



Cestos, peneiras e outras coisas: a expressão material do sistema agrícola no rio Negro

Lucia Hussak van Velthem

MPEG/SCUP – Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação

RESUMO: Nas comunidades ameríndias, diversos artefatos são produzidos, e ao serem incorporados ao circuito social mediam relações e se integram tanto às práticas como aos discursos. No sistema agrícola praticado na região do médio rio Negro (AM) os aspectos socioculturais de caráter material e tecnológico, relacionados com o cultivo, o processamento e o consumo da mandioca brava possuem lugar de destaque. Esse artigo visa descrever e colocar em evidência os implementos empregados nestas atividades e em especial na “casa do forno”, tanto em sua constituição, como nas funções que exercem e nas relações que estabelecem.

PALAVRAS-CHAVE: Rio Negro-Amazonas, povos indígenas, sistema agrícola, patrimônio cultural, cestaria.

Nas aldeias e comunidades ameríndias no Brasil, diversos objetos são produzidos e utilizados diariamente, mediando relações sociais, participando da construção de representações simbólicas e integrando-se tanto às práticas como aos discursos. Nesse papel, os artefatos fornecem a essas relações um reconhecimento sensível, cuja ênfase recai antes nas relações sociais e simbólicas, estabelecidas por seu intermédio, e menos por sua própria constituição e manufatura (Gonçalves, 2003). Contudo,



LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

é preciso sublinhar que um objeto não representa, simplesmente, a expressão de uma relação, uma vez que sua existência material, assim como sua função, não prejudica sobre seu destino cultural (Jamin, 2004). É preciso considerar, igualmente, que os objetos ameríndios se materializam quase sempre sob uma forma tridimensional, a qual pode comportar um aspecto referencial.

Nas sociedades indígenas um objeto adquire expressão e assim revela a função a que se destina quanto está associado ao contexto social. As indagações sobre o uso dos artefatos, o seu significado nas situações cotidianas ou rituais, as relações sociais que envolvem seus usuários, constituem questões que permitem desvelar seus significados (Gonçalves, 2007). Entretanto, é igualmente relevante conhecer o material, a forma, a produção de um artefato, uma vez que se trata, também, de um objeto concreto, derivado de processos técnicos de fabricação (Gell, 1992). Observa-se, assim, que um objeto produzido em uma aldeia indígena deriva de atos tecnológicos de fabricação, os quais respondem a uma intenção, a uma vontade de produzir um efeito, e mais particularmente a uma ação, de ordem técnica e simbólica.

A antropologia sempre se interessou pelas coisas materiais na medida em que cada sociedade humana é, por definição, composta de indivíduos que produzem e utilizam objetos e artefatos tanto na vida cotidiana como na ritual. Após se alternarem entre duas tendências: uma privilegiando as formas materiais e outra os diferentes sentidos da materialidade em si, as recentes abordagens da cultura material fornecem tanto uma perspectiva teórica e conceitual, quanto enfocam o contexto cultural, o qual transmite sentido e significado aos objetos (Velthem, 2003).

No panorama atual dos estudos de cultura material, é repensada a própria noção de objeto e uma corrente coloca em evidência aquilo que é conhecido na antropologia como “objeto documento” ou “objeto testemunho” (Savary, 1989; Davallon, 2002). Neste caso, os objetos teste-





munhariam a respeito de uma vivência cultural e também sobre adaptações ecológicas, técnicas de manufatura, modalidades econômicas, formas de organização comunitária ou familiar, atividades sociais ou rituais, modos de pensar o mundo, de estruturar cosmologias. Informam também sobre conceitos estéticos e artísticos, remetendo assim às essências criativas e identitárias (Ribeiro, 1987, 1989; Vidal, 1992; Vidal & Silva, 1995; Velthem, 1992, 1998, 2000, 2003). Nessa perspectiva, os aspectos materiais e imateriais não surgem mais como áreas separadas, mas como um conjunto único e coerente de manifestações múltiplas, complexas e interdependentes dos inúmeros componentes da cultura material de um grupo social (L. Lévi-Strauss, 2001: 24). Ademais, cada artefato não é considerado isoladamente, mas em seu contexto, o que permite a compreensão das múltiplas relações que mantém com seu ambiente físico, cultural e natural, bem como com o mundo metafísico e representacional.

Esse artigo se propõe abordar a cultura material do sistema¹ agrícola, constituída pelo repertório das produções materiais que permitem o cultivo e o processamento dos vegetais cultivados. A ênfase recai nos artefatos empregados pelos Baré das comunidades de Tabocal dos Pereira, do Espírito Santo, de Acariquara² e da cidade de Santa Isabel do Rio Negro, que são essenciais para o processamento da mandioca brava.³ Alguns são artesanais, como o cesto cargueiro, o tipiti, a peneira, o ralador, mas objetos industriais como bacias de alumínio ou recipientes de isopor também participam dessa atividade produtiva (Velthem, 2010). O repertório⁴ encontrado nas comunidades é muito variável e resulta de produções locais e de aquisições através de uma extensa rede que engloba objetos e artefatos provenientes de Manaus, Santa Isabel, São Gabriel da Cachoeira, de comunidades do alto rio Negro e do rio Marauaiá.

O artigo privilegia uma abordagem voltada para a compreensão de artefatos através da sua expressão material, dos significados associados,



LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

das funções que exercem e das relações que estabelecem entre si e com os humanos que os fabricam e os utilizam. No repertório material, destaca-se um artefato: o cesto cargueiro waturá, que é sem sombra de dúvida o “objeto testemunho” por excelência da vida dos Baré. Serão enfocadas a sua produção, as afinidades com conceitos estéticos, a ontologia e as noções que estruturam a sua produtividade, além de sua apreensão enquanto elemento patrimonial.

Os Baré, tapuias, gentios e caboclos

Os povos de língua Aruak que vivem no noroeste da Amazônia incluem os Baniwa, os Kuripako, os Wakuenai, os Tariana, os Warekena e os Baré. Tradicionalmente, os Baré ocupam a calha do rio Negro e seus afluentes, desde o canal do Casiquiare, na Venezuela, onde são conhecidos como Bale, até o médio rio Negro. No município de Santa Isabel habitam em comunidades e sítios, instalados nas margens e em ilhas deste vasto rio e também em vários de seus tributários, como os rios Maraujá, Ineuxi, Jurubaxi, Preto; em menor escala, no rio Téa e, até recentemente, no rio Aiuanã.

No passado, o termo Baré era usado para identificar não somente uma etnia com território definido, mas também uma família linguística que incluía diversos povos do médio e do alto rio Negro e seus tributários. Segundo Meira (2006: 189), os Baré atuais incluiriam diversos povos, citados pelas fontes históricas como “Mandahuaca, Manaca, Baria, Cunipusana e Pasimonare, sobre os quais pouco se conhece”. Na mesma direção aponta o missionário salesiano Massa (1933: 15) ao considerar que entre os Baré existiriam diversos “ramos”, tais como “Jabaana, Mandauaca, Mepuri, Tariana e Uerequena”. Provavelmente, muitos povos do médio e alto rio Negro associaram-se aos Baré, ao longo dos sé-



culos, através de casamentos interétnicos, sobressaindo-se em um primeiro momento os Manao e Passé, por habitarem em áreas próximas.

No presente, a denominação Baré não é explicitada ou traduzida pelos habitantes do médio rio Negro, pois desconhecem sua etimologia. Há, entretanto, algumas tentativas de definição, e assim, segundo Pérez (1988: 446), esse termo derivaria da palavra aruak *bári* que significa “branco”, ou melhor, “homem branco” em contraposição a “homem negro”, apelativo que esse autor venezuelano indica como sendo ofensivo. Aparentemente, o termo Baré não corresponde a um etnônimo específico por se tratar de um apelativo possivelmente conferido pelos brancos em algum momento da trajetória histórica deste povo indígena (Meira, 2006).

Esse controverso assunto pode ser aclarado através dos textos históricos sobre a região. No século XIX, as fontes mencionam o surgimento de categorias genéricas entre as quais a dos *tapuias*, englobando índios de várias etnias. Outra era formada por mestiços, designados como *barés*, cuja marca distintiva era o fato de já serem, então, considerados “civilizados”, inclusive pelo fato de habitarem em povoações ao longo do rio Negro. Essas duas categorias se oporiam à dos *gentios*, que eram índios mais isolados e que habitavam nos altos cursos dos rios, entre os quais se destacavam os *Boaupés (Uaupé)* (Andrello, 2006). Os termos Baré e Boaupé, empregados no rio Negro desde meados do século XVIII, indicariam “posições diferenciais ocupadas por segmentos distintos da população nativa regional, cuja referência focal era a ‘civilização’, trazida pelo colonizador e a maior ou menor proximidade dos índios a esses polos, aldeamentos civis, militares ou religiosos” (Andrello, 2006: 117).

Em 1998, os Baré totalizavam cerca de 3.800 pessoas em território brasileiro (Cabalzar & Ricardo, 1998: 48). Estatísticas posteriores permitiram atribuir para o médio rio Negro, e mais especificamente para o município de Santa Isabel, dados populacionais mais precisos. Em 2007



LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

foram recenseados, no núcleo urbano, 3.354 residentes que se autoidentificavam enquanto Baré, o que representa 59,4% da população indígena existente (Dias, 2008: 19). Essa mesma proporcionalidade pode ser aplicada ao conjunto das comunidades e sítios pertencentes ao mencionado município, que fica assim caracterizado como um território ocupado predominantemente pelo povo indígena Baré.

A densidade populacional constatada é devida primordialmente a uma nova postura, voltada para uma crescente autoidentificação Baré, e que revela um marcante sentimento de uma nova constituição identitária, aspecto referido como “etnogênese” por Meira (1991, 1996). Os descendentes dos Baré começaram a identificar-se como tal a partir de 1987, ao se materializarem na cena política regional, anteriormente ocupada pelos povos do alto rio Negro.

Apesar de todas essas evidências, persiste na academia a tese, mais ou menos generalizada, de que os Baré não existem na qualidade de coletivo indígena, o que é em parte agravado pela lacuna existente na bibliografia etnográfica (Melo, 2009: 10). Efetivamente, no quadro das populações indígenas do médio e alto rio Negro, os Baré ocupam uma posição absolutamente singular, o que resulta antes de uma situação histórica de “ocultamento”.

Essa situação perdurou por décadas, quando os Baré foram referidos genericamente como *caboclos*⁵ por Theodor Koch-Grunberg e também por experientes antropólogos como Eduardo Galvão e Adélia Engrácia de Oliveira. Essa errônea identificação dos Baré é em parte explicitada, segundo Meira (1991: 140), porque a população indígena originária das margens do rio Negro foi considerada “extinta” durante largo tempo, situação descrita por Galvão (1976: 425) nos seguintes termos:

Entre a cidade de Manaus e as malocas do alto Rio Negro, vive uma sociedade cabocla, mestiça de índios e brancos. As comunidades tribais que no





século XVII ocupavam toda a extensão do rio e afluentes foram, em grande parte, dizimadas ou absorvidas pelos colonizadores. Dentre as tribos que ocupavam o curso do Rio Negro, destacavam-se os Tarumás, Barés, Passés, Kayuixana e Manaos.

A identidade *cabocla*, atribuída aos Baré era, aparentemente, em parte voluntária e em parte atribuída. A atribuição provinha dos brancos com os quais tinham contato, e também de outros povos indígenas da região, tais como os Arapaso da comunidade de Loyro (rio Uaupés), que consideram a cultura e a língua dos Baré como sendo *caboclas* e não indígenas (Velthem, 2001). Ademais, é frequente em Santa Isabel que a expressão “caboclo baré” seja empregada para identificar uma determinada pessoa ou então constituir uma forma de autodenominação, porém, de cunho jocoso. Outros indivíduos consideram que a população Baré habitante às margens do rio Negro “não seria mais indígena”, por esse motivo mesmo. Essa constatação remete, curiosamente, a um pensamento vigente no século XIX. De acordo com Melo (2009: 133), o conjunto das atribuições e identificações converge para a consideração de que os Baré “percebem sua identidade como sendo fragmentada e não representativa de uma estrutura linear, pois apresenta um conjunto de padrões que nunca é exatamente igual, já que as combinações são infinitas”.

A essência da identidade dos Baré seria, portanto, atravessada pela percepção de que representam uma grande “mistura” de povos indígenas. As origens históricas desse processo remontam ao século XVIII e, mais especificamente, ao século XIX, com a política que incentivava os casamentos interétnicos e que incluíram, forçosamente, o homem branco. Esse fato foi reconhecido como responsável pelas transformações culturais entre os Baré: “o nosso povo tem essa mistura com branco, nós éramos dominados pelos brancos e aí perdemos muito de nossa cultura”





LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

(Valter da Silva Neto, 2010). Uma das transformações está relacionada com os idiomas falados, e assim se constata que na atualidade os Baré dominam a língua portuguesa, tanto os do alto como os do médio rio Negro, muito embora também se comuniquem em *nheengatu*, conhecida como “língua geral” e pertencente à família linguística tupi-guarani (Grenand & Ferreira, 1989), sobrepujando a língua baré original, que pertence à família linguística aruak.

O *nheengatu* foi uma língua imposta na região pelos padres jesuítas e carmelitas desde o período colonial, e assumiu diversos significados ao longo da história amazônica. Segundo Meira (1991: 137) e Barros *et al.* (1996: 208), essa língua de empréstimo possui, nos dias atuais e para todos os Baré, claros objetivos de afirmação étnica, representando um elemento de resistência, no sentido da permanência de uma “indianidade”, pois tornou-se uma referência para os Baré, transformando-se em um instrumento para a construção da própria identidade (Meira, 1991, 1996; Melo, 2009). Os mais velhos moradores das comunidades do médio rio Negro se comunicam preferencialmente nessa língua, o que não ocorre entre os mais jovens, por não a dominarem completamente. Foram ouvidos comentários dos primeiros acerca do fato de que presentemente possuem “fala misturada”, mas que antigamente se expressavam na “própria língua geral”.

O domínio dos Baré da língua portuguesa atesta o prolongado convívio com os brancos, sobretudo nos trabalhos em empresas extrativas, voltadas para os recursos naturais. Como ressaltou Galvão (1979c: 124) e posteriormente Meira (1993a: 14), o conhecimento dessa dinâmica é fundamental para a compreensão da realidade sociocultural da região. O histórico do envolvimento dos Baré como mão-de-obra na coleta e transporte de diferentes produtos extrativos é intenso, mas quase sempre é individual. Por outro lado, essa atividade foi e é responsável por forte impacto nessas populações, pois quando não foram dizimados, os



povos indígenas do alto e médio rio Negro passaram a depender dessa economia para manter sua sobrevivência (Meira, 1993a: 15). Um exemplo desse envolvimento foi atestado por um Baré, atual morador do rio Jurubaxi, que trabalhou, ao longo de sua vida, na extração de piaçaba, castanha, cipó titica, sorva, borracha e chicle⁶ em um vasto território, compreendido pelos afluentes do médio rio Negro, e os do alto curso deste rio.

A expressão identitária dos Baré se revela igualmente através dos afazeres da vida cotidiana que se desenrola nas comunidades do médio rio Negro, sobretudo nos que estão associados às práticas agrícolas. Efetivamente, no sistema agrícola do médio rio Negro destacam-se aspectos socioculturais de caráter tecnológico relacionados com o cultivo, o processamento e o consumo da mandioca brava (*Manihot sculenta* Crantz). Esse sistema emprega bens materiais, objetos e artefatos, na plantação, no processamento e no consumo da mandioca, os quais se articulam aos aspectos sociais, tecnológicos, simbólicos, estéticos, próprios aos Baré.

Expressão e especialização material no rio Negro

A região do alto e médio rio Negro é habitada, na atualidade, por 22 povos indígenas que falam idiomas pertencentes às famílias linguísticas aruak, maku, tukano e yanomami. Nesse contexto de diversidade cultural são encontradas características comuns às diversas etnias, principalmente em relação aos mitos, às atividades de subsistência, a arquitetura tradicional e a cultural material que se evidenciam entre os povos das famílias linguísticas tukano e aruak por um lado, e entre os de língua maku, por outro (Cabalzar & Ricardo, 1998: 32). Nessa região, determinados utensílios se destacam em um vasto conjunto de bens materiais,



LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

por constituir uma “província cultural” (Galvão, 1979a: 152): “os mais difundidos são o tipiti com um sistema de alavanca para distensão, grandes peneiras circulares apoiadas em um tripé para o processamento da mandioca; cestos redondos e chatos de técnica sobreposta com desenhos geométricos em preto e vermelho; grandes cestos de carga, globulares de técnica torcida”.

Entre os povos que habitam o alto rio Negro, a tecnologia do processamento da mandioca brava é relativamente bem conhecida. Na correspondência colonial, estabelecida entre as fortalezas do rio Negro e a cidade de Pará (Belém), há informações sobre essa atividade,⁷ assim como no relato da viagem de Wallace, realizada no século XIX. Entretanto, é a partir do século XX que encontramos referências mais detalhadas sobre o assunto nos escritos de cientistas, tais como Koch-Grünberg (1905-1907), Nimuendajú (1927), Carvalho (1952), Lopes de Souza (1959). O primeiro desses pesquisadores alemães fornece descrições e apresenta fotografias e desenhos de objetos e de práticas relacionadas com o processamento da mandioca brava (Koch-Grünberg, 2005: 541). Muito embora se refira aos Uanana do rio Uaupés e Baniwa do Aiary, toda a terminologia que emprega é em *nheengatu*, língua falada, sobretudo pelos Baré, como mencionado.

Mais recentemente, estudos antropológicos dedicados à região do alto Rio Negro apresentam descrições com diferentes graus de detalhamento sobre o processamento da mandioca. Há algumas referências em Bruzzi (1962) e outras, muito mais completas, em Ribeiro (1995), cujo livro possui um item dedicado aos implementos de trabalho, e Hugh-Jones (1979). Informações sobre o assunto em pauta podem ser encontradas ainda em Galvão (1979b), Chernela (1986), Cabalzar & Ricardo (1998). Entre os povos indígenas que habitam o médio rio Negro, os estudos a esse respeito são mais raros, a primeira referência sendo Oliveira (1975). O interesse pelo assunto é revelador da importância social



do processamento da mandioca para a totalidade dos índios do rio Negro. Essa atividade transcende os setores econômico e nutricional – e, por conseguinte, o setor doméstico – da vida em sociedade, manifestando-se enquanto elemento simbólico, relacionado a noções cosmológicas mais amplas.

No rio Negro, os estudos de cultura material devem considerar que as sociedades indígenas da região vivem em contato com não-índios seguramente desde a primeira metade do século XVIII. Esta baliza histórica pressupõe que essas sociedades passaram a dispor, através do comércio, de uma série de bens industrializados, os quais foram incorporados à vida doméstica (Oliveira, 1975; Hugh-Jones, 1979; Ribeiro, 1995). Esses bens foram levados, em grande parte, às comunidades indígenas pelos regatões e comerciantes que os trocavam por produtos extrativos. O inventário realizado nas comunidades indígenas do médio e alto rio Negro patenteou a permanência dessa prática, embora a quantidade de bens industriais encontrada fosse variável e sempre associada a artefatos de confecção artesanal. Uma situação-limite foi constatada em uma comunidade do alto rio Negro onde uma das cozinhas não continha um único objeto produzido artesanalmente.

Diferentes autores (Galvão, 1979d; Hugh-Jones, 1979; Ribeiro, 1995; Buchillet, 1990) enfatizaram que uma importante característica da cultura material dos povos indígenas do rio Negro repousa na especialização. Este aspecto seria resultante de antigos e tradicionais sistemas de troca e comércio e também devido à disponibilidade ou não das diferentes fontes de matérias-primas. Consequentemente, nessa região teriam surgido “focos de especialização em cestaria, cerâmica e trabalho em madeira” (Galvão, 1979d: 293-294), gerando um sistema de troca e venda e à difusão de um estilo composto de tradições historicamente diversas, que dariam uma característica peculiar aos artefatos produzidos nessas áreas.



LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

A permanência da especialização artesanal no alto rio Negro indica a importância das redes de troca entre os diferentes povos. Como salientou Ribeiro (1995: 70), a permuta de artefatos “pode ter representado um imperativo econômico em determinada fase de sua história” – prática que estaria sendo modificada “porque a tecnologia básica de confecção e a respectiva matéria-prima tornam-se disponíveis a todos” (*id.*, *ibid.*). Entretanto, tanto no alto rio Negro (Tabocal dos Pereira) como no médio curso deste rio (Espírito Santo, Acariquara) foram observados diferentes implementos, empregados no cultivo e processamento da mandioca brava, atestando especialização artesanal permanece ativa. Constata-se, portanto, a transferência e a adoção de artefatos exógenos, obtidos pelos moradores dessas comunidades, através de amplas e ativas redes de troca ou através da aquisição no comércio formal e informal nas cidades de São Gabriel da Cachoeira e em Santa Isabel do Rio Negro.

A especialização artesanal no rio Negro obedece a prescrições oriundas da própria mitologia dos povos rionegrinos e foi definida por um índio tukano, do rio Papuri, mencionado por Ribeiro (1995: 67-68) nos seguintes termos:

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

A referência indígena, assim como o item “A especialização artesanal” incluído no livro de Berta Ribeiro (1995), não mencionam nenhum artefato que seja produzido exclusivamente pelos Baré. Entretanto, esses se consideram especialistas na confecção de um cesto cargueiro denominado em *nheengatu* como *waturá*. A especialização dos Baré é, de certa forma, comprovada pela antropóloga ao considerar que o termo





aturá foi dicionarizado e, assim, “designa os cestos-cargueiros esféricos em forma de paneiros e providos de alça” (Ribeiro, 1988: 43). Outras designações de artefatos em nheengatu como *panero*, *urutu*, *balaio* possuem largo emprego, inclusive nas comunidades indígenas da Colômbia (Delgado & Lombana, 1987). Para os Tukano que vivem em Santa Isabel, os vocábulos acima mencionados e por eles empregados no contexto urbano são considerados como pertencentes à língua portuguesa, e não a qualquer língua indígena.

Lugar de gente e lugar de coisas

Vivendo no médio e alto rio Negro e nos seus afluentes, os Baré identificam uma comunidade como sendo o “lugar de gente” (*miritá rendá*). De modo geral, uma comunidade é composta dos núcleos residenciais e respectivas cozinhas (dispostos paralelamente à beira do rio, onde encontram-se a escola, a capela e o centro comunitário), os alojamentos para visitantes e os locais para o processamento da mandioca. Um número diversificado de sítios, habitados por familiares nucleares, pode estar associados às comunidades.

Nas comunidades de Tabocal dos Pereira, de Espírito Santo e de Acariquara, o lugar destinado ao processamento da mandioca é a “casa do forno” (*yapunaruka*), porque o forno (*yapuna*) é seu principal “morador”. Este local, ao ser utilizado por mais de uma família extensa, torna-se *comunitário*, pois “é onde todos podem trabalhar”, mas quando exclusivo de uma família, é identificado como *particular*. Em Tabocal dos Pereira foram encontrados, em 1999, cinco locais de processamento da mandioca, utilizados por diferentes núcleos residenciais, e apenas um particular. Em Espírito Santo, o levantamento indicou, em 2007, a existência de quatro “casas de forno”, uma identificada como comunitária.



LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

Em Acariquara, cinco casas de forno foram visitadas em 2008, todas consideradas particulares.

As casas do forno podem estar localizadas logo atrás das casas de moradia ou em locais mais afastados, mas sempre em um espaço que permita associá-la a seus donos. Consiste, na maioria dos casos, de uma estrutura sem paredes ou com meia parede de lascas de palmeira (*paxitwa*), e cobertura de palha de *karanã* ou de *ubim*. Possui um ou dois fornos (*iapuna*) de base circular, confeccionado na técnica de enchimento, com torrador industrial de metal e, ocasionalmente, com um ralador mecanizado (*caitetu*). Este local conta ainda com jiraus (*iorá*), altos e baixos, onde são armazenados os implementos destinados ao processamento da mandioca.

As casas de forno pertencem geralmente aos homens, porque as construíram e porque participam – uns mais, outros menos – das etapas finais do processamento da mandioca brava. A propriedade da casa do forno também pode ser atribuída ao casal que a construiu, a utiliza e administra. As cozinhas, ao contrário, são sempre de posse feminina. O que determina, em uma comunidade, a possibilidade de trabalhar em uma casa do forno e não em outra, é uma prescrição baseada no sistema de parentesco. Assim, a virilocalidade dita a norma na maioria dos casos e, portanto, uma jovem recém-casada processará as raízes de mandioca na casa de farinha do grupo familiar do esposo, utilizando os instrumentos e objetos que pertencem a sua sogra, porque ainda não possui os seus próprios.

A maioria dos objetos, com exceção dos cestos cargueiros está instalada ou é acondicionada na própria casa do forno e assim pertencem a este lugar, *iapunaruka rendá*, do qual não se afastam. Desta forma, não são deslocados para serem utilizados na cozinha ou na casa de moradia. Os fornos são fixos e ocupam a parte posterior ou o centro. Sobre um jirau alto estão acondicionados abanos, vassourinhas de piaçaba, bacias





de alumínio, ralador artesanal de produção baniwa, peneiras quadrangulares (de uso especializado: para a produção de farinha, para a extração da goma e para a confecção de beiju). Dispostos em cima do torrador de metal, entre as palhas da cobertura, suspensos em pregos nas vigas ou pendurados nos travessões, são encontradas formas para beiju, latas para armazenamento da farinha, cuias medidoras e espátulas de madeira, sendo uma para confeccionar beiju. Os tipitis, que são geralmente numerosos,⁸ possuem um lugar específico de acondicionamento (*tipiti rendá*) e, assim, são pendurados numa comprida vara, sustentada nas vigas. A aparelhagem que o distende está instalada na parte posterior da casa do forno.

O trabalho na casa do forno envolve conhecimentos e instrumentos, que são necessários para que o veneno da mandioca brava possa ser extraído, tornando esse tubérculo comestível sob diversas formas. O conjunto dessas ações foi referido como “processamento da mandioca” (Galvão, 1979b: 159), ou como “complexo da mandioca” (Ribeiro, 1995: 137), ou ainda, como “processo ou produção da mandioca” (Hugh-Jones, 1979: 180). Essa autora considera acertadamente que tal processo possui um componente ritualístico entre os Tukano, uma vez que os elementos dessa tecnologia referem-se metaforicamente aos processos de reprodução social.

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





LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

A organização social do processamento da mandioca é extremamente matizada na região do rio Negro, e está de acordo com as composições familiares existentes e com as relações resultantes. Assim, ela pode ser individualizada, com cada mulher casada processando a mandioca no âmbito de sua cozinha e na casa do forno comunitária, em sistema alternado, ou então congregando duas ou mais mulheres aparentadas que trabalham em um espaço de uso coletivo, visando um resultado a ser compartilhado. O trabalho na casa do forno constitui um local privilegiado de repasse de conhecimentos das mães para as filhas e também para os filhos. Essa transmissão funda-se no mecanismo da cópia, a criança pequena reproduzindo os gestos dos adultos, ao descascar os tubérculos, ao peneirar a massa de mandioca. Outras atividades, como ralar a mandioca, colocar a massa no tipiti e posteriormente a torrar, são atribuídas aos adolescentes e, evidentemente, aos adultos.

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

A casa do forno: moradores e usuários

As atividades na casa do forno exigem que uma série de implementos estejam presentes para a sua efetivação. Nas comunidades baré são en-



contrados tanto artefatos de produção local ou regional, como objetos industriais. Esses últimos são comprados ou trocados por matérias-primas com regatões ou são adquiridos nas cidades de Santa Isabel, São Gabriel da Cachoeira e Barcelos, e assim seriam originários de Manaus. A posse dos objetos industriais pode ser coletiva, da comunidade, quando representa uma doação, geralmente de políticos, ou então quando constitui uma aquisição para a qual todos contribuíram. Os objetos artesanais, contudo, representam sempre uma propriedade individual, masculina ou feminina. Os objetos utilizados na casa do forno pertencem às esposas dos produtores, as usuárias preferenciais, que os emprestam a outras mulheres aparentadas, sobretudo às filhas e noras.

Alguns dos artefatos empregados são produzidos pelos homens e a principal categoria encontrada é a cestaria: *tipiti*, cesto-coador (*kumatá*), abano (*tapekwa*), cesto-cargueiro (*waturá*), cesto-recipiente (*urutu*), peneira (*urupema*), panela (*panero*). As mulheres produzem vários implementos, tais como recipiente (*kuia*), espátula (*tarubá*), batedor (*massaruka*), vassourinha (*tapixá*), que não são trançados, mas sobretudo entalhados. Muitas matérias-primas são utilizadas para fazer os artefatos e sua coleta é uma tarefa masculina, quando se trata do arumã, do cipó, das madeiras e palhas, e feminina quando se refere às enviras e algumas palhas. O local preferencial de produção de artefatos é o âmbito doméstico, onde a confecção de um cesto cargueiro congrega os esforços do casal. A esposa processa a matéria prima⁹ coletada pelo marido, raspando o cipó ambé e partindo-o em longas tiras. Em seguida, o marido confecciona o cesto cargueiro, cuja alça de envira é colhida e preparada pela esposa.

O aprendizado técnico está associado a uma prática formal, em que o jovem observa a execução de um artefato pelos parentes mais velhos. Essa prática está sendo abandonada pela nova geração, pois os jovens “não procuram sentar para ver como a gente faz, aí não aprende nada”





LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

(Alfredo Oliveira, 2007). O aprendizado também deriva do uso de plantas medicinais apropriadas e de práticas propiciatórias, como a que emana de outros elementos, tais como uma pedra (situada nas proximidades de São Gabriel) que, ao ser tocada, propicia o aprendizado de cestos e tipitis. Entre os Baniwa e os Baré, o ritual de iniciação (*kariamã*) possui um componente voltado para o aprendizado de objetos de cestaria e das técnicas que são dotadas de um componente estético, as *pinimas*.

O “trabalhar mais depressa” é o principal alvo a ser perseguido por homens e mulheres nas atividades desenvolvidas na casa do forno. Neste sentido, a aparelhagem para distender o tipiti é em geral dupla, pois dois artefatos desse tipo espremem, evidentemente, uma maior quantidade de massa de mandioca ralada. A rapidez é igualmente conseguida quando as peneiras são grandes, porque permitem gestos largos e rápidos. Certos cuidados aperfeiçoam o trabalho feminino: evitar empregar artefatos muito velhos, pois podem se romper durante o uso e o emprego de tipitis não muito grandes, para não ficarem excessivamente pesados e também para que possam secar a massa de mandioca ralada mais rapidamente.

Os artefatos e objetos encontrados nas casas do forno possuem uma posição intermediária e mediadora entre a produção agrícola e a elaboração da comida. Desta forma, a manutenção de uma diversidade alimentar está diretamente ligada à diversidade dos objetos empregados na preparação de alimentos. Ademais, como os modos de processar a mandioca são extremamente complexos, isso implica a produção e utilização de objetos igualmente complexos, tanto de um ponto de vista conceitual como relacional. Observa-se, então, que entre os índios do alto e médio rio Negro os artefatos implicados nesse processo constituem elementos de identificação e de reiteração de modos de produção, essencialmente familiares. Entretanto, não podem ser esquecidos outros significados que



são atribuídos a este patrimônio, enquanto meios de simbolizar, representar ou comunicar valores sociais coletivos e individuais.

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

Segundo essa perspectiva, é atribuída aos artefatos da casa do forno uma organização de trabalho que reflete relações de sociabilidade que se baseiam em parcerias e, assim, por trabalharem juntos os artefatos se tornam “companheiros” (*sumuara*). Segundo os Baré, esse trabalho conjunto é determinado pela existência de similitude funcional dos objetos envolvidos, ou então pela complementaridade de uso. Este é o caso de dois tipitis que espremem a massa de mandioca ao mesmo tempo por estarem distendidos pelo mesmo travessão, ou então da associação de uma peneira e uma bacia – esta recolhe a massa peneirada, o fruto do trabalho de sua companheira, a peneira. Esse mesmo termo é aplicado quando dois cestos cargueiros se associam a dois carregadores. O termo português “assessor” é disseminado no centro urbano para indicar a mesma percepção do trabalho conjunto de dois artefatos, e foi aplicado a um abano pequeno, pois este “assessorava” um abano grande, permitindo virar um beiju. Entretanto, é preciso sublinhar que alguns artefatos “trabalham” sozinhos, como a faca que descasca a mandioca, o ralador (*iwiçê*) que a tritura.



LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

Os mais valorizados objetos são os artesanais, como os tipitis, as peneiras, o cesto cargueiro, o ralador ou artesanal/industrial, além do forno de torrar mandioca, cuja base de sustentação é de argila e varas. Trata-se daqueles objetos que permitem transformações, mudanças de estado, agindo inicialmente sobre os tubérculos de mandioca e posteriormente sobre a massa obtida. Dentre todos os artefatos empregados, o tipiti possui um papel central no processamento da mandioca. Para os Barasana, o tipiti está associado a uma serpente constritora e sua função de separação encontraria paralelo nas funções intestinais (Hugh-Jones, 1979: 188-189). Entre os Baré, o tipiti também representa a cobra *sucuriu* (*mboia sucuriu*), porque “encolhe e espicha” como essa constritora. Em outras épocas, o conhecimento de sua confecção regia os casamentos, o que não mais ocorre hoje em dia. Como esclareceu Francisco Alemão (1999): “antigamente quem não fazia tipiti não podia casar, mas agora não sabe nem fazer *waturá* e já está casando”.

A cultura material associada ao processamento da mandioca possui um valor patrimonial associado a uma identidade mais ampla, que extrapola as comunidades indígenas, e se manifesta no núcleo urbano. Assim sendo, no mês das festas juninas é organizada pela Prefeitura de Santa Isabel do Rio Negro uma festividade prolongada em que o estádio municipal é ornamentado com esses tipos de artefatos. Alguns são agigantados como os abanos e as peneiras, mas os cestos cargueiros preservam seu tamanho natural. Em 2008, uma escola desfilou destacando o tema “Preservando a cultura” e as diversas alas que se apresentaram eram compostas por alunos que desfilaram, uns portando cuias com farinha, outros com cestos cargueiros, outros peneiras. Esses artefatos também estavam presentes na “dança da peneira”, apresentada na ocasião por alunos de outra escola da rede pública municipal.



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

Paradigmática dessa rede de troca e circulação é a categoria dos cestos cargueiros empregados em Santa Isabel, que são provenientes de outras regiões e povos indígenas, apresentando, portanto, uma grande variedade. Os cestos cargueiros confeccionados pelos Maku, referidos na língua tucano como *pii*, são trazidos do alto rio Negro e ofertados aos parentes que residem no médio curso; os cestos confeccionados pelos Yanomami do rio Marauíá, genericamente chamados de *tubo*, são comprados no comércio de Santa Isabel a preços muito baixos ou dos próprios Yanomami. A estes cestos é atribuída toda sorte de inconvenientes no uso, tais como “não ficarem em pé” ou comportarem pouca carga, além de atestarem a penúria de suas proprietárias, as quais não teriam meios de adquirir ou aceder aos dois outros tipos de cestos cargueiros.

No rio Negro, o estabelecimento das redes de troca e circulação de objetos é antigo e envolvia uma gama muito ampla de artefatos utilizados no processamento da mandioca e em outras ocasiões. Como menciona Galvão (1979b: 122), “o instrumental doméstico, redes, bancos de madeira, cerâmica, raladores de mandioca, tipitis e cestaria é em ge-



LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

ral importado dos índios do alto e utilizado indiscriminadamente por índios e caboclos do médio curso do rio Negro”. Outras formas de troca de artefatos utilitários como *urupema*, *tapekua* e *waturá* também ocorre através dos rituais genericamente referidos como *dabucuri* e, especificamente, naqueles em que são utilizados determinados bastões de dança de embaúba (*ambaiwa*).

O inventário dos elementos de cultura material necessários para o processamento da mandioca ressalta uma categoria artesanal, a da cestaria, que é conseqüentemente valorizada. A ênfase nesta categoria é resultado da constatação de que é através de artefatos trançados que um tubérculo venenoso se torna apto a se transformar em alimento, o que aponta para uma questão de especialização tecnológica – o fato da cestaria ser a categoria mais numerosa, remete a uma questão de representatividade. Ademais, outros artefatos fundamentais, como o forno, não são integralmente produzidos pelos habitantes das comunidades, contudo, os objetos trançados o são em sua maioria, o que representa uma questão de identidade, tanto indígena quanto especificamente Baré ou Tukano ou Baniwa.

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



O cesto cargueiro: um artefato essencial

Como mencionado, o desempenho dos artefatos é valorizado pelos povos indígenas do médio rio Negro porque permitem realizar transformações, sobretudo aquelas que resultam em alimentos. Entretanto, os objetos também possuem um importante papel representativo e, desta forma, o cesto cargueiro *waturá* testemunha acerca de uma condição feminina e individual, a qual está associada a um estado produtivo, presente ou futuro, relacionado aos filhos, às roças, aos alimentos (Lasmar, 2008). A mulher *baré*, a roça e o cesto cargueiro formam uma trilogia que atesta não apenas o trabalho feminino, mas também a sua intensidade, pois uma mulher preguiçosa é definida como aquela que “não quer carregar o *waturá*”. A ênfase é no gênero feminino porque os homens não possuem cestos cargueiros, mas ocasionalmente carregam o que pertence à esposa, quando está muito pesado.

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

Nas comunidades do médio rio Negro, o cesto cargueiro é utilizado para o transporte de produtos da roça, dos frutos coletados e também para armazenar alimentos e objetos pessoais, quando recém-fabricado. A diversidade funcional deste cesto constitui uma de suas principais características e não encontra paralelo com outros artefatos. O cesto cargueiro possui também uma grande mobilidade, transitando por muitos espaços. Ao se afastar da aldeia, esse artefato é sempre transportado pela proprietária, que passa a alça sobre a cabeça e o apoia nas costas.





LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

O *waturá* não está jamais vazio, dentro dele pode ser encontrado um terçado ou uma faca, uma cuia e uma pequena lata contendo farinha para acompanhar frutas ou ser degustada com água, sob a forma de *chibé*. Quando na aldeia, o cesto cargueiro fica pendurado em uma das vigas da casa, da cozinha ou na casa do forno, e muitos cuidados são tomados para sua preservação e longevidade. Segundo Maria Oliveira (2007), “tem de guardar dentro de casa, senão *misgalha* logo. Não pode ficar com a bunda molhada, por isso precisa pendurar ou emborcar no jirau”.

Dois tipos de cesto cargueiro *waturá* são confeccionados e utilizados pelos Baré. Um tem bordo circular e base hexagonal e é identificado como de *seis cantos*, o outro é de base triangular e assim é reconhecido como de *três cantos*. Ambos possuem alça confeccionada com envira. Outras considerações particularizam o *waturá*, e o adjetivam a partir da consideração do seu tamanho, o que implica uma utilização variada. O cesto cargueiro grande (*waturá turuçuá*) é destinado a incrementar o transporte de produtos da roça ou de lenha, o que tem tamanho ideal (*waturá kuaira*) é de uso generalizado, servindo para transportar variados produtos da roça; o menor de todos (*waturá kuairamiri*) é empregado na limpeza da roça e em outras atividades que não estão associadas ao transporte de produtos da roça.

Apreciações de cunho individual indicam que um bom *waturá* “tem de acabar no início das nádegas, e tem de ter um lado liso, para encostar bem nas costas” (Neuza de Braga, 2007). Muitas mulheres indicam, entretanto, que o estado de conservação do *waturá* é determinante para uma utilização que seja cômoda e favorável. Segundo Zulmira Serafim (2007) “o *waturá* é bom de carregar quando ele é novo porque está duro e não machuca as costas. Quando velho ele faz *mondrongo*, fica mole e aí a mandioca fura as costas”.

O cesto cargueiro começa a ser tecido pela base, a qual representa as “nádegas” (*waturá aiupiru* ou *waturá bunda*) do artefato, o lugar onde



ele “senta”; a abertura central constitui o ânus (*waturá ikwara*) e corresponde ao “centro” (*sumitera*) do objeto e do padrão que pode apresentar. A matéria-prima empregada é constituída por tiras de cipó-ambé, mas a borda pode ser tecida neste material ou empregar lascas de jacitara ou cipó ambé, para ser valorizado esteticamente.

Nas comunidades do médio rio Negro as técnicas de trançado e arremate podem ser dotadas de componentes de embelezamento, genericamente referidos como *pinima*, um termo que possui vários sentidos, tais como pintura, mancha, marca, desenho, escrita, grafismo ou padrão.¹⁰ Os Baré, ao se referirem às técnicas encontradas no cesto cargueiro, as identificam como *waturá ipinima ça*, as “pinturas do cesto cargueiro”. Contudo, o trançado não apresenta nenhum grafismo ou desenho que se sobressaia pelo contraste cromático. As tiras de cipó do cesto *waturá* não recebem qualquer tipo de tintura, prévia ou posterior, como ocorre com os cestos *oolóda* ou *waláya* dos Baniwa (Ricardo, 2001) ou o cesto *bahtiaka* dos Desana (Reichel Dolmatoff, 1985; Ribeiro, 1995), que são confeccionados com fasquias de arumã pintadas. A percepção baré das *pinimas* nos artefatos trançados é complexa, porque ela não é evidente como nos cestos desana ou baniwa, e assim requer uma explicação detalhada.

As *pinimas* não se manifestam através de uma configuração pintada, mas sim por meio das diferentes técnicas de entrançamento e do tratamento conferido à matéria-prima. Cada *pinima* constitui, portanto, um padrão contínuo, identificado a partir de um significado icônico, cuja percepção final compreende aspectos formais e técnicos. A visualização dos padrões é obtida através das técnicas de entrançamento de trama cerrada (*aiupé amuskindá*), as quais produzem padrões de aspecto igualmente cerrado, porém diferenciados e nominados, como *akuti raya* (dente de cotia), *jandiá acanga* (cabeça do peixe jandiá), *miriti putira* (flor do miriti) ou *tukura reça* (olho de gafanhoto).¹¹ As *pinimas* também são





LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

conformadas nas diferentes técnicas de arrematar o cesto cargueiro, tais como *mbuia kanwera* (espinhaço de cobra), *tamuatá pirêra* (casco de tamuatá), *tapuru rupiá* (ovo de tapuru), e também possuem aspecto cerrado.

Nas técnicas de entrançamento de trama espaçada (*aiupé rai*), os alvéolos que se formam são compreendidos como “olhos” (*ceçá*) ou “buracos” (*coara*). Não resultam em *pinimas*, mas os mais difundidos são providos de identificação como *iacaré potiá* (peito de jacaré) e *iawareté reça* (olhos de onça). Os trançados de trama espaçada são definidos como aqueles que “carrega de um”, o que significa que empregam apenas uma tira ou tala (*wiambuca*) para a trama e outra para a urdidura. Por esse motivo são considerados tão-somente como modalidades de “enchido” ou “metido” (*pinima ima*), ou ainda, de “costura” (*iamuiká*). Os tecidos de trama cerrada, entretanto, “carregam de dois ou três”, isto é empregam duas ou mais tiras de trama e urdidura, o que permite produzir os padrões, as *pinima*.

Segundo as explicações dos produtores de cestos, nos trançados de trama espaçada as tiras vão sendo trançadas ou “sobem”, e terminam sendo arrematadas na borda. Trata-se de uma técnica considerada “sem volta” ou de “uma viagem”, o que é explicado como “subiu e ali acabou” (*aiwupiri assombawa*). Este é o principal motivo pelo qual essa técnica não produz *pinimas* nos cestos cargueiros. Nos trançados de trama cerrada, ao contrário, as tiras “sobem e voltam para trás” (*aiwupiri uié sakuwera kiti*). Isso significa que as talas da urdidura são trançadas até a beirada e, portanto, “sobem”, em seguida são dobradas, e depois “descem” e, portanto, são entremeadas ao trançado já executado para serem arrematadas na base. Esse procedimento é também referido em português como “duas voltas” ou “duas viagens”.

Na confecção do cesto cargueiro, é enfatizado o fato de que as tiras da trama permanecem imóveis e, assim, “esperam em pé” que as fasquias da urdidura se movam em suas “viagens”. “Viagem” ou a movimentação





das talas constitui o elemento chave da narrativa que transmite a história da produção e da estética do cesto cargueiro. De certa forma, espelha a própria dinâmica social e produtiva dos Baré, igualmente marcada por viagens e deslocamentos pelo rio Negro nas atividades cotidianas, nas “festas de santo”, nos tratamentos médicos, nas visitas a parentes e em muitas outras circunstâncias.

Um trançado de trama cerrada pode se apresentar mais “espaçoso” ou mais “fechado”, conforme as tiras empregadas. Quando são de mesma largura, o trançado é geralmente bem fechado, o que resulta em um padrão bonito (*pinima poranga*), pois é facilmente perceptível. O mesmo não ocorre com um trançado frouxo e mais espaçado, composto de tiras estreitas ou de larguras diversificadas. Como comentou Guilherme de Braga (2007): “se faz com talas largas e estreitas não fica bom, atrapalha de ver o desenho”.

O levantamento dos padrões de trançado revelou que alguns podem ser empregados para a confecção de variados artefatos, mas outros são específicos de certos objetos, como o *waturá* e o *tipiti*. Deve ser ressaltado, entretanto, que dependendo da matéria-prima de confecção como, por exemplo, fasquias de arumã com casca ou tiras de cipó, a mesma *pinima* pode se apresentar com aspecto bem diferenciado. Outra característica do repertório dos padrões de trançados é a falta de unanimidade sobre a sua designação e significado entre os habitantes das diferentes comunidades do médio rio Negro e da cidade de Santa Isabel. Trata-se de um aspecto que também foi constatado por Ribeiro (1995: 89) entre os povos indígenas do alto rio Negro. Desta forma alguns padrões podem apresentar dois ou mais termos de identificação, como é o caso do padrão *iará iwa* (tronco da palmeira jará), também referido como *iará pinima ça* (pinta da palmeira jará) ou *pupunha iwa* (tronco da pupunheira).¹²

Outra característica das *pinima* é a existência de relevos, diagonais ou verticais, que aparecem nos trançados cerrados dos cestos cargueiros.



LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

Esses relevos permitem a leitura do padrão, percepção esta que é tanto visual quanto tátil. Entretanto, segundo alguns artesões, o elemento fundamental de uma *pinima* é a existência de um “centro” (*sumitera*), o qual corresponde ao lugar onde o trançado e a *pinima* principiam. O início¹³ ou começo (*iwupirunga*) dos artefatos é sempre constituído por um orifício (o centro), que é quase fechado nos cestos recipientes e peneiras, mas aberto no cesto cargueiro *waturá*, podendo conformar um “olho”. O centro, quando bem definido e colocado no local apropriado, indica que a *pinima* foi bem executada, o que permite orientar a sua percepção e identificação. Do centro partem os “caminhos” (*ape*), encontrados em vários trançados e que no cesto cargueiro são também vazados e se dirigem para os vértices da base. O “centro” e os “caminhos” do cesto cargueiro têm uma função prática, a de permitir que a terra que se solta dos tubérculos caia no chão, e uma função simbólica que é a de facilitar o trabalho de parto da proprietária do *waturá*.

O centro do cesto cargueiro é importante na identificação da *pinima* devido à analogia com o remoinho encontrada no couro cabeludo o qual, por sua vez, corresponde ao centro (*apitera*) da cabeça, tanto dos humanos atuais como a dos seres dos tempos primordiais. Esse aspecto é corroborado pela explicação mítica da origem das *pinimas*, assim como de diversos tipos de trançados, entre os quais *waturá*, *urupema*, *tipiti*, *urutu*, *kumata*, pois indica a estreita relação estabelecida com os demiurgos, definidos como “gente antiga” ou “os que já sumiram”, os *Kuxiambire* ou, de acordo com Grenand & Ferreira (1989: 85), os *Kuxiimawara*. Esses seres, que viviam no começo do mundo, retiraram do remoinho de suas cabeças (*apitera*) os artefatos trançados e os padrões e os repassaram para os Baré. Este é o motivo porque, explicou Maria Oliveira (2007), “eles, o *waturá* e as *pinimas*, têm centro, é porque a cabeça dos *Koxiambire* também tem centro”.





Notas finais: coleções e relações

Este artigo ressaltou que nas casas do forno das comunidades do médio rio Negro é encontrada uma grande variedade de artefatos artesanais e também objetos industriais. São essenciais para o processamento da mandioca, mas sua variedade formal, seu número e sua procedência diversificada permitem supor que também representem “coleções” por serem justamente elementos de memórias materiais, documentais, sociais que possuem uma temporalidade própria (Fabian, 2010). Como enfatizado por Empeaire (2005: 37) em relação às mandiocas cultivadas, existe no rio Negro uma inclinação para a diversidade e o colecionamento. Essas “coleções”, evidentemente, precisam ser expostas, as mandiocas nas roças, mas no que se refere aos objetos materiais, a casa do forno constitui o local ideal. Nesse espaço, cada artefato possui o seu lugar de acondicionamento e, ao mesmo tempo, de apresentação de suas qualidades formais, funcionais e relacionais.

Entretanto, em uma comunidade ameríndia, um artefato qualquer está encerrado em uma complexa rede de propósitos, de práticas, e evoca sempre alguma coisa que está além de sua função e de seu aspecto formal. Assim, possui e manifesta várias “objetivações” (Jamin, 2004: 9), as quais podem exprimir diferentes realidades e concepções. Esse é o motivo pelo qual os artefatos produzidos e utilizados no médio rio Negro permitem o estabelecimento de diferentes feixes de relações que envolvem os humanos entre si, estes com artefatos e finalmente os próprios artefatos uns com os outros.

Nas comunidades Baré, o trabalho de processamento da mandioca brava se organiza nas casas do forno comunitárias ou familiares, nas quais a relação de parentesco determina os possíveis usuários. Trata-se igualmente de um local privilegiado de transmissão de conhecimento para o uso adequado dos diferentes artefatos, e que se efetiva especialmente



LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

entre mães e filhas. Os artefatos, ao serem utilizados, mas também produzidos, adquiridos, recebidos, emprestados e guardados, estabelecem com os humanos – e vice-versa – uma série de relações que estão conectadas às habilidades individuais, ao incremento das atividades produtivas, à multiplicidade de usos e de cuidados que marcam profundamente a história de vida das coisas.

Emerge da “coleção” mencionada um artefato valorizado pelos Baré. Trata-se do cesto cargueiro *waturá*, que se conecta à condição feminina e, portanto, a um estado produtivo individual e à intensidade desse trabalho nas roças e na comunidade. Sua forma e estética, o material constitutivo e a tecnologia de fabricação revelam uma identidade individual, especificamente baré, e, no contexto urbano de Santa Isabel, uma identidade coletiva indígena.

Uma questão crucial surge no panorama esboçado neste artigo e está relacionada com a perenidade do patrimônio cultural representado pelos artefatos empregados no processamento da mandioca no médio rio Negro. Deve ser enfatizado o quanto poderá ser duramente atingido pela desvalorização em um futuro próximo. Ocorre uma acentuada ruptura no processo de transmissão dos saberes necessários para a concretização desses artefatos. Essa situação é o resultado da falta de interesse dos jovens no aprendizado artesanal e também no processamento da mandioca como um todo. Esse é um dos fatores que já está ocasionando a diminuição do acervo de objetos, substituídos por elementos que cumprem as mesmas funções, mas não com idêntica eficiência, como pode ser constatado no uso de uma tela plástica em lugar da peneira *kumatá*. Os dispositivos de valorização da cultura material estão estreitamente relacionados com a manutenção de um determinado repertório, o qual é constituído pelos objetos que são indispensáveis no processamento da mandioca. No caso de haver retração deste número, o processamento torna-se comprometido, ocorrendo perda da qualidade do produto, como foi apontado.

Notas

- ¹ O termo é compreendido enquanto um conjunto de elementos entre os quais há uma relação.
- ² As duas primeiras comunidades estão situadas na margem esquerda do alto e médio rio Negro, respectivamente, e a terceira, no baixo curso de seu afluente rio Jurubaxi.
- ³ A pesquisa foi realizada no âmbito dos programas de cooperação bilateral CNPq-IRD nº 492693/2004-8 e 490826/2008-3 – “Populações Locais, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Tradicionais Associados” (Pacta), realizados numa parceria entre o Institut de Recherche pour le Développement (IRD, UMR 208, “Patrimônios Locais”/Muséum National d’Histoire Naturelle) e a Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Apoio financeiro CNPq, IRD, BRG (Bureau des Ressources Génétiques) e ANR (Agence Nationale de Recherche/IFB – Institut Français de la Biodiversité).
- ⁴ Foram repertoriados 23 artefatos diretamente relacionados com o processamento da mandioca.
- ⁵ O designativo “caboclo” é atribuído de um modo geral aos mestiços de branco com índio. A “cultura cabocla” teria sido construída a partir de influências culturais diversas, principalmente portuguesas e indígenas, tendo como característica principal o fato de seus integrantes serem católicos e estarem, ao mesmo tempo, vinculados a um conjunto de crenças indígenas (Wagley, 1957). Essa definição, que se tornou clássica, foi questionada posteriormente por diferentes autores e, assim, é considerada confusa e problemática (Melo, 2009: 114).
- ⁶ Segundo Meira (1993b: 15), além desses produtos, os Baré coletavam até recentemente, nessa ampla região, o cacau, a balata, o pau-rosa, a copaíba, a andiroba, o puxuri e a salsaparrilha.
- ⁷ Disponíveis no Arquivo Público do Pará, em Belém.
- ⁸ Em uma casa do forno foram observados sete tipitis, em outra cinco.
- ⁹ No processamento das fibras para fazer abano, a matéria-prima deve pegar sereno e depois sol para o artefato ficar “bem branco”, e assim, mais bonito.
- ¹⁰ Adoto preferencialmente o termo “padrão” devido aos seus sentidos de “desenho decorativo” e de “conjunto de módulos repetidos”, aplicáveis às *pinimas*.
- ¹¹ Foram repertoriados 19 padrões diferenciados nominalmente.



LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

¹² Não descarto a hipótese de que outros grafismos, com designações muito diferenciadas não se refiram, na realidade, ao mesmo padrão de trançado.

¹³ Cf. Ribeiro (1988) para este e outros detalhes técnicos dos trançados.

Referências bibliográficas

ANDRELLO, G.

2006 *A cidade do índio. Transformações e cotidiano em Iauaretê*. São Paulo, Ed. Unesp/ISA; Rio de Janeiro, NUTI.

BARROS, C.; BORGES, L.; MEIRA, M.

1996 “A Língua Geral como identidade construída”. *Revista de Antropologia*, São Paulo, vol. 39(1): 191-220.

BRUZZI, A. A. S.

1962 *A civilização indígena do Uaupés*. São Paulo, Centro de Pesquisas de Iauaretê.

BUCHILLET, D.

1990 *Os índios da região do Alto Rio Negro. História, etnografia e situação das terras*. Laudo antropológico para a Procuradoria Geral da República, datilografado, 82 p.

CABALZAR, A.; RICARDO, C. A. (eds.)

1998 *Povos indígenas do alto e médio rio Negro: uma introdução à diversidade cultural e ambiental no noroeste da Amazônia brasileira*. São Paulo, ISA; São Gabriel, Foirn.

CARVALHO, J. C. M.

1952 *Notas de viagem ao rio Negro*. Rio de Janeiro, Museu Nacional, Publicações Avulsas, vol. 9.

CHERNELA, J.

1986 “Os cultivares de mandioca na área do Uaupés (Tukano)”. In RIBEIRO, B. (ed.), *Suma Etnológica Brasileira – Etnobiologia*. Petrópolis, Vozes/Finep, pp. 151-158.

- DAVALLON, J.
2002 "Les objets ethnologiques peuvent-ils devenir des objets de patrimoine?". In *Le Musée cannibale*. Neuchâtel, Musée d'Ethnographie, pp. 169-187.
- DELGADO, H. H.; LOMBANA, P. C.
1987 "La artesanía indígena en las selvas del Vaupés". *Boletín de Antropología*, Universidad de Antioquia, vol. 6(21): 101-124.
- DIAS, C. (org.)
2008 *Santa Isabel do Rio Negro (AM). Situação socioambiental de uma cidade ribeirinha no noroeste da Amazônia brasileira*. São Paulo, ISA/ACIMRN/Foirn.
- EMPERAIRE, L.
2005 "A biodiversidade agrícola na Amazônia brasileira: recurso e patrimônio". *Revista do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, vol. 32: 23-35.
- FABIAN, J.
2010 "Colecionando pensamentos: sobre os atos de colecionar". *Mana: estudos de antropologia social*, Rio de Janeiro, Museu Nacional-PPGAS, vol. 16(1): 59-73.
- GALVÃO, E.
1976 "Encontro de sociedades tribal e nacional no Rio Negro, Amazonas". In *Leituras de Etnologia Brasileira*, Série II – Ciências Sociais, vol. 7, São Paulo, Companhia Editora Nacional, pp. 421-434.
1979a "Aculturação indígena no Rio Negro". In *Encontro de sociedades: índios e brancos no Brasil*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, pp. 135-192.
1979b "Elementos básicos da horticultura de subsistência indígena". In *Encontro de Sociedades. Índios e brancos no Brasil*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, pp. 135-192.
1979c "Mudança cultural na região do Rio Negro". In *Encontro de sociedades: índios e brancos no Brasil*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, pp. 120-125.
1979d "O artesanato indígena na Amazônia brasileira". In *Encontro de sociedades: índios e brancos no Brasil*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, pp. 291-300.
- GELL, A.
1992 "The technology of enchantment and the enchantment of technology". In COOTE, J.; SHELTON, A. (eds.), *Anthropology, Art and Aesthetics*. Oxford, Clarendon Press, pp. 40-63.



LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

GONÇALVES, J. R.

2003 “O patrimônio como categoria de pensamento”. In ABREU, R.; CHAGAS, M. (orgs.), *Memória e patrimônio. Ensaios Contemporâneos*. Rio de Janeiro, DP&A, pp. 21-29.

2007 “Teorias antropológicas e objetos materiais”. In *Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios*. Rio de Janeiro, Iphan/Ibram, pp. 13-42.

GRENAND, F.; FERREIRA, E. H.

1989 *Pequeno dicionário da Língua Geral*. Manaus, Seduc/NRT, Série Amazonas-Cultura Regional, vol. 6.

HUGH-JONES, C.

1979 *From the Milk River. Spatial and Temporal Processes in Northwest Amazonia*. Cambridge University Press.

JAMIN, J.

2004 “La règle de la boîte de conserve”. *L'Homme*, vol. 170 (Espèce d'objets): 7-10.

KOCH-GRÜNBERG, T.

2005 *Dois anos entre os indígenas: viagens no noroeste do Brasil (1903/1905)*. Manaus, EDUA/FSDB.

LASMAR, C.

2008 “Irmã de índio, mulher de branco: perspectivas femininas no alto rio Negro”. *Mana*, vol. 14(2): 429-454.

LÉVI-STRAUSS, L.

2001 “Patrimônio imaterial e diversidade cultural: o novo decreto para a proteção de bens imateriais”. *Revista Tempo Brasileiro*, Rio de Janeiro, vol. 147, pp. 23-27.

LOPES DE SOUZA, B.

1959 *Do Rio Negro ao Orenoco (a terra – o homem)*. Rio de Janeiro, Ministério da Agricultura/Conselho Nacional de Proteção aos Índios.

MASSA, P.

1933 *Pelo rio mar. Missões Salesianas do Amazonas*. Rio de Janeiro, Estabel/De Artes Gráficas C. Mendes Junior.

MEIRA, M.

- 1991 “Baniwa, Baré, Warekena, Maku, Tukano: os povos indígenas do ‘baixo rio Negro’ querem ser reconhecidos”. In *Povos Indígenas no Brasil (1987/88/89/90)*. São Paulo, CEDI, Aconteceu Especial, 18.
- 1993a *Livro das Canoas. Documentos para a história indígena na Amazônia*. São Paulo, NHII/Fapesp.
- 1993b *O tempo dos patrões. Extrativismo da piaçava entre os índios do rio Xié (Alto rio Negro)*. Dissertação de mestrado, Unicamp.
- 1996 “Finalmente eles entenderam que nós existimos”. In *Povos Indígenas no Brasil (1991/92/93/94/95)*. São Paulo, CEDI, Aconteceu Especial, 19.
- 2006 “Índios e Brancos nas águas pretas”. In FORLINE, L.; MURRIETA, R.; VIEIRA, I. (eds.), *Amazônia, além dos 500 anos*. Belém, Museu Paraense Emílio Goeldi, pp. 183-226.

MELO, J. G.

- 2009 *Identidades fluidas: ser e perceber-se como Baré (Aruak) na Manaus contemporânea*. Tese de doutorado, PPGAS-UnB.

NIMUENDAJU, C.

- 1982 “Reconhecimento dos rios Içana, Ayarí e Uaupés (1927)”. In *Textos Indigenistas: relatórios, monografias, cartas*. São Paulo, Ed. Loyola.

OLIVEIRA, A. E.

- 1975 “São João. Povoado do Rio Negro”. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Nova Série – Antropologia*, vol 58.

OVERING, J.

- 1991 “A estética da produção: o senso de comunidade entre os Cubeo e os Piaroa”. *Revista de Antropologia*, São Paulo, vol. 34.

PÉREZ, A.

- 1988 “Los Bale (Bare)”. In *Los aborígenes de Venezuela. Etnología contemporánea*, vol. III. Caracas, Fundacion La Salle/Monte Aviala Ed., pp. 413-478.



LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. CESTOS, PENEIRAS E OUTRAS COISAS...

REICHEL-DOLMATOFF, G.

1985 *Basketry as Metaphor. Arts and Crafts of the Desana Indians of the Northwest Amazon.* Los Angeles, University of California Press, Occasional Papers of the Museum of Cultural History, n. 5.

RIBEIRO, B.

1985 *A arte do trançado dos índios do Brasil. Um estudo taxonômico.* Belém, MPEG/Funarte.

1987 *A linguagem simbólica da cultura material. Arte Índia,* Petrópolis, Vozes/Finep, Suma etnológica brasileira, vol. 3, pp. 15-27.

1988 *Dicionário do artesanato indígena.* Belo Horizonte, Itatiaia/Edusp.

1989 *Arte indígena, linguagem visual.* Belo Horizonte, Itatiaia.

1995 *Os índios das águas pretas: modo de produção e equipamento produtivo.* São Paulo, Companhia das Letras/Edusp.

RICARDO, C. A.

2001 *Arte Baniwa. Cestaria de arumã.* ISA/Foirn.

SAVARY, C.

1989 "L'objet ethnographique: moyen de connaissance des cultures?". *Bulletin annuel Musée d'Ethnographie de Genève*, vol. 31/32: 65-80.

VELTHEM, L. H. van

1992 *Arte indígena: referentes sociais e cosmológicos. Índios no Brasil.* São Paulo, Secretaria Municipal de Cultura, pp. 83-92.

1998 *A pele de tuluperê. Uma etnografia dos trançados wayana.* Belém, MPEG/Funtec.

2000 "Os muitos fios do tucum: artesanato feminino no Alto Rio Negro". In *Anais do I Simpósio dos Povos Indígenas do Rio Negro*, Manaus, Universidade do Amazonas, pp. 109-119.

2001 *A mandioca: arte e tecnologia.* Relatório para o Projeto "Manejo dos recursos biológicos na Amazônia: a diversidade varietal da mandioca e sua integração nos sistemas de produção", 14 pp. datilografadas.

2003 *O belo é a fera. A estética da produção e da predação entre os Wayana.* Lisboa, Assírio e Alvim.



REVISTA DE ANTROPOLOGIA, SÃO PAULO, USP, 2012, v. 55 nº 1.

- 2010 “Metodologia: cultura material; Transformar: a cultura material; Cultura material – anexo”. In EMPERAIRE, L. (org.), *Dossiê de registro do Sistema agrícola tradicional do Rio Negro como patrimônio imaterial do Brasil*. Brasília, Iphan/IRD, pp. 25-28; 103-128; 186-211.
- VIDAL, L. (org.)
1992 *Grafismo Indígena. Estudos de antropologia estética*. São Paulo, Studio Nobel/Fapesp/Edusp.
- VIDAL, L.; SILVA, A. L.
1995 *O sistema de objetos nas sociedades indígenas: arte e cultura material. A temática indígena na escola*. Brasília, MEC/MARI/Unesco, pp. 369-402.
- WAGLEY, C.
1957 *Uma comunidade amazônica. Estudo do homem nos trópicos*. São Paulo, Companhia Editora Nacional.

ABSTRACT: In Amerindian communities several artifacts are being produced and incorporated to the social circuit, they mediate relations and integrate themselves to both practices and discourses. In the agricultural system of the Negro River (AM), the sociocultural aspects – of material and technological character – related to the cultivation, processing and consumption of manioc (*mandioca brava*) have a central role. This article aims to describe and put in evidence the implements used in these activities, especially in the oven house (*casa de forno*), both in its constitution and in the functions it performs and the relations it establishes.

KEY-WORDS: Negro-Amazonas River, agricultural system, indigenous people, cultural heritage, basketry.

Recebido em agosto 2011. Aceito em abril 2012.

