudo um espaço bonito de ser contemplado, como descreve Hilda Nery que vive no Rio Negro no noroeste da Amazônia. Ademais, uma roça deve ser ampla, bem cuidada, e possuir uma enorme variedade de manivas e de outras plantas. Esse espaço é um lugar cheio de lembranças e assim cada vegetal cultivado possui um nome e uma história de vida: de onde veio, quem o trouxe, como foi plantado. Essas características são particularmente lembradas para as manivas e suas raízes - as mandiocas - pois evidenciam a extensa rede de relações sociais de uma pessoa. O sistema agrícola tradicional tal como existe no Rio Negro abarca, portanto, uma altíssima variedade de plantas cultivadas e de práticas agrícolas sustentáveis, tendo como principal cultivo a mandioca ou, melhor dito, as manivas.

Considerando a diversidade das agriculturas existentes no mundo percebemos que elas resultam da diversidade das culturas dos povos que as praticam, dos biomas e ecossistemas existentes, e da história da domesticação das plantas.

Para se visualizar a multiplicidade de que se revestem as atividades agrícolas, basta lembrar que uma roça nova na Amazônia vai provocar apenas uma fugaz abertura na floresta, rapidamente apagada. Outras agriculturas, entretanto, como os arrozais asiáticos, instalados em terraços irrigados, resultam em estruturas permanentes que marcam as paisagens de modo efetivo.



Diversidade na roça, manivas, pupunheiras, bananeiras.



O terreiro (ou o entorno da casa) e os plantios. Uma roça recentemente plantada em uma capoeira velha. Pimenta uiramiri ceçá (olho de peixe).

Manejar o relevo, as chuvas, a estiagem, as temperaturas extremas, as pragas, melhorar a qualidade dos solos, selecionar variedades vegetais, adaptadas à diversidade dos ambientes e das necessidades das populações, combinar a produção agrícola com outras atividades, tais como a coleta, a caça, a pesca, enfim assegurar a perenidade dos ambientes e de suas produções requer uma grande soma de conhecimentos, os quais são sempre confrontados a novas condições, indicando assim o caráter dinâmico e inovador das agriculturas locais.

A diversidade das formas de produção agrícola ultrapassa o domínio dos fatos técnicos, uma vez que pertencem antes a vários registros da vida social e cultural das sociedades humanas como resultado de escolhas, de imposições, de adaptações e de inovações. A agricultura pode ser vista como um processo com duas grandes etapas: a da transformação do espaço – a abertura da roça – e a da disposição neste espaço de uma diversidade de plantas que se destinam a finalidades alimentícias, medicinais e outras. A sua realização requer saberes, conceitos, práticas e relações sociais. Da mesma forma, a agricultura expressa concepções culturais e práticas da vida social e comunitária, assim como formas de relacionamento com a natureza.

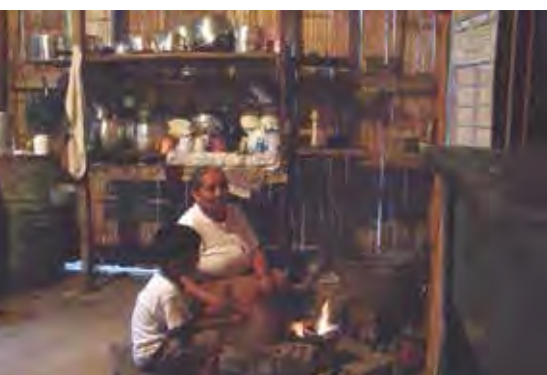
A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz ssp. *esculenta*, Euphorbiaceae) foi provavelmente domesticada no sudoeste da Amazônia brasileira e seu cultivo é emblemático do Brasil e de sua história. Encontrada de norte ao sul do país, recebe diversos nomes segundo a região: macaxeira, aipim, mandioca, maniva. Entre os povos indígenas, a importância da mandioca interliga, em uma sólida rede, conceitos e conhecimentos práticos, formas de manejar o espaço e as plantas cultivadas, técnicas e artefatos específicos para o processamento de suas raízes, formas de se alimentar, além de normas, conceitos, práticas e relações sociais, histórias e narrativas.

Entretanto, cada um desses elementos não está isolado e, assim, entende-se por sistema agrícola, um conjunto de saberes, práticas, produtos, técnicas, objetos, comidas e outras manifestações associadas que envolvem espaços manejados e plantas cultivadas, formas de transformação dos produtos agrícolas e dos sistemas alimentares. Entre os povos indígenas do Rio Negro, após a abertura de uma roça na floresta se procede ao plantio das manivas e de outras plantas. Quando maduras, as mandiocas são arrancadas para serem transformadas em alimentos. Para isso as raízes são transportadas em cestos cargueiros das roças para as comunidades ou sítios para serem processadas nas casas de forno e se transformarem em uma grande variedade de alimentos, por meio de técnicas complexas ou pela combinação de diferentes técnicas. Além do forno de chapa de metal, artefatos trançados - peneiras, abanos, tipitis, cestos - guarnecem a casa de forno, permitindo que as famílias indígenas de uma comunidade trabalhem na produção de farinhas, goma, beijus e bebidas fermentadas. Outros alimentos, oriundos das caçadas e pescarias, são, entretanto, preparados nas cozinhas. A maioria da população indígena desta região compartilha um sistema alimentar que inclui proteínas de origem animal da caça ou da pesca, derivados da mandioca e frutas. Durante a semana, as famílias comem no espaço doméstico das cozinhas, mas nos fins de semana e nas Festas de Santo são realizadas refeições que congregam a maioria dos moradores das comunidades e sítios associados.

Esse pequeno livro pretende abordar esses assuntos, revelando algumas dimensões das práticas agrícolas de povos indígenas que vivem no noroeste da Amazônia, mais precisamente no Município de Santa Isabel do Rio Negro. Esses povos são detentores de um complexo sistema agrícola que vem sendo repassado e compartilhado ao longo de gerações, mas que é sempre atualizado e ampliado. Nesse sistema, as manivas ocupam um lugar central e assim são alvo da atenção, dos cuidados e dos saberes desses povos, inserindo-se em vários domínios da vida produtiva e cultural, o que lhes confere uma dimensão patrimonial.



II. POVOS INDÍGENAS DO RIO NEGRO



Uma casa de forno com recipientes de farinha, goma e tucupi.
Uma cozinha com o fogareiro aceso.
Arrancando mandioca numa roça, um espaço de aprendizagem e de brincadeiras.

As populações indígenas na região do Rio Negro pertencem às famílias linguísticas tukano, aruak e maku e habitam em comunidades e sítios, estabelecidos às margens deste rio e de seus afluentes, tais como Içana, Uaupés, Xié, Jurubaxi, Enuixi. Nesse amplo território o perfil populacional se caracteriza por ser de grande diversidade sociocultural, reflexo do histórico de ocupação, das dinâmicas migratórias antigas e recentes e da mobilidade social, intensificada pelos projetos nacionais de colonização, dos movimentos de exploração dos produtos de origem florestal, assim como de transformações culturais de diversas ordens.

Os povos de língua aruak presentes na região incluem os Baré, os Baniwa, os Coripaco, os Tariana, os Werekena. Os Baré compartilham inúmeros traços culturais, característicos dos outros povos aruak da região, mas no Brasil falam a Língua Geral, o *nheengatu*, língua que representa uma marca de sua identidade cultural. Imposta na região do Rio Negro pelos padres Jesuítas e carmelitas desde o século XVIII, quando foram fundadas as primeiras missões, a Língua Geral assumiu diversos significados ao longo da história amazônica, tendo sido largamente empregada nos centros urbanos até meados do século XIX.

O designativo Baniwa é usado desde os tempos coloniais para identificar os povos que falam línguas aruak e que vivem, sobretudo, no rio Içana e seus afluentes. Na atualidade representa um nome genérico, empregado em contextos multiétnicos ou nos meios urbanos. Nas comunidades indígenas, a auto designação mais frequente remete aos nomes das fratrias e às quais se conectam os indivíduos, tais como *Hohodene*, *Walipere-dakenai* ou *Dzauinai*.

Os falantes de línguas da família tukano estão representados pelos Arapaso, Bará, Desana, Karapanã, Kubeo, Kotiria, Makuna, Miriti-Tapuya, Pira-tapuya, Siriono, Tukano, Tuyuka. Os que vivem no alto curso do rio Negro participam de amplas redes de intercâmbio, que incluem trocas, visitas, casamentos e rituais, compondo um sistema sócio cultural e político flexível, mas que implica na articulação entre semelhança e diferença. Os tukano estabelecidos no médio Rio Negro são marcados pela migração e pelo árduo trabalho em atividades extrativas, como a da sorva.

Os Nadöb, os Hupda, os Yuhupdeh, os Dow, constituem os povos indígenas identificados como maku, pois falam línguas aparentadas. Habitam em sua maioria os interflúvios dos rios do alto Rio Negro. No médio curso, concentram-se nos rios Enuixi e Téa, sendo mencionados nesta região desde o século XVIII. Os maku são reconhecidos pelos seus conhecimentos sobre a floresta e as técnicas de caça.



Em Santa Isabel, votação em 2009 a favor da solicitação de registro do Sistema Agrícola do Rio Negro como patrimônio cultural brasileiro.

A diversidade linguística se revela também na designação das plantas cultivadas. As mulheres Baniwa, Baré, Nadöb ou Tukano conhecem cada espécie pelo seu nome próprio, conferido na língua em que se expressam. Em relação às mandiocas, as duas partes da planta, o tubérculo (mandioca) e a parte aérea (maniva) são diferentemente nomeadas nas línguas indígenas. Assim em *nheengatu* são *maniaka* e *maniwa*, em tukano, *kii* e *dikî* e em baniwa, *káini* e *keníkhee*. A respeito das manivas, as mulheres Tukano podem indicar variedades tais como *sêrá dikî* (maniva de abacaxi), *mipî dikî* (maniva de açai), *bu'ú dikî* (maniva de tucunaré), *uhú dikî* (maniva de pacu). As mulheres Baré empregam outros nomes para as manivas que cultivam: *wariwa maniva* (maniva de macaco guariba), *pindaíwa maniva* (maniva de caniço), *ciringa maniva* (maniva de seringueira), *tapira maniva* (maniva de anta), *yurará maniva* (maniva de tartaruga). As manivas dos Baniwa são denominadas como *aalidalíke* (maniva de tatu), *ñamaroke* (maniva de arraia), *ponámake* (maniva de patauá), *waliitshíke* (maniva de mucura), *moónoke* (maniva de mamangaba) entre outras.



Vista de uma roça nova com as manivas espelho, de tonalidade avermelhada no fundo da roça.



Replante de manivas em uma roça.

Os nomes das manivas conectam-se a diversas lógicas de denominação e abrem a possibilidade de diferenciar as variedades introduzidas e as locais. Os nomes das introduzidas apelam para critérios descritivos ou para a sua origem geográfica ou social (maniva da Colômbia, maniva de Benedito...). Os nomes das locais fazem referência a plantas (maniva samaúma, cucura, abacaxi, cará, inajá...), animais (maniva cobra, tucunaré, paca, pombo...) ou outros elementos (sem pai, beiju, tapioca, banco...).

semê dikê (paca) bu'ú dikê (tucunaré) mipê dikê (açaí) sêra dikê (abacaxi)
ne'ê dikê (buriti) yumû dikê (patauá) patê dikê (tipo de seringuinha) ohô
dikê (banana) í'sê dikê (cucura) wapê dikê (cunuri) bo'te dikê (aracu) yã'irô
dikê (uariá) o'ôri dikê (flores) wîrê dikê (preguiça) meká di'arã dikê (rainha
de maniuara) sô'â dikê (vermelho) kã'rê dikê (abiu) pekâsãa dikê (dos
brancos) duhê dikê (sentar, que desceu, que sentou) pupiã dikê (ucuqui)
basoti dikê (baixinho) castanha dikê (castanha) etoã dikê (cubiu) wahâ-
too dikê (cuia) masa b'ho dikê (masa b'ho) buhâ dikê (pombo) bu'sá
dikê (samaúma) i'tâ-yimi dikê (sorva) ya'mû dikê (cará) pirô dikê (cobra)
kabucuena dikê (kabucuena) akê dikê (macaco) ãhû-põ'ra dikê (pequeno
beiju) yã'pá dikê (rã-jia) bi'î dikê (rato) seis muhi-püuri dikê (seis meses)
wasô dikê (tipo de seringa) betá dikê (tucum) simió dikê (uacu) dari
dikê (iwa-pixuna, parecido com) xurimã dikê (xurimã) kape-biá dikê
(abelhazinha) wãri-á dikê (acarás) ohô butê dikê (banana branca) ãhû
dikê (beiju) yîru dikê (grilo) branco dikê (do branco) yoasô dikê (calango)
iroyã dikê (carajuru) ikê peheri dikê (caroços de inajá) wamê pe'toro dikê
(caroço de umari) mipi-á dikê (quatis) da Colômbia dikê (da Colômbia)
de Barcelos dikê (de Barcelos) de Benedito dikê (do Benedito) duabê
dikê (?) yukê dipîri dikê (galhos de árvore) pisána dikê (gato) ikê dikê (inajá)
ãhã dikê (inambu) ûhuri dikê (jabuti) macaxeira dikê (macaxeira) miô-wa'i
dikê (matrichã) a'musû dikê (mucuim) ua dieri dikê (ovos de tartaruga)
uhú dikê (pacu) pohk'ko dikê (?) to'â dikê (rã) pamô pîkoro dikê (rabo de
tatu) ba'ti dikê (piaba) pakê mariró dikê (sem pai) wetá dikê (tapioca) pamô
dikê (tatu) pamô bere dikê (tatu queimado?) ehû dikê (timbó) yurará dikê
(bicho de casco grande) doê dikê (traíra) papu buhtisé dikê (tronco
branco?) irapuka dikê (irapuca) wamê dikê (umari) yamã dikê (veado)

Nomes de manivas levantadas junto a 9 donas de roça em Iauaretê em 1999.



III. SABERES E PRÁTICAS AGRÍCOLAS

Mudas de pimentas obtidas de
sementes para serem replantadas.



Arrancando mandiocas.
A maniva arraia.

Cada povo indígena amazônico possui histórias que contam como as plantas de hoje apareceram no mundo. Nas narrativas míticas dos Tukano são elementos destacados as plantas, os objetos e os produtos dos antigos: o banco, a cuia e o suporte de cuia, o tabaco e o suporte de cigarro, a tinta carajuru, a tapioca, o milho e outros. Nesta época o mundo não existia e os seres do início dos tempos se alimentavam de recursos da floresta enquanto os povos de hoje consomem alimentos considerados *verdadeiros*, oriundos da agricultura, da pesca e da caça.

Um mito descreve como nos galhos de uma maniva apareceram dez qualidades, o que deu início à diversidade hoje encontrada. A partir dessas primeiras manivas se preparou a festa que consagrou a transformação que resultou na atual humanidade. Em outro relato, *Baaribó*, o herói cultural dos Tukano foi consumido pelo fogo no meio da roça, junto com seus ornamentos. Esse fato deu origem às manivas e às outras plantas cultivadas, como milho, abacaxi, cana, batata, cará com todos seus tipos. Uma vez criadas as plantas, elas foram entregues para as mulheres. Uma das narrativas dos Baré apresenta outro enfoque ao aparecimento das manivas: um menino reparou na floresta uma árvore cujas raízes forneciam goma e que de cada um dos seus galhos despontava um tipo de *maniva*.

Para os Baré e Baniwa, povos aruak, *Napirikuri* era o dono da maniva. Ele permitiu a um rapaz levar para casa um pouco da goma que escorria da base do tronco. O jovem tentou esconder a goma da avó, mas essa insistiu tanto que no dia seguinte ele teve que levar todos para ver a árvore da maniva. A partir deste fato, eles seguiram as orientações da avó sobre como fazer a roça e plantar todos os tipos de manivas que se encontravam no pé inicial.

As narrativas sobre os tempos dos antigos mostram o quanto a agricultura e as plantas associadas fazem parte da identidade indígena dos povos do Rio Negro, desde os tempos primordiais. As noções de totalidade e de circulação das plantas pontuam os relatos míticos: todas as plantas apareceram juntas e foram feitas para circular entre os membros da humanidade.



Um *waturá* repleto de mandiocas pode pesar mais de 25 kg.



Roça aberta em uma capoeira velha.

DA FLORESTA À ROÇA E DA ROÇA À FLORESTA

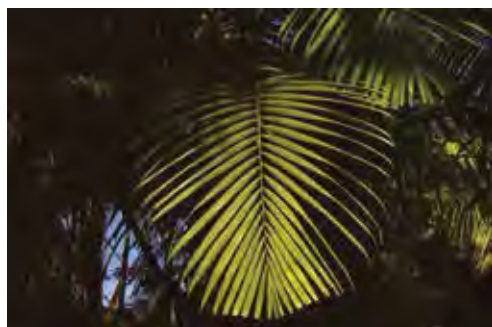
A prática agrícola do Rio Negro é de corte e queima, assim como para a maioria dos povos indígenas e dos povos tradicionais das regiões tropicais úmidas. É uma prática complexa que, do ponto de vista ecológico, envolve três etapas: a derrubada, a queima que permite a transferência dos elementos nutritivos que se encontram nas árvores para o solo e, por fim, a regeneração da floresta que se reinstala nas velhas roças. A etapa chave de sustentabilidade ecológica dessa prática reside no tempo de pousio que deve ser suficiente para a reconstituição de uma biomassa na base de um novo ciclo de cultivo em boas condições de fertilidade do solo.

As atividades agrícolas se realizam através de uma complementaridade entre os trabalhos e os saberes masculinos e femininos; portanto é da ação do casal que emerge a roça. As etapas anteriores ao plantio, as que envolvem o espaço florestal são da responsabilidade dos homens, enquanto as etapas posteriores, de plantio, dos cuidados com as plantas, a colheita, são efetivadas pelas mulheres que se tornam *dona da roça* quando têm acesso a seu novo espaço de trabalho, após a queimada. Boa parte dos trabalhos necessários de abertura de uma roça repousava antes na organização do *ajurí* (mutirão), mas hoje eles são principalmente organizados em escala familiar. As crianças aprendem acompanhando a mãe na roça ou na casa de forno, entremeando os jogos e a observação das atividades.

As roças abertas no rio Negro são idealmente redondas, possuem um centro, o *olho da roça*, e uma beira. O modelo circular, provido de um centro, materializa o início de um processo e identifica uma característica produtiva humana que se conecta aos tempos dos antigos. Este aspecto é encontrado em outros domínios da vida material, nas plantas dispostas na roça, nos beijus e em alguns artefatos de cestaria, como os cestos cargueiros e as peneiras circulares.

Nas comunidades ou nos sítios, as roças estão situadas numa distância compatível com o transporte de um *waturá* (cesto cargueiro) de mandiocas. Cada casal, cada família, no sítio ou na comunidade, possui um conjunto de roças, cada uma em um estágio de amadurecimento, a saber: queimada, verde, madura, velha ou de capoeira. Casar-se implica em poder ter autonomia alimentar, o que é propiciado por este conjunto de roças, acessíveis por terra ou pelo igarapé.

A abertura de uma roça consta de quatro etapas realizadas pelos homens: a marcação, a broca, a derrubada e a queima. O espaço é benzido, pois o benzimento é uma condição essencial à saúde, à completude e realização de um indivíduo, de um objeto ou de uma roça. Benzer é dar saúde, dar nome, dar força, impedir os estragos, tornar seguro, tornar produtivo, e também cumprir regras.



Folha da palmeira.
Caminho que atravessa uma roça recém preparada.



As roças novas são queimadas no fim da estação seca.
O entorno da casa é um espaço rico em plantas cultivadas com frutíferas, alimentícias e medicinais.



Crianças em uma roça recentemente replantada.

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

Wesé mã nikĩpora nisetisé kití weré'e. Wesé mã
yiriwakã wiaké, biki weseri, bikia tuaheasé weseri,
mama weseri, manãkã thonikã atâro wiseri. Tioñasé
nirô, masisê nirô, po'oro iasá nisé, imikorinikĩ basé nirô,
yuki merã ukũse nirô oaripekame merã dararo.

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

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

A roça queimada, considerada cheirosa, é entregue à mulher, a *dona da roça*, para o plantio. A terra queimada adquire uma nova força, a de fazer crescer plantas. O trabalho que era masculino se torna então feminino e a ênfase não é mais dada ao espaço, mas às novas ocupantes, as plantas. No dia seguinte à queima, algumas mulheres fazem *urubu*, quer dizer plantam uma dezena de manivas no centro, o que permite confirmar que a nova roça tem agora uma proprietária, uma dona. Essa prática simbólica afasta os *urubus* que espalham indesejáveis sementes, pois delas nascerá capim. No centro da roça são também colocados os *remédios da roça*, plantas destinadas a dar força, vitalidade e produção às manivas.

As expressões *mudar*, *repassar* designam a transferência das plantas das roças anteriores para o novo espaço queimado, uma ocasião que permite à *dona da roça* de incluir novas variedades, obtidas dos familiares e vizinhos e de descartar outras. Por outro lado, *não mudei*, *não repassei*, *deixei sumir*, *me descuidei* são expressões que traduzem a perda de variedades de plantas. Primeiro são repassadas as manivas: as estacas são transportadas em cestos cargueiros até a nova roça que já *esfriou*, pois já se passaram uns três dias após a queima.

O plantio é realizado, em geral, pelo casal: o homem afofa a terra com um pau ou um ferro de cova e a mulher enfia duas estacas ou manivas de maneira oblíqua. Essas são distribuídas de acordo com seu tipo (branca ou amarela) e seu tempo de maturação (de seis meses a três anos). Variedades mais precoces são plantadas mais distanciadas dos troncos queimados para não ter o crescimento limitado pelas suas raízes; as mais tardias são colocadas, ao contrário, em suas cercanias para se beneficiarem da fertilidade proporcionada por suas cinzas e da decomposição dos troncos.

Canas-de-açúcar, bananas e abacaxis constituem o segundo grupo de plantas a serem *repassadas* para a roça nova alguns meses após o plantio das manivas. Os abacaxis são plantados nas partes mais arenosas, as bananas nas mais argilosas e mais bem queimadas da roça.



Uma das várias qualidades de cará.



O cunambi é utilizado para pescar.

Fileiras de abacaxis marcam os limites entre as roças de uma mãe e as de suas filhas ou noras. As pimentas são colocadas nos tocos queimados e, paulatinamente, o espaço da roça vai sendo completado com carás, batatas doces, ariá, cubius, e outros tubérculos. Esse conjunto dá a impressão de um emaranhado de plantas e galhos queimados, mas cada espaço é aproveitado conforme as exigências ecológicas das plantas.

Maxixe, melancia, jerimum, maracujá se espalham também entre os troncos. O resultado é um arranjo constituído por uma dezena ou mais de variedades de manivas, das brancas e das amarelas, no meio das quais despontam as outras plantas. No segundo ano - as manivas estando bem desenvolvidas - são plantadas árvores frutíferas (abiu, caju, vários tipos de ingás, cucura, cupuaçu, açaís, bacabinha...), desenhando outro horizonte de produção na roça para os próximos dez anos.

A presença de outras plantas como pacova-catinga, cunambis, curauás, e as para preparar remédios permite que uma agricultora diga: *na minha roça tem de tudo!* Angelina da Silva Gervásio, Santa Isabel, 2006.

A capoeira é o início da reconquista do espaço cultivado pela floresta e esse processo tem início com o plantio das frutíferas, às quais progressivamente se entremeiam as espécies silvestres, preparando assim um novo ciclo roça-floresta.

As mandiocas de uma roça nova, madura ou velha, são arrancadas em pequenas parcelas ou manchas, segundo as necessidades familiares de produção de farinha. O espaço liberado é designado como *pekwerá*, o rastro de um bicho. As mandiocas são arrancadas dando-se a volta da roça até encontrar-se a primeira *pekwerá*, já replantada. Uma roça toda replantada compreende o segundo replante, que será seguido pelo terceiro, até que os agricultores avaliam que *não compensa mais*. Das mandiocas e das manivas dependem, respectivamente, a produção de alimentos e a reprodução da roça. As primeiras estão ligadas à *casa de forno* (e/ou a *cozinha*) e as segundas à própria roça.

Tanto o leque de variedades plantadas, quanto o cuidado com a manutenção da roça, constituem motivo de orgulho para a *dona da roça* e a beleza de uma roça e a diversidade das folhagens das manivas é frequentemente salientada.

Existe uma forte relação entre as plantas cultivadas e a *dona da roça*, uma vez que *as plantas dão ou não com ela*. A agricultora cuida do bem-estar das plantas, pois as manivas são seres dotados de vontade e da capacidade de agir e *não podem passar sede, devem estar alegres, bem penteadas* [capinadas], além disso, *fazem festas, são criadas* e não podem ser abandonadas ou queimadas. Hilda Nery, Santa Isabel do Rio Negro, 2007.

Foram levantadas, até o presente, cerca de 300 espécies e variedades de plantas cultivadas, entre as quais uma centena de qualidades de mandioca, quase todas de mandioca brava. Uma família pode cultivar até cem plantas diferentes e, na maior parte dos casos, uma alta diversidade resulta de uma antiga presença no lugar. Além da diversidade associada à mandioca, identificou-se uma alta variedade de pimentas, abacaxis, carás e bananas, o que confirma a importância da região do Rio Negro para a conservação da agrobiodiversidade.



O curauá fornece fibras resistentes, mas atualmente é pouco plantado.

CRIAR E MANTER A DIVERSIDADE DAS PLANTAS CULTIVADAS

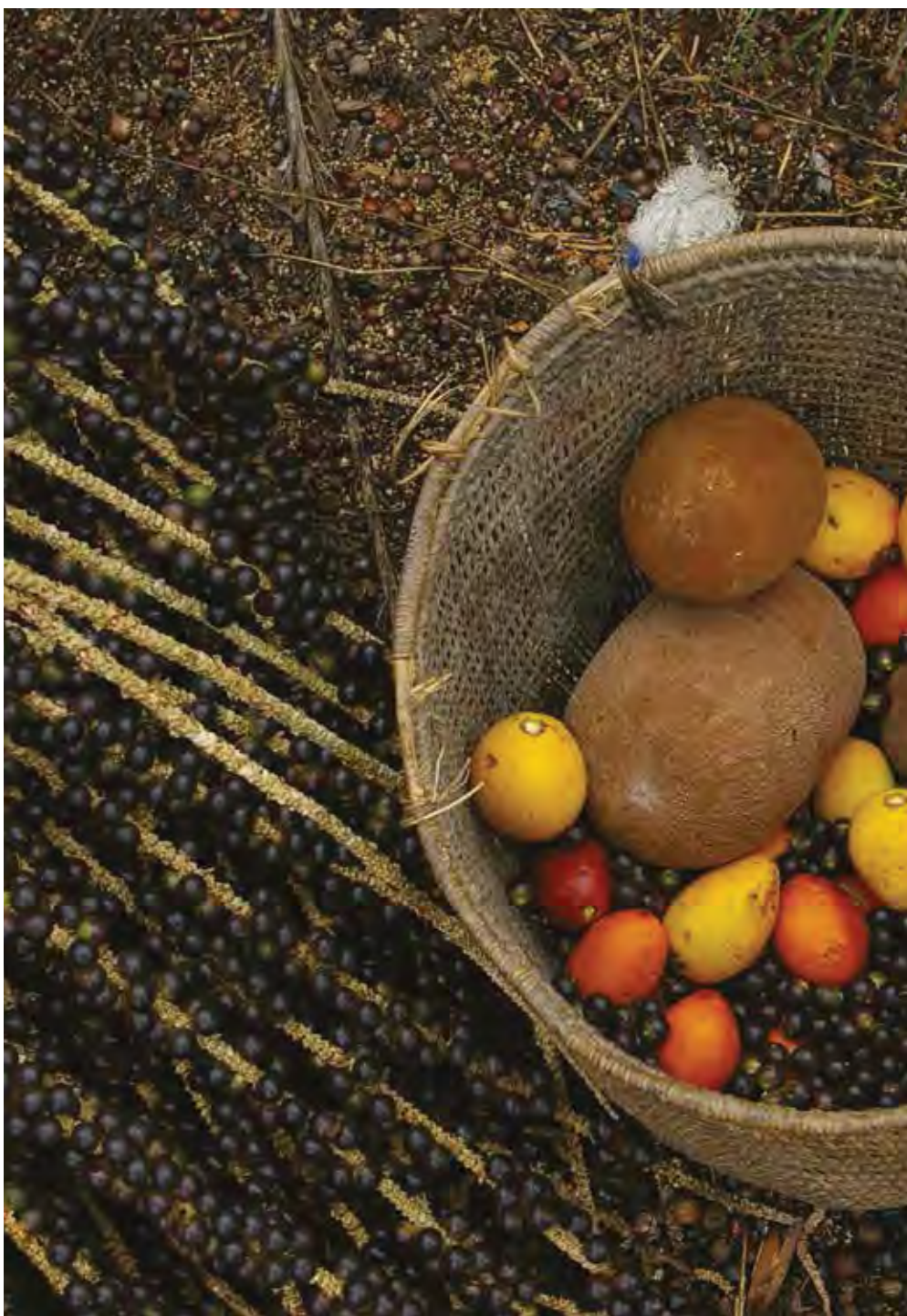
É sabido que, embora normalmente reproduzidas por estacas, as manivas não perderam a capacidade de se reproduzir por sementes. Assim, logo após a queimada, podem surgir nas roças alguns pés que nasceram de sementes. Ao contrário das manivas que brotaram de estacas, se ignora de quais tipos de manivas elas provêm. Por esse motivo são chamadas de *sem nome* ou *sem pai*. Estas novas qualidades de manivas serão avaliadas pelas *donas de roças* em função de suas qualidades e, se mantidas, lhes será dado um nome e elas irão enriquecer o leque já existente de variedades.

Conservar a diversidade de cultivares implica repassar as plantas, mudas ou sementes da roça velha para a roça nova. Sem esse repasse, as plantas irão se perder nas velhas roças, rapidamente tomadas pelo mato.

As plantas, mudas, sementes, circulam intensamente entre as agricultoras. Manter uma alta diversidade de plantas cultivadas é um processo que tem origem nos laços sociais mantidos pela *dona da roça*, os parentes, vizinhos e conhecidos. A proveniência das plantas cultivadas é muito variada, pois dezenas de pessoas constituem a rede de troca da *dona da roça*. Em todas as ocasiões, plantas, estacas, brotos, filhos, sementes, avistados nas roças dos vizinhos ou dos parentes são comentadas, trazidas e testadas, o que assegura um fluxo contínuo de plantas em escala regional.



Flor de maniva.
Dependendo da força da terra, as manivas são dispostas de modo oblíquo ou horizontal. Após a queimada, pé de maniva nascido de semente.



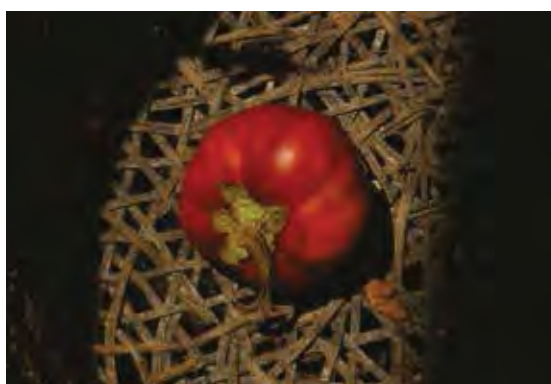
Colheita de açai, umari e cupuaçu.

Siya yane maniwa, kimha itá, nana itá, kará itá si-ya yane iwa itá, siya amo non garaitá yayutimawa itá. Siya yatrukai yanemitima itá amu táirum.

Diki pehe nisetisé, bia pehe nisetisé, sērá pehe nisetisé, otosehé yuki pehe nisetisé, tewatero nísá 200 apeye otesehé. li opekõdiá nipetiropi sitiabiakãsa até otesehé.

Hore namanopeka nhaaha, kaini, atti, mawiro, axi, horeka nhaaha paniattinai, hore phaa 200 nhaaha paniatti patawiñhanipe. Aaha hore nemaka nhaaha paniatti.

Uma imensa variedade de manivas, pimentas, abacaxis, carás, inúmeras fruteiras, além de mais de 200 outras plantas cultivadas. Uma rede de circulação de plantas que atravessa toda a região.



Os pés de pimenta são plantados nos lugares onde a terra é melhor. O *macoari* servia para fazer cachiri, mas hoje é pouco cultivado. O cubiu de quina.

As variedades de manivas e as *mães da roça* circulam preferencialmente entre mãe e filha, ou entre sogra e nora e constituem um patrimônio transmitido de uma geração para outra. As plantas - seus nomes, suas características e sua história - circulam num espaço regional estruturado pelo Rio Negro. Assim, dois tipos de circulação de plantas podem ser esboçados. O primeiro opera em escala familiar, da agricultora, e corresponde ao modelo de funcionamento de uma agricultura de queima e pousio e com o repasse das plantas cultivadas de uma roça para a outra. O segundo opera em escala regional e se conecta aos laços sociais, os quais sustentam a circulação de um bem coletivo, constantemente atualizado pelas novidades trazidas por cada um e pelo processo de seleção contínuo feito pelas agricultoras. Estas assumem múltiplos papéis, a saber, o de selecionar, de multiplicar, de distribuir e de utilizar as sementes e mudas.

Detalhe de dois *tipiti* de arumã.



IV. FAZER E USAR ARTEFATOS

Os moradores das comunidades e sítios do Rio Negro fabricam diversos objetos que são usados no cultivo e transporte de produtos da roça, no processamento da mandioca e na preparação de alimentos. Estes utensílios atestam uma especialização artesanal, característica do patrimônio cultural dos povos indígenas da região. Cada povo se especializou na produção de alguns objetos, ou os fazem de um modo próprio, marcado pela narrativa mítica que explica sua origem. Essa especialização resulta de vários elementos: aprendizagem e transmissão de saberes, trocas dos objetos entre parentes e conhecidos, distribuição e acesso às matérias primas, tais como arumãs, cipós, corantes, enviras.

Intensos intercâmbios de objetos e saberes ocorreram e ocorrem entre as diversas regiões do Rio Negro. No contexto da produção artesanal diferenciada, os objetos de uso cotidiano, tais como os cestos cargueiros tecidos pelos Maku são comercializados no alto Rio Negro sobretudo com os Tukano. Os Yanomami, que vivem no Rio Maraiuá, vendem ou trocam na cidade de Santa Isabel uns cestos cargueiros de trançado cerrado, usados pelos moradores do médio Rio Negro juntamente com os cestos produzidos pelos Baré. Nesta cidade são vendidos outros objetos de uso, como os fogões de barro, produzidos nos sítios da região. Os Baniwa confeccionam e transacionam raladores de madeira com lascas de quartzo, dispostas seguindo riscos que formam meandros. São de uso generalizado, podendo ser encontrados em todos os núcleos populacionais do Rio Negro.



Em um cesto, massa de mandioca recém saída do tipiti.

OS SABERES ARTESANAIS

No médio Rio Negro, desde a primeira metade do século XVIII, as populações indígenas passaram a dispor de bens manufaturados, incorporados aos poucos à sua vida cotidiana. Objetos os mais diversos são comprados atualmente em lojas ou trocados nos centros urbanos por produtos extrativistas como piaçaba e cipó. Entretanto, os objetos artesanais, produzidos por homens ou mulheres, continuam sendo os mais valorizados, devido à sua durabilidade, eficácia e beleza.

Muitas matérias-primas são utilizadas para fazer os artefatos e sua coleta é uma tarefa masculina quando se trata do arumã, do cipó, das madeiras e das palhas, mas é feminina quando se refere às enviras e algumas palhas. Nas comunidades dos Baré, o local preferido para a produção de artefatos é o espaço doméstico, pois a confecção do cesto cargueiro *waturá* reúne os esforços do casal: a esposa raspa e parte em longas tiras o cipó ambé, em seguida o marido confecciona o artefato, mas a alça será preparada pela esposa com tiras da casca da envireira. O cesto cargueiro de uma mulher casada é confeccionado pelo marido, mas uma jovem solteira o recebe de seu pai.

Para o aprendizado das manufaturas é necessário que o jovem receba instruções e que observe a execução, pelos parentes mais velhos, de um objeto. Esta aprendizagem deriva igualmente do uso de plantas medicinais apropriadas e de práticas que irão favorecer e ampliar esses conhecimentos. Entre os Baniwa e os Baré, um ritual, o *kariamã* possui um componente voltado para o aprendizado de objetos de cestaria e das técnicas de trançado:

Depois [os rapazes] deviam colher arumã em grande quantidade para fazer muitos tecidos. Os velhos punham os rapazes para fazer tecidos [trançados] para aprenderem a fazer pinima. Faziam urutu, tipiti, cumatá, urupema, balaio. Tudo o que é feito com arumã. Os velhos metiam duas talas e os rapazes tinham de continuar. Gentil Serafim, Espírito Santo, 2008.



Acondicionando farinha em um paneiro.
Trançando o acabamento de um tipiti.
Confeccionando um fogareiro de barro.

Entre os saberes e fazeres masculinos, os trançados ocupam uma posição de destaque. Com fibras naturais, tais como arumã, cipó, palmeiras de diferentes espécies e variedades é fabricada uma série de artefatos – balaies, cestos recipientes, cestos cargueiros, peneiras, abanos, tipitis – que são essenciais para o processamento da mandioca brava. Outros utensílios, como cochos, espátulas, suportes para cestos são confeccionados com materiais diversos, sobretudo madeiras, que também são empregadas para a produção de canoas, barcos e remos, o ofício de alguns especialistas. Os homens também erguem as casas de moradia, as cozinhas, as casas de forno. O antigo torrador de cerâmica foi substituído pelo forno de chapa de metal, onde se torra farinha ou se confeccionam beijus.

As mulheres fabricam vários implementos de uso doméstico como espátulas, batedores para mingau, abanos, vassourinhas, formas de beiju e ainda paus de cavouco, estes utilizados nas roças. Empregam matérias primas diferenciadas como fibras e folhas de palmeiras, varas de madeira, cuias. A maior parte das matérias primas empregadas provem das capoeiras, mas as cuieiras são plantadas perto das casas.

Algumas mulheres são oleiras e assim confeccionam fogareiros a carvão com barro extraído do leito de rios como o Jurubaxi e o Enuixi, e que é misturado às cinzas da casca do caraipé, um antiplástico. Os fogareiros de barro são semelhantes aos industriais, mas o formato pode ser mais ou menos bojudo e, assim, mais ou menos eficiente.

No Rio Negro, os objetos produzidos por homens e mulheres transitam por diferentes espaços. Podem ser empregados nas roças e possibilitam o transporte das raízes de mandioca para as casas de forno, instaladas nas comunidades e sítios. Participam ativamente do processamento da mandioca, permitindo que sejam raladas, espremidas e peneiradas, e também que a massa obtida seja torrada ou cozida, visando a produção de farinha e de beijus. Nas cozinhas, os objetos artesanais são empregados na preparação de muitos tipos de alimentos, cozidos, assados, moqueados.



Torrando farinha em um sítio no Rio Téa.



A colocação da borda de kumatá.

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

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

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

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

ARTEFATOS VALORIZADOS E EMBELEZADOS

Dentre os trançados produzidos pelos povos indígenas no Rio Negro sobressaem-se dois artefatos: o *tipiti* e o *waturá*, objetos que são *feitos com arte*. O primeiro pertence ao conjunto dos utensílios da casa de forno, onde possui um papel relevante, tanto utilitário quanto simbólico. O *tipiti* é essencial para espremer a massa de mandioca brava ralada, possibilitando a extração de boa parte do princípio tóxico contido nas raízes e permitindo a produção de alimentos, como a farinha. Para os Baré, o *tipiti* representa uma cobra sucuriju, porque *encolhe* e *espicha* como essa serpente. No passado, o conhecimento de sua confecção determinava os casamentos, o que não mais ocorre hoje em dia.

Um *tipiti* é raramente empregado sozinho, mas deve unir-se a outros, formando pares ou trincas, para que a massa de mandioca possa ser mais rapidamente espremida. Quando atuam em conjunto, estão entre *companheiros* e, assim, os *tipitis* são compreendidos, tal como os humanos, como se trabalhassem em mutirão, o *ajuri*.

Outro significativo artefato é o *waturá*, o mais importante cesto cargueiro. Este objeto determina uma identidade especificamente Baré, através da forma, do material empregado, das técnicas de fabricação e de arremate. Ademais, o cesto cargueiro desempenha um relevante papel representativo, e assim seu uso indica uma condição individual, feminina, por fazer referência ao estado produtivo de uma mulher, relacionado às roças, aos alimentos. Assim sendo, é possível afirmar que a mulher Baré, a roça e o cesto cargueiro constituem elementos intimamente associados que comprovam a intensidade do trabalho cotidiano da *dona da roça*.



Urutu, cestos-recipiente de arumã.

O que efetivamente particulariza um cesto cargueiro é o tamanho, pois isso implica em variações de utilização. O cesto cargueiro grande, destina-se a incrementar o transporte de produtos da roça ou de lenha. As raízes são acondicionadas cuidadosamente pela esposa no cesto, mas este deve ser carregado pelo marido, por ser extremamente pesado. O cesto cargueiro de tamanho médio é o mais generalizado entre as mulheres Baré, e serve para transportar lenha e os produtos da roça; os cestos menores são empregados nas tarefas domésticas ou para guardar miudezas. As meninas utilizam, para irem à roça, cestos feitos exclusivamente para elas, pelos pais ou avôs.



Mandiocas
raspadas
acondicionadas
em um waturá

Um cesto cargueiro principia a ser tecido pela base e o material empregado é constituído de tiras compridas de cipó-imbé. A borda também é deste cipó ou de lascas de jacitara. Como a confecção de um cesto cargueiro é trabalhosa, muitos cuidados são tomados para sua preservação e longevidade. Assim, é sempre pendurado em uma das vigas da casa, ou na casa de farinha, mas nunca é deixado sobre o solo, pois a humidade pode deteriora-lo. Uma vez confeccionado, um cesto



Implementos variados dispostos em um jirau de uma casa de forno.



Para ser preservado, um waturá deve ser pendurado.

cargueiro é considerado *branco, novo e bonito*. Ainda desprovido da alça de sustentação é percebido enquanto um recipiente e é então usado para guardar roupas, redes. Quando a alça é colocada, o cesto cargueiro se completa e passa a ser apreciado e valorizado, pois adquire a sua verdadeira função. Ao se deteriorar com o uso, o cesto *waturá* não mais acompanha sua proprietária aos roçados, mas como ainda tem serventia, permanece a um canto da cozinha, acondicionando sementes, castanhas, carvão ou outras coisas. Um cesto sem utilização, desgastado é considerado velho e preto e é jogado fora ou mais raramente queimado.

Em um cesto cargueiro, a parte externa é identificada como sendo o *peito*, qualificado como *grande e robusto*; a interior configura as suas *entranhas* e, a borda, seus *lábios*. Essas designações evidenciam que o cesto cargueiro compartilha com os humanos de alguns atributos, como ser dotado de um *corpo*, uma característica também encontrada nas peneiras, nos tipitis, nos abanos...

Determinadas técnicas de trançado e de arremate dos cestos cargueiros, dos tipitis, das peneiras, representam também uma possibilidade de embelezamento e são identificadas como sendo as *pinturas* destes artefatos. Contudo, os cestos cargueiros e outros trançados não apresentam nenhum padrão contrastado em claro-escuro, pois as tiras de cipó empregadas não recebem qualquer



Waturás.



Abano wenino, uma especialização dos Tukano.
Tipitis acondicionados em uma casa de forno.
Peneiras e outros artefatos sobre a chapa de um forno.

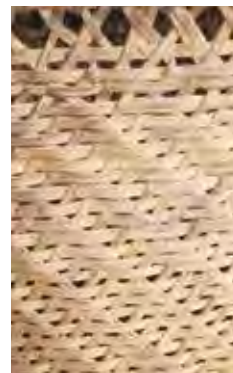
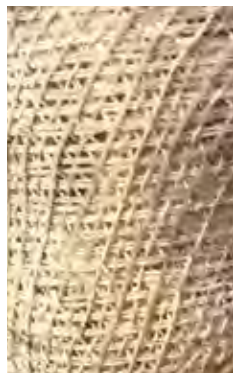
tipo de tintura. A percepção das pinturas dos trançados dos Baré deve considerar outros aspectos, relacionados com as técnicas de entrançar, a forma, o tratamento da matéria-prima e as narrativas míticas que descrevem o surgimento dos padrões.

As técnicas de trançar de trama mais fechada produzem padrões dotados de significado, o que é referido como *pinima*, um termo que possui vários sentidos, tais como mancha, desenho, marca, padrão gráfico e escrita. Cada uma das *pinima* ou padrão de trançado é identificada a partir de associações com elementos da fauna e da flora da região. No cesto cargueiro são reproduzidos diferentes padrões, tais como, *miritiputira* (flor do miriti), *tamuatápirêra* (escama de tamuatá), *piranhapinimaça* (a pintura do peixe piranha), *tukurarupιά* (ovo de gafanhoto) e como arremate da borda, *mbuiakanwera* (espinhaço de cobra). Os padrões de trançado do tipiti são extensíveis e ocorrem em menor número, a saber, *akutiraya* (dente de cotia), *pirarukupirêra* (escamas de pirarucu) e *iaráíwa* (tronco da palmeira jará).



O cesto *kumatá* apresenta a *pinima* do rastro do caracol

Para que um padrão gráfico fique bonito e possa ser considerado *pinima poranga* é preciso que as talas de cipó empregadas sejam todas da mesma largura, pois como esclareceu um hábil artesão: *com talas largas e estreitas não fica bom, atrapalha de ver o desenho da pinima*. Guilherme de Braga, Espírito Santo, 2007.



Diversos tipos de *pinima* em cestos e peneiras.

V. ALIMENTAÇÃO E DIVERSIDADE AGRÍCOLA

Mingau na cuia sendo
resfriado com um cuiupi.

A alimentação associada ao sistema agrícola é compartilhada entre os povos indígenas de língua aruak e tukano no Rio Negro. Em termos de produtos utilizados e dos modos de preparo, os alimentos mantêm a maior parte de suas características indígenas, apesar da influência urbana e da introdução, ao longo da história, de vários gêneros alimentícios, técnicas e implementos. A alimentação participa da vida cotidiana, das festas e dos rituais e é um elemento relevante da vida material, social e cultural, pois é através dela que se constrói o corpo e a mente.

As raízes da mandioca, associadas a complexas técnicas de transformação, estão na base da alimentação e delas obtêm-se farinhas,



beijus, condimentos e bebidas. Com a pimenta e o peixe, esses preparos caracterizam a alimentação indígena que não se limita, porém, ao tripé farinha-peixe-pimenta, uma vez que reúne muitos outros ingredientes, cultivados ou silvestres. Raízes, frutas, frutos de palmeiras, carnes de caça, de aves ou de mamíferos, galinhas de criação e também insetos formam a base de um regime alimentar diversificado.

Com o aríá se faz uma goma muito fina, apreciada pelos doentes.

Os carás, as batatas doces e outros tubérculos são comidos assados ou cozidos. As frutas, tais como cucura, ingás, abiu, cupui, cupuaçu, umari, cacau, abacaxi, cajú, graviola são consumidas geralmente nas roças. As crianças apanham nesses locais as frutinhas do camapu, do buiuiu ou do cubiozinho. Plantas silvestres, algumas plantadas, como o pequiá, o ucuqui, o uxi, o caçari, a sorva, o japurá, a castanha, são procuradas para alimentação. Os frutos de diversas palmeiras, como bacaba, bacabinha, pupunha, açaí, buriti, patauá, inajá são coletados pelo alto valor nutritivo. Do tucumã, da bacaba e do umari extrai-se um óleo para cozinhar. O consumo de folhas restringe-se ao carurú e à folha da mandioca, triturada e cozida, chamada na culinária local de maniçoba, e com as quais são temperados os caldos de peixe.

A diversidade dos alimentos de origem animal acompanha a dos vegetais. O consumo de peixe é quase cotidiano, mas dependendo do local, da estação, da técnica de pesca, as espécies capturadas tornam-se muito variadas, mas os mais comuns são aracú, pirarara, pacu, surubim, tucunaré, privora, mandi e outros. Nos rios, igarapés e praias apanham-se irapucas, tracajás, tartarugas, cabeçudos e na terra, o jabuti. Nas matas, nas capoeiras ou nas roças são caçadas mais de vinte espécies de mamíferos, entre os quais anta, paca, cutia, veado, tatu e uma dezena de aves, tais como mutum, jacu e o inambú. Insetos como as saúvas, as *maniwáras* ou as *muxiwas* são muito apreciadas, pois uma vez socadas permitem temperar a comida.

Antes da introdução do sal industrial, as cinzas do mururé, planta das cachoeiras, era utilizada para salgar. Outros produtos industrializados como jabá, arroz, café, feijão, cachaça foram trazidos há longo tempo pelos patrões do extrativismo e trocados com produtos agrícolas ou florestais, como a piaçava e a sorva. Na atualidade, produtos oriundos da agroindústria como macarrão, refrigerante, cerveja, suco em pó, bolacha, carne congelada de boi e, principalmente de frango, além de frutas, condimentos e verduras como maçã, uva, alho, cebolinha, coentro, cebola, alho couve, tomate, pepino integram a alimentação indígena tradicional.



Bananas em pencas.
Frutos de inajá cozidos.
Os salgadinhos são cada vez
mais vendidos na cidade.



Um aracu sendo ticado. Peixes moqueados. Piraiiba cortada em uma bacia.

AS TÉCNICAS DE PREPARO DOS ALIMENTOS

O preparo dos alimentos envolve técnicas e utensílios tradicionais e modernos. Para a preparação da farinha é necessário que as mandiocas sejam raspadas, raladas, peneiradas, prensadas e torradas em grandes fornos de chapa de metal, onde também são confeccionados os beijus. Ralam-se e peneiram-se frutas para fazer sucos ou outras bebidas e socam-se pimentas secas ou frutas.

Antes de serem preparados, os peixes são ticados com finíssimas incisões. A técnica mais comum para cozinhar peixes é num caldo, em panelas de alumínio, que substituíram quase que completamente as de cerâmica, mais usadas antigamente. É comum que os peixes sejam cozidos ou assados em *pupeka*, isto é embrulhado em folhas. Os homens moqueiam peixes e carnes que são colocadas no jirau sob o calor de um fogo baixo. Assar ou moquear é uma tarefa masculina, enquanto cozinhar em panelas pertence ao registro feminino.

O modo mais comum de consumir o peixe é sob a forma de *kiyapirá*, um caldo apimentado que, ao se associar ao beiju, constitui a comida indígena rionegrina por excelência. Supõe-se que seu consumo é antigo, já que é referido nos mitos. Com um caldo de pimenta e peixe esmigalhado, faz-se a *muyéka*, se a base for farinha, ou *kudiari* se for goma no lugar de farinha. Faz-se *piracuí*, farinha de peixe, com peixe assado ou moqueado, socado e temperado com *jiquitaia*. Outro tempero, o tucupi ou tucupi preto podem ser acrescentados ao caldo de cozimento.

Os alimentos podem ser secos ao sol, no forno ou na fumaça, dispostos em um jirau, o que permite conserva-los. Uma farinha bem torrada conserva-se durante meses e os beijus, torrados e desidratados no sol, por dias ou mesmo semanas. Moquear carne ou peixe, secá-los no sol ou salgá-los, permite preservá-los.

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

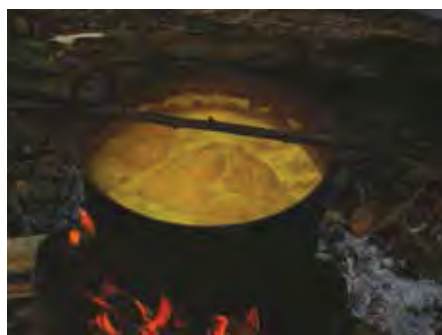
Baarâtirã pehe daresamã ãhû, peêru,
po'ká, wa'î, biã do'keke thonikã
yakidika merã sirisẽ daresamo. Diporópi
darebake nipã

Koame padenhika pethenai, padzawaro,
matsokanai, kophenai, ttímapanai,
lhianayanai ... koame mitha pamatsiataka
lipedzalhewa nhaaha wapakali.

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



Panela de chibé e concha de jamaru.



Coleta do tucupi em uma vasilha.
Frutos de açai.
Tucupi fervendo em uma panela.



Socando os frutos do açai após terem sido escaldados.

UMA RICA CULINÁRIA

A culinária do Rio Negro é muito diversificada e se fundamenta no amplo leque de recursos, de utensílios e técnicas de preparo. Cozinhar e transformar as raízes de mandioca em alimentos é uma tarefa feminina; os homens ajudam em várias fases do processo, mas nunca fazem beiju. As crianças aprendem ajudando as mães ou avós, primeiro a peneirar a massa de mandioca e depois a raspar as raízes. A etapa mais delicada é torrar e, por esse motivo, as meninas a realizam apenas a partir dos doze anos.

Cada povo indígena ou mesmo um indivíduo tem uma maneira própria de preparar farinha - base de alimentação - e os outros produtos. No geral, primeiro se deixa pubar as mandiocas amarelas na água do rio ou do igarapé por alguns dias. Depois se arrancam raízes de mandiocas amarelas e brancas que são raspadas e raladas. A massa resultante é filtrada em um *kumatá*, colocado no seu suporte, o *çuaçu*, e o líquido que escorre é retido em uma bacia para a preparação da *manikwera* e a obtenção da *goma*, o amido da mandioca.

Preparar a *manikwera* é bastante trabalhoso, pois o líquido deve ser fervido durante horas até eliminação do ácido cianídrico e tornar-se, assim a manicuera doce. Cozinhando-se mais tempo, a *manikwera* fica mais concentrada, escura e se conserva melhor. Quando é colocada para azedar durante um dia, a manicuera resulta no tucupi, um apreciado tempero dos caldos de peixe ou de carne. O consumo da *manikwera* doce bem quente pela manhã, é corriqueiro, por ser considerado um alimento muito saudável. É ingerida pura ou com farinha, com frutas raladas e coadas (abacaxi, ingá, cubio), ou em mingau, sobretudo com banana ou abacaxi.



O ralador *iwicé* utilizado para ralar mandioca é uma especialização dos Baniwa.



Preparando um beiju no forno.
Cortando um beiju com o *tarubá*.
Pedaços de beiju secando sobre uma peneira *urupema*.

A goma depositada no fundo do recipiente servirá para fazer tapiocas e beijos do tipo *kuradá*. A goma fresca é utilizada também em preparações tais como o *kudiari*, que algumas pessoas chamam *muyêka*, e o *kuradá*. O mingau feito de goma e água é consumido quente de manhã já que não é considerado apropriado consumir um alimento frio nessas horas.

A massa da mandioca que ficou na peneira é misturada com a massa puba e colocada no tipiti onde é espremida e uma vez seca ou quase é peneirada antes de ser escaldada e torrada, resultando em uma farinha grossa de cor amarela, mais ou menos intensa. A *massoca* ou *maçuka* é uma farinha fina, considerada uma iguaria. É feita com qualidades de mandiocas brancas e é torrada em fogo brando. A farinha grossa faz parte de todas as refeições e está na base do chibé, bebida refrescante de água com farinha.

O *karibé* é uma espécie de mingau que mistura farinha ou beiju e água, e a receita do *kudiari*, emprega goma que é dissolvida em água com pimenta e peixe.

Para fazer beiju, a massa peneirada é espalhada na chapa do forno, formando um círculo. O beiju é assado de um lado e depois virado com o abano. Os beijos variam em tamanho, espessura e composição: beiju de goma, *beiju cica*, *pé de moleque*, *kuradá*, beiju fino, beiju queimado para o cachiri.



O *jamaru* esta sendo substituído por utensílios de metal ou de plástico e seu cultivo está sendo abandonado



Cachiri repartido durante um *dabucuri*.
Pimentas murupi.
Pimentas em uma cuia.

Uma bebida especial é o *kaçiri* (cachiri). Para o preparo do cachiri de mandioca, primeiro são feitos beijos finos quase queimados. Misturados com *manikwera* doce formam uma massa aguada que fermenta. Depois de um ou dois dias acrescenta-se caldo de cana ou açúcar dissolvido na água, e deixa-se fermentar por mais dois dias. Antigamente mastigava-se uma parte das mandiocas para iniciar a fermentação. Carás ou batatas doces cozidas e amassadas, ou outras raízes ou tubérculos ou frutas como ingá, cucura, abacaxi, pupunha, milho são os ingredientes utilizados para a preparação de diversos tipos dessa bebida festiva. O cachiri é um dos principais elementos de identidade indígena e representa um componente fundamental dos *dabukuri* que são as cerimônias de trocas, realizadas entre grupos, geralmente clãs aliados.

As pimentas são ingredientes relevantes da culinária do Rio Negro, tanto no plano material como simbólico, pois são elementos que protegem o corpo, e assim têm um papel fundamental nos benzimentos. As pimentas são apreciadas frescas, nos caldos ou machucadas com sal, para acompanhar a comida. No entanto, sua forma emblemática de consumo é a *jiquitaia*, feita com pimentas secas, às vezes defumadas, socadas, com ou sem sal. Outra forma de preparo é um condimento líquido, o *arubé*, cuja base é uma mistura de água com massa puba, levemente fermentada e de pedaços de pimentas.

Mandioca ralada sendo coada no cesto *kumatá*, disposto na armação *çuaçu*.

**VI. O SISTEMA AGRÍCOLA
TRADICIONAL DO RIO NEGRO
COMO PATRIMÔNIO CULTURAL**

*P*lantas cultivadas, espaços, artefatos, alimentos constituem expressões culturais particulares, permanentemente recriadas, e que integram o patrimônio cultural dos povos indígenas no Rio Negro. Expressam relações de pertencimento, consideradas como formas vividas de produção da vida coletiva e constituem um imenso legado de modos de sociabilidade, de experiências, e de conhecimentos que ainda são pouco conhecidos e reconhecidos.

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

Presentemente isso ocorre, em grande parte, através da significativa construção e do refinamento dos instrumentos normativos nacionais, conduzidos pelo Ministério da Cultura e do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional que visa reconhecer e valorizar conhecimentos e formas de expressão particulares (decreto nº 3.551/2000). Essa disposição valorativa permitiu o registro do **Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro** enquanto Patrimônio Imaterial em 5 de novembro de 2010 por reunir importantes saberes, práticas, representações, objetos, espaços e regimes de apropriação e de circulação.

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



Uma casa de forno.

SABERES E PRÁTICAS AGRÍCOLAS

Os sistemas agrícolas tradicionais se defrontam, hoje, com processos de homogeneização e globalização. Todas as agriculturas são feitas de inovações, empréstimos, intercâmbios de práticas, plantas e saberes de vários horizontes, mas na atualidade o fenômeno de uniformização é bastante amplo e conduz a uma redução das bases culturais e biológicas das agriculturas de pouca visibilidade, face aos modelos convencionais. No entanto, a diversidade agrobiológica e os saberes e práticas que os sistemas agrícolas tradicionais produzem e conservam, contém soluções para os desafios do mundo atual. Assim, a alta diversidade das plantas cultivadas permite enfrentar os desafios de origem climática; as roças que entremeiam essa alta diversidade podem evitar, ou pelo menos reduzir, o uso de insumos ou de agrotóxicos; as trocas de plantas efetuadas entre donas de roça operam como bancos de sementes...

Na contramão da Revolução Verde, implementada nos anos sessenta, que buscava aumentar a produtividade mediante variedades melhoradas - o que reduziu de modo drástico a diversidade das plantas cultivadas em várias regiões do mundo - temos, hoje, soluções de tipo agroecológico ou de agricultura orgânica, implementadas ainda em escala reduzida. Ora, sistemas agrícolas como o do Rio Negro, conectam-se aos qualificativos de orgânico e de agroecológico por não usarem agrotóxicos ou adubos químicos e terem suas dinâmicas de regeneração fundamentadas em processos ecológicos. No entanto, o sistema agrícola do Rio Negro não pode ser visto apenas como um reservatório de soluções para fora: tem que se articular às demandas locais e ser entendido como uma expressão da diversidade cultural presente na região, o que foi reconhecido no seu registro como Patrimônio Imaterial.

Passar da noção de agricultura à de sistema agrícola significa colocar em evidência interações deste campo de atividade com outros domínios da vida social, cultural e material e não se limitar à vertente funcional de seus componentes. Assim, os artefatos constituem expressões materiais diversificadas, mas diferenciadas e permanentemente recriadas e que integram o patrimônio cultural dos povos indígenas no médio Rio Negro: Baré, Tukano, Pira-Tapuyo, Desana, Nadöb, Baniwa... Este patrimônio é composto de objetos que resultam de técnicas de fabricação e do emprego de matérias-primas e consequente exploração do meio ambiente, assim como de outros aspectos pertinentes, como usos e funções específicas, as relações sociais, a cosmologia, o simbolismo, a mitologia e os ritos próprios. Portanto, em cada artefato estão contidos múltiplos domínios, que remetem tanto aos aspectos materiais como aos imateriais, e, sobretudo, as variadas origens e as formas de exercer e repassar os conhecimentos.

A importância da cultura material, produzida e utilizada no Rio Negro, vai muito além do breve relato contido nesta publicação, uma vez que o mesmo não descreveu todos os aspectos pertinentes. Enquanto suportes materiais de valores imateriais, os objetos produzidos e empregados pelos povos indígenas da região, conectam-se, por um lado às suas experiências técnicas



Em Santa Isabel, uma estrada que leva às roças.

e de embelezamento estético e por outro lado com as necessidades relacionadas com a produção de alimentos e o seu compartilhamento. O significativo valor patrimonial do sistema de objetos decorre ainda do ativo papel desempenhado pelos artefatos nos processos transformativos, relacionados com as práticas e as representações, operantes na vida comunitária. Os artefatos refletem identidades individuais e coletivas, que extrapolam as comunidades e os sítios, e que se manifestam também no núcleo urbano.

As práticas alimentares do Rio Negro são, na sua grande parte, compartilhadas entre pessoas que se reconhecem como indígenas, e as que não se identificam como tal, mas que vivem na região. A breve descrição da culinária desenha apenas um quadro geral da alimentação e de suas principais variações que dependem dos recursos naturais de cada microrregião, do local de residência, sítio, comunidade ou cidade. No centro urbano a alimentação é influenciada pela escola, a missão, a televisão, sem esquecermos as viagens à capital do Estado do Amazonas e também pelos períodos de residência em outras regiões, o que amplia o quadro das influências.

A dimensão patrimonial da alimentação decorre não apenas das elaborações culinárias de um grupo social, mas também do seu compartilhamento por um ou vários grupos sociais. O patrimônio alimentar se compõe tanto de ingredientes, técnicas e receitas como de interações com o meio ambiente, os sistemas de produção e obtenção dos alimentos. Fazem também parte do sistema alimentar os modos de consumo, as formas de comer e as relações sociais construídas em torno da alimentação, assim como a cosmologia, a simbologia, as crenças, os ritos e mitos próprios. As qualidades gustativas da alimentação, assim como a diversidade dos ingredientes e das receitas e a complexidade das preparações são elementos importantes do patrimônio alimentar do Rio Negro.



Farinha e cuia.

Em conclusão, os sistemas agrícolas tradicionais são sistemas altamente dinâmicos, elaborados pelas populações locais e cujo qualificativo de tradicional se refere a uma estreita imbricação entre território e sociedade e não a um imobilismo ancorado no passado. A tradição é dinâmica na sua essência e pode incorporar aspectos da modernidade ou da globalização desde que esses não sejam destruidores de relações sociais, de formas de saber e fazer, da diversidade biológica, da soberania alimentar ou de outros elementos considerados como relevantes pelas populações locais. O instrumento que permite registrar os sistemas agrícolas tradicionais como patrimônio cultural constitui uma oportunidade para a continuidade desses sistemas e para a construção de políticas públicas diferenciadas que sustentam suas dinâmicas, no Rio Negro e em outras regiões do Brasil.

VII. PARA SABER MAIS



Andrello G. (ed.), 2012 - *Rotas de Criação e Transformação: Narrativas de origem dos Povos Indígenas do Rio Negro*. São Paulo: ISA.

Barra C., Dias C., Dias Campos C. J., Santos Soares C. d., Pinheiro Filho E. da. S. e Gomes Pinheiro F., 2013 - *Barcelos indígena e ribeirinha: um perfil socioambiental*. São Paulo: ASIBA / FOIRN / ISA.

Cabalzar A. (ed.), 2005 - *Peixe e gente no alto Tiquié, conhecimentos tukano, ictiologia, etnologia*. São Paulo: ISA.

Castro Pinto I., 2012 - *Agrobiodiversidade de quintais agroflorestais urbanos e perfil social de etnias indígenas em São Gabriel da Cachoeira (AM)*.

Ciências florestais, UFLA - MG. http://repositorio.ufla.br/bitstream/1/635/1/TESE_%20%20Agrobiodiversidade%20de%20quintais%20agroflorestais....pdf

Dias C. de J. (ed.), 2008 - *Santa Isabel do Rio Negro (AM): situação socioambiental de uma cidade ribeirinha no noroeste da Amazônia brasileira*. São Paulo/ Santa Isabel do Rio Negro / São Gabriel da Cachoeira: ISA, ACIMRN, FOIRN.

Eloy L. e Lasmar C., 2011 - Urbanização e transformação dos sistemas indígenas de manejo de recursos naturais: o caso do alto rio Negro (Brasil). *Acta Amazonica* 41 (1): 91-102. <http://www.scielo.br/pdf/aa/v41n1/a11v41n1.pdf>

Emperaire L., 2014 - Patrimônio agrícola e modernidade no Rio Negro (Amazonas). In M. Carneiro da Cunha e P. d. Niemeyer Cesarino (eds.), *Políticas culturais e povos indígenas*. São Paulo: Cultura Acadêmica.

Emperaire L., Velthem L. H. van, Oliveira A. G. de, Santilli J., Carneiro da Cunha M. e Katz E., 2010 - *Dossiê de registro do sistema agrícola tradicional do Rio Negro*. Brasília: ACIMRN, IRD, IPHAN, Unicamp-CNPq. http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_sistema_agricola_rio_negro.pdf

Emperaire L., Velthem L. H. van, Oliveira, A.G. de, 2012. Patrimônio cultural imaterial e sistema agrícola: o manejo da diversidade agrícola no médio Rio Negro (AM). *Ciência e Ambiente* 44, 154-164.

Galvão W. S. e Galvão R. C., 2004 – *Livro Dos Antigos Desana-Guahari Dupitiro Porã*. São João Batista do Rio Tiquié, São Gabriel da Cachoeira: ONIMRP / FOIRN.

Garnelo L. e Barreto Baré, G. (eds.), 2009 - *Comidas tradicionais indígenas do Alto Rio Negro*. Manaus: Fiocruz.

Herrero M. e Fernandes U. (eds.), 2015 - *Baré, povo do rio*. São Paulo: SESC.

IPHAN, 2007 - *Patrimônio Cultural Imaterial Para Saber Mais*. Brasília: IPHAN. http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImaDiv_PatrimonioCulturalImaterialParaSaberMais_m.pdf

Katz E., 2009 - Alimentação indígena na América latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário? *Espaço Ameríndio* 3 (1): 25-41.

Lima Barreto J. P., 2013 - *Wai-Mahsã: peixes e humanos. Um ensaio de Antropologia Indígena*. Msc. Antropologia Social, UFAM. <http://tede.ufam.edu.br/bitstream/tede/4629/2/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20-%20Jo%C3%A3o%20Paulo%20Lima%20Barreto.pdf>

Nogueira L., Falcão M. A., Hilário, Melgueiro M. do R., Penha Barreto M. A., da Silva M. L., Fernandes Neri I., Sanches J., Rodrigues Barroso M., da Silva de Menezes O., Aragão R. P., Gomes de Castro S., Monteiro V., Dias C., Eloy L. e Emperaire L., 2010 - História de vida das plantas e agricultura indígena no médio e alto Rio Negro. In A. Cabalzar (ed.), *Manejo do mundo: conhecimentos e práticas dos povos indígenas do Rio Negro*. São Paulo / São Gabriel da Cachoeira: ISA / FOIRN.

Ricardo F. e Ricardo C. A. (eds.), 2006 - *Povos indígenas no Brasil: 2001-2005*. São Paulo: Instituto Socioambiental. 879 p.

Trefaut M. da P., 2013. *Dona Brazy, cozinha tradicional amazônica*. São Paulo: BEI.

Velthem L. H. van, 2012 - Cestos, peneiras e outras coisas: a expressão material do sistema agrícola no rio Negro. *Revista de Antropologia* 12: 401-438. <http://www.revistas.usp.br/ra/article/view/46970>

AGRADECIMENTOS



Agradecemos a Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro (ACIMRN), a Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FOIRN) e a Associação Indígena de Barcelos (ASIBA) pelo apoio e as inúmeras e proveitosas conversas sobre o **Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro**.

Esse livro constitui uma versão resumida do dossiê de registro do **Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro**¹ e se fundamenta nos depoimentos de:

Aracy Carvalho Aguiar, Cleomar Dias Costa, Conceição Carvalho, Debania Dias, Eduarda Murilo e famílias na comunidade de TAPEREIRA; Edilene Serafim Lúcio e Adalberto Isidoro Coelho, Isabel Silva, Jorgina da Silva, Juventina de Oliveira Januário e Deoclécio Maximiano Avelino, Maria Angélica Reis e Elídio Coelho, Maria das Dores Oliveira, Neuza da Silva Lúcio, Neuza Resende Lúcio, Nilza L. Resende e Gentil B. Serafim, Guilherme de Braga, Zulmira Oliveira e famílias na comunidade de ESPÍRITO SANTO; Anastácia dos Santos Borba, Angelina da Silva e Moisés Gervásio, Conceição da Silva Reis, Conceição Dias e Vicente Moreno Garcia, Daniel Pinheiro, Eduarda de Jesus Barbosa Fidelis, Hilda Teixeira Nery, Inês Aires Fernandes, Jurema Carvalho, Lucrécia Maximiano Avelino, Luzia Nery Lemos e Ernesto Lemos, Maria de Jesus Garcia, Maria de Nazaré e Antônio, Maria Eliza Lima dos Santos, Edna dos Santos, Maria Fernandes, Oscarina B. Aguiar e Filisberto G. Aguiar Neto, Regina Pedrina Aragão, Rita Garcia Sampaio, Silvana V. de Melo e Jorge de Melo, Xavier Sousa Dias e famílias na cidade de SANTA ISABEL DO RIO NEGRO.

Agradecemos também a participação de Alda Aguiar, Anabela Carvalho Bento, Angelina Sousa Dias, Elisabete Gervásio, Joaquim Paidana Lourenço, Maria Teixeira, Maria de Lourdes Cruz Alcântara, Maria Inês Ribeiro Lopes, Melania Caminco, Moises Caetano, Odete Gervásio, Valter e Mirlene Monteiro e Verônica Sampaio que contribuíram para um melhor entendimento da história e do sistema agrícola regionais.

A diversidade das plantas cultivadas em uma roça da periferia de Santa Isabel do Rio Negro.

¹ Disponível no endereço www.iphan.gov.br

As pesquisas foram realizadas no âmbito do programa PACTA, *Populações, Agrobiodiversidade e Conhecimento Tradicional Associado* (CNPq - Unicamp/IRD nº 492693/2004-8, 490826/2008-3, 490376/2013-4) e *Um patrimônio invisível: documentação e pesquisa sobre os sistemas agrícolas do Rio Negro – AM* (PNPI/IPHAN - ISA, 2007) com financiamentos do CNPq, IRD, BRG, ANR, Biodivalloc, Programa PIRVE, IPHAN. Foram autorizadas pelo CGEN com base nas resoluções nº 139 (DOU 4/4/2006, 26/03/2014) e nº 07/2014 (DOU26/03/2014).

A edição e a publicação desse livro estão integradas no projeto *Iniciativa compartilhada para um reconhecimento dos saberes locais sobre a diversidade agrícola na Amazônia brasileira: o Rio Negro*, apoiado pela Fondation d'entreprise Hermès no âmbito do seu edital de 2013 *Dinâmicas de adaptação e heterogeneidade dos saberes locais frente aos processos de padronização*.

NOTA: o acesso às informações disponibilizadas nessa publicação para as finalidades de bioprospecção e desenvolvimento tecnológico necessitam de obtenção de Anuência Prévia e de assinatura de Contrato de Utilização do Patrimônio Genético e de Repartição de Benefícios junto às comunidades envolvidas e de autorizações específicas do Conselho de Gestão do Patrimônio Genético ou outra entidade responsável.

O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro envolve o conjunto de saberes, práticas, produtos e outras manifestações associadas às práticas agrícolas, à transformação dos produtos da roça e à alimentação. Foi reconhecido como Patrimônio Cultural do Brasil em 2010, abrindo assim novos caminhos para que sejam garantidas a autonomia, a sustentabilidade e a segurança alimentar das famílias e comunidades indígenas da região do Rio Negro.

ACIMRN - Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro
Rua Laura Vicunã, nº 01, 69740-000 - Santa Isabel do Rio Negro/AM
acimrn@hotmail.com



Realização:



Apoio:



Parcerias:



Ministério da
Cultura

