

A roça e o kahbe

A produção de farinha de mandioca no Oiapoque



Pesquisadores Indígenas do Oiapoque

Casa de Farinha



Chamamos a casa de farinha de *kabe* ou *kahbe*, que é uma palavra em patoá, que vem do francês *carbet*. Em português escrevemos cabe ou carbe. Às vezes usamos a palavra centro para a casa de farinha quando situada longe da aldeia.

A casa de farinha tradicional não é cercada, é coberta com folhas de palmeiras como o buçu, ubim, buriti e olho de inajá. O chão é de terra batida. A localização da casa de farinha depende da etnia, do tamanho da aldeia e das famílias, mas ela sempre precisa ficar perto de um rio ou igarapé.

Em Kumarumã, as casas de farinha são numerosas e localizadas defronte à aldeia, à beira do campo alagado. Cada parentela formada pelos donos, suas filhas e genros, o *rã*, tem o seu *kahbe*. Todos trabalham juntos. Antigamente, cada grupo local tinha seu *kahbe* nas ilhas onde moravam. Ainda hoje, no verão, na época da seca, há *kahbe* localizados nas roças das ilhas. A grande aldeia Manga possui um *kahbe* comunitário perto do rio e várias famílias têm seu *kahbe* situado na roça. Em Kumenê existem vários fornos, alguns maiores ao longo do rio e nas duas pontas da ilha, para os grandes mutirão e outros em torno da aldeia. Nas aldeias menores só tem uma casa de farinha.

Processamento da mandioca

descascar | ralar | prensar | peneirar | torrar
 ghate | ghaje | phese | leve kuak | bhase
 mariska kaneg | hepka/hevye | pidiktet | huwayh | iytehepye
 kiere xibitxia re | kiere xidxia | euka | kuaki xidiasã derã

No primeiro dia escolhe-se o tipo de mandioca que vai arrancar, leva para a casa de farinha e coloca-se na água com casca ou raspada. No dia seguinte arranca-se mais mandioca para por no Kahbe. A mandioca pode ser descascada ou ralada o mesmo dia ou no dia seguinte. Após a mandioca ralada tira-se o tucupi que dá origem à goma. No mesmo dia tira-se a mandioca puba da água e mistura-se com a massa ralada. Nesse dia a massa é recolhida e colocada aos poucos na prensa ou no tipiti, enquanto isso os homens vão tirar lenha para queimar embaixo do forno. As mulheres por sua vez, recolhem a goma que foi tirada a partir do tucupi e dissolvem novamente na água limpa.

Depois da massa seca ela é passada na peneira de arumã, enquanto o forno esta esquentando. A massa é jogada no forno aos poucos e assim torrada. A massa é mexida no começo com o tarubá (fakai); depois, conforme a quantidade de massa, é mexida com o rodo (hato). No mesmo dia a goma da tapioca é exposta ao sol, assim ela fica seca e é passada também na peneira de arumã. Depois, com as mãos, é modelada em forma de caroços de tapioca. Da mesma forma ela é torrada no forno com o tarubá e rodo.

Artefatos da Casa de Farinha

	abano wawahi awagi woli/woli	feito de guarumã, utilizado para abanar o fogo
	óleo de soja dhi luii pawikne gariy idiati	produto industrializado, usado para lubrificar o forno Palikur usam gordura animal que derretem para fazer óleo e lubrificar (guariba, caititu, veado)
	bacia besin besin kurudi kasolo (panela)	material industrializado, usado para lavar mandioca, armazenar cruera, tirar tapioca
	cabaça kalbas tukugu kolô	usado para armazenar água Palikur usavam cabaças na casa de farinha para a água. Hoje usam garrafa térmica
	caititu maxin māiok hepkegevutno semali	material industrializado, usado para ralar mandioca.
	canoas kanu umuh kuliyala	feita de vários tipos de madeira, usada como recipiente para descascar, ralar e armazenar a massa de mandioca
	crivo manahe criv sesetet manalê	produto industrializado, feito de tela de nylon com quadros de madeira, usado para coar goma e fazer farinha de tapioca

	croatá kumamu mahipa kurudi	tirado da copa da bacaba ou do inajá, usado para armazenar cruera, lavar e transportar a mandioca
	cuia kui tumawri kuwai	feito com o fruto da cuieira, usada para jogar a massa de farinha no forno.
	espanador bale plin sagehtet abale membô	feito de pena de pássaro, usado para limpar o forno, ralo, masseira etc
	faca kuto iwan maliá	produto industrializado, usada para raspar mandioca
	folha de banana fei bakov pilatomna palulu alübo	é comum ter sempre uma bananeira próxima ao kahbe, é usada para amassar e cobrir o beiju no forno
	folha de bararurá fei bahahuha bahahuha	folha comparada a de bananeira, usada também para fazer formas no beiju, amassar e cobrir Palikur usam folha de bananeira — pilatomna / sororoca — tivagpan folha para fazer beiju no forno e com o caule fazem brinquedos (espingardas para os meninos e bonecas para as meninas)

	forno platin ihehgit yhegit powkam alínhadü	objeto de metal com suporte de barro, cipó e madeira. Antigamente os Palikur usavam pequenos fornos de barro para fazer beiju
	jamaxi katuhi wasimna ihietni katusi	feito de folha de bacaba, açaí, kunaná, mahacupi. Utilizado para carregar mandioca
	lenha bua tiketka ueue	usada para fazer fogo
	machado hax miguw uiüi	produto industrializado, de ferro, com cabo de madeira, usado para cortar lenha
	masseira pethê muhubak gamelaã	feita de madeira, de forma retangular, a grande é usada para ralar mandioca e a média é usada para coar a massa.
	moldes para dar formas ao beiju sagap talala	feito de palha
	paneiro päie/khukhu kat kulukulu	feito de cipó titica, também utilizado para carregar mandioca

	pano de sebo lapo gress tivigetet kamixa idxiatombo	usado para lubrificar o forno antes de começar a fazer a farinha pano de passar no forno
	peneira manahe huw manale	feita de guarumã, utilizada para coar massa. Tem a peneira fina, que é para coar goma de tapioca e a grossa, para a massa de mandioca
	pesos hox / pedas bua tavehtet topu	pesos para prensa e tipiti
	pilão pilô maripka akô	feito de madeira, usado para pilar cruera, farinha etc
	prensa phes	feita de madeira, em forma quadrada, usada para prensar a massa e secá-la Kali'na usam tipiti
	ralador ghaj timar heptet semali	feito de madeira e pontas de lascas de panela de ferro (<i>sodje macoco</i>), usado para ralar mandioca semali alepakitobo ralo de beiju semali kuaki guitobo ralo de farinha
	rodo hato kuwegetet rato	objeto feito de madeira, utilizado para mexer a farinha

	sacos sac sac sacô	produto industrializado, feitos de fibra, usados para carregar mandioca, armazenar a farinha e também para colocar a massa para ser levada à prensa para secar
	tambor bidun umon xibalali samuku potosu	produto industrializado, cortado ao meio, usado para lavar mandioca Palikur usam uma canoa ou croatá quando é de ferro de barro e muito grande
	tampa da lata de conserva	produto industrializado, usado para raspar a casca da mandioca
	taruba fakai sagap subala	feito de madeira, usado para esquentar a farinha
	terçado sab kaspag/kasiuag subala	produto industrializado, usado para cortar lenha e cruera
	tipiti kulev matap madap	feito de guarumã, utilizado para secar a massa e tirar o tucupi, o ácido cianídrico
	vassoura bale asagi balê	feita de cipó titica, usada para a limpeza do <i>kahbe</i>

Etapas da produção da mandioca



1 roçagem | julho/agosto (início da seca)
sabhue tirahka aipioko

A roçagem é o primeiro passo para a formação de uma roça. Ela é realizada através de mutirão onde os convidados são selecionados pelo dono da roça, que é responsável pela alimentação e muitas das vezes, pelo transporte (voadeira ou barco) de seus convidados. Antigamente servia-se o caxiri nos mutirões, hoje em dia, serve-se apenas o xibé. Nossos mutirões são feitos em forma de se dar a mão. Em palikur é segurar o punho do parceiro. Todos nós trabalhamos desta maneira. A roçagem é realizada somente pelos homens. A ferramenta utilizada é o terçado. A época da roçagem é durante todo o mês de agosto. Os horários de trabalho são decididos pelos donos dos mutirões.



2 derrubada | setembro
jite batxi/kupe batxi jvukwaki agotogo

Após a roçagem, os donos das roças se organizam em grupos para decidirem as primeiras roças a serem derrubadas em diferentes datas. Para o início da derrubada, o dono da roça junta seus convidados e os alerta sobre esse segundo passo, um trabalho muito perigoso. O trabalho da derruba é dividido em dois grupos; por ser um trabalho muito arriscado, dois homens são escolhidos para serem vigias, estes alertam os outros quando uma árvore cai errada e põe em risco a vida de seus companheiros. As ferramentas utilizadas na derruba são o machado e a motosserra.



3 queimada | outubro
bule xapije bukahka ibioma uhssa

A queimada das roças é realizada a partir do dia 25 de outubro porque no início de novembro começam as chuvas. A realização da queimada depende do clima, dias ensolarados, com ausência de chuva. O fogo ateado em uma roça depende da posição do vento. As famílias que possuem roças próximas tem de combinar o dia da queimada, para não prejudicar a roça vizinha. Quando a roça não queima bem, se faz outra queimada; isso acaba danando mais trabalho. Se a roça é uma capoeira de dez anos, pode queimar após quinze ou vinte dias, se na mata precisa de trinta dias porque todo o ambiente é mais verde e úmido. A queima é o problema maior para o sucesso da produção.



4 coivara | novembro
xapije ikevwiyaki eueri uhssa

É chamada limpeza da roça, todo esse processo é depois da queimada, este trabalho é dos homens e mulheres. Temos duas formas, quando a roça é da família trabalham o marido, a esposa e os filhos, para as crianças isso acaba se tornando uma diversão. Dependendo da queimada o dono pede ajuda a parentes ou amigos e nessa forma só trabalham os homens. Durante o mutirão são servidas duas refeições, sendo uma de manhã, na hora da chegada e a outra ao meio dia. A alimentação é a base de peixes, caça e farinha.



5 seleção das manivas | novembro/dezembro
xueji batô māiok kanibetaki kiniki akat kerabo minga uhssa

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



6 plantio | dezembro (início das chuvas)
plâte mibuhka ibuio uhssa

É escolhido o dia do plantio, o dono da roça convida para o mutirão. Não importa se está chovendo ou não, o plantio acontecerá, este trabalho conta com a ajuda de homens, mulheres, crianças, jovens e idosos. O dono da roça oferece almoço, água, caxiri e xibé. Os homens vão fazendo as covas, as moças e as crianças vêm semeando e as mulheres vão enterrando, os jovens carregam as manivas que estão na roça antiga, para que os mais velhos as cortem. Para cada linha plantada ou rodada, é feito uma pausa para tomar o xibé ou caxiri e o dono da roça está sempre verificando o andamento do trabalho.



7 capina | jul/agosto/setembro | março/abril
sekle madivwiska txupuna uhssa

A chegada no *kahbe* é às 8h00 e o almoço é servido às 10h00, em uma grande mesa posta ao chão sobre folhas de bananeira. O almoço é servido primeiro para os homens, depois para as mulheres e crianças. Durante o trabalho o caxiri e o xibé são servidos em cuias para os convidados. A primeira capina é feita no mês de março, por causa do *botã Kahen* (verão da quaresma), a segunda é feita em julho. Em março, abril são as mulheres que trabalham em mutirão; fazem o *maiwih sekle*. Os homens caçam e pescam para as mulheres poderem comer. Em agosto e setembro fazem outra capina, uma segunda mão. Depois espera-se a mandioca amadurecer.



8 colheita | outubro/novembro/dezembro
haxe waraka kaneg aie uhssa

A colheita pode ser feita depois de um ano, quando as mandiocas já estão maduras. As tarefas são divididas, o homem vai na frente para fazer a limpeza na roça onde vai ser arrancada a mandioca, as mulheres vão atrás para ajudar. As crianças vão juntando e amontoando as mandiocas para os mais velhos carregarem e levar para o *kahbe*. A colheita pode ser feita em mutirões ou pela família que possui a roça. Além do trabalho familiar e dos mutirões existe hoje, especialmente nas aldeias maiores, o trabalho remunerado, geralmente por diária ou por serviço a ser executado.

Variedades de mandioca

Os povos indígenas do Oiapoque cultivam cerca de 60 tipos de mandiocas e conhecem as características próprias de cada tipo. Elas são agrupadas em dois tipos: mandioca branca e mandioca amarela.

português	mandioca	maniva	raiz	folha
patóá	mãioik	batô mõiok	hasin	fei
palikur	kaneg	kinik akat	adug / ahanpa	ahamna
galibi kali'na	kiere	kierabô	imitxi	ali

mandioca branca	observações
baianinha / baiana	Rios Uaçá, Curipi. Presume-se que tenha vindo da Bahia.
batô lo tig	Faz farinha.
calixa	Rios Curipi e Uaçá. Faz farinha. Cilíndrica e tortuosa.
camarão / <i>xevuet</i>	Rio Curipi. Faz farinha. É clara. A haste e as folhas são vermelhas. A folha, a haste e a mandioca são compridas. Tortuosa.
caxim	Rio Uaçá. É grande e tortuosa.
dõfe	Tem em todas as áreas. Ela é branca. É fusiforme. Faz tucupi.
<i>fei fin / tiuli ali</i> (kali'na)	Rios Uaçá, Curipi, Igarapé Juminã. Faz farinha, caxiri. O nome se deve às folhas, que são finas.
galibi / <i>tabirin</i> (kali'na)	Rio Uaçá. Tem no Tukay. Casca bem roxa. Foi trazida da montanha <i>Hox Ble</i> pelos antigos que estavam caçando. Tortuosa. Gregório: A casca é entre roxo e avermelhado. Usada para fazer beiju e caxixi. Faz farinha também.
galibi / <i>tabirin</i> (kali'na)	Rio Curipi. Veio dos Galibi de Oiapoque trazida por Dona Xandoca para Santa Izabel. Ela fez uma reunião com todos dizendo que tinha trazido essa mandioca, que ela plantou e deu certo. Tem até hoje. (transmissão datada: Santa era filha de Xandoca, casada com Miguel, da aldeia Galibi, e havia muita troca de produtos entre ela e sua mãe). A maniva, raspando um pouco, é roxa. A casca é roxa.
gen mõiok blã	Casca branca.
gen mõiok nue	casca preta <i>la gaine du manioc est noire</i> (em francês).Esta mandioca, segundo Felipe, tem uma semente (<i>ghen</i>). É o "brinco". Quando a raiz da mandioca fica madura, ela abre e cai no chão.
gho uei	Tinha no Tukay, agora tem pouco. Tem no Manga e Santa Izabel. É amarela clara, para fazer farinha.
kauauá	Rio Curipi e Igarapé Juminã. Grande. Faz farinha.
<i>khã mõiok</i> (macaxeira)	Macaxeira, tem em todos os lugares. <i>Khã</i> é a parte da flecha que segura o peixe (o gancho). A maniva só tem gancho. Bernadete: minha mãe dizia que a macaxeira tem uma parte grande e duas pequenas dos lados, como ganchos. Faz papa.
<i>lupo</i> (kali'na) (macaxeira)	Existem dois tipos: uma de casca roxa que tem aquele fio e se chama <i>khã mõiok fil</i> . A outra é só massa e se chama <i>khã mõiok mateg</i> .
	Tem também a macaxeira amarela, chamada <i>khã mõiok jôn</i> .
	Gregório: tem três tipos de macaxeira. Uma branca, uma meio amarela e uma bem amarela, com a folha amarela, que chamam de brasileirinha, mas não comem.
krispim	Baixinha. Haste não é galhada. Ela é feia, parece que o grelo está murcho o tempo todo. A gente gosta. Parecida com as variedades camarão e <i>calixa</i> .
manicuera, mandiocaba, mõiok dus	Para adoçar (fazer o tempero doce do caxiri).
papai	Não tem no Tukay. Rios Curipi e Uaçá. A forma varia conforme o solo: cilíndrica ou tortuosa. O nome <i>papai</i> é por causa do leite, como no fruto do mamão (papaia). Faz beiju, caxiri, farinha, tapioca, tucupi, goma.
phoag	Rios Curipi e Uaçá. Faz farinha, caxiri, tapioca. Tem muito tucupi branco e goma. O nome vem de um rio da Guiana Francesa (Approuague).
<i>platine / pratinha</i>	Em Kumarumã perdeu-se a maniva. Tinha antigamente. No Tukay ainda tem, mas pouco. Tem no Juminã, Manga, Espírito Santo. É bem branca. Faz caxiri. Foi deixada de lado porque era branca demais para fazer farinha.
rene	Ninguém conhece.
sãsan / sansan / batô san	Rios Curipi e Uaçá Faz farinha. Maniva cor de cinza (san). Forma tortuosa. Uma variedade nova.
<i>sauauá / sawawa e txi sauauá</i>	Rios Curipi e Uaçá. Cor creme, entre o branco e o amarelo. Cilíndrica. Muito seca, dura para ralar. <i>Kawawa</i> é umpássaro. A variedade é da cor do passaro
xingu	É muito dura e precisa ir na água para ralar. Faz farinha, caxiri. Dela não se tira nem tapioca nem tucupi.
zonleza	Rios Uaçá, Curipi, Juminã. <i>Ongle de lézard</i> , unha de camaleão



mandioca amarela	observações
agamim / agãmi	Rio Curipi. Haste bem comprida, pardo-amarela. Pequena, meio preguiçosa de raiz (as raízes são pequenas). Depende do solo: em capoeira, não dá, mas em solo firme são maiores. Agãmi é o nome de um pássaro (Jacamim).
baset	Rios Curipi e Uaçá. Amarelo-claro. Globulosa. Bem pequena, baixinha. Faz farinha. Sr. Felipe diz que é o mesmo que Calixa.
batô gorré	Rio Uaçá, Curipi, Juminã. Gorré é o peixe Acari. O ovo do acari é bem amarelo.
batô jon	Rios Curipi e Uaçá. Jon: amarelo.
batô juminã	Rio Uaçá. Tem no Tukay. Muito bonita, bem amarela. Grande. Faz farinha.
batô lô / petit lui (kali'na)	Faz farinha.
batô mópé	Juminã e rio Uaçá. Amarelo-claro. Faz farinha. Ninguém sabe a origem do nome.
batô pak	Rio Curipi e Uaçá. Amarela clara. Pak é paca. É uma maniva bem baixinha, espalhada, parece uma paca. Faz farinha.
bolinha	Rios Curipi e Uaçá grande, fusiforme e globulosa. Tem muito tucupi. Faz farinha. O nome corresponde à forma.
bugoni	Kumarumã. É igual à mandioca Galibi. A casca é cor de vinho. Faz farinha.
conhaque	Rio Curipi (Aldeia Taminã): Casca bem fina. Grande. Haste e folhas são pardo-amarelo. Tem bastante tucupi. Faz farinha. Estrangulada e/ou cilíndrica. O nome é devido à cor.
erê taminã galhadinha	Rio Curipi (Taminã e Santa Izabel). Faz farinha. Média. Amarela de casca roxa. Em Santa Izabel é chamada de Calixa.
guará	Igarapé Juminã e Rio Curipi (Manga, Paxiubal). Tem talo e folhas vermelhas, como o pássaro guará. Faz farinha.
kunani / curiçaua	Rios Curipi, Urukauá e Uaçá. É igual um tucunaré (kunani), bem amarela. Tortuosa. Tem muito tucupi. Faz farinha.
lapot	Rios Curipi e Uaçá. Tortuosa.
leza	Rios Uaçá e Curipi. Lézard, camaleão.
lo rucaúá	Bernadette informa que essa mandioca veio do Urukauá. Cor de ouro.
niplê	Rios Uaçá e Curipi. A planta é alta. Tortuosa.
papai / par-pai	Não tem no Tukay. Rios Curipi e Uaçá. Forma varia conforme o solo: cilíndrica ou tortuosa.
sãzo	O nome significa sem osso. É quase igual à manicuera, muito amarela. Não se faz puba. É puro tucupi. Se puser na água, ela fica roxa. Faz farinha.
set	Só tem no Espírito Santo. É uma variedade de sis moa, madura aos sete meses.
sis moa	Rio Curipi. “Seis meses”: pode colher depois de seis meses.
têt ble	Rios Curipi, Uaçá, Urukauá, Oiapoque e Ig. Juminã. Globulosa. Faz farinha.
tukumã / tukum	Rios Curipi, Urukauá e Uaçá. Grande, comprida, tortuosa. Foi levada do Uahá (TI Juminã) para Kumarumã. A mandioca é um pouco avermelhada, como o fruto tucumã. Faz farinha.
txi sauauá	Rios Curipi e Uaçá. Faz farinha. Amarela. Tortuosa.
wasá / batô uaçá	Rio Curipi. Veio do Uaçá, mas lá se chama batô lô. É amarela, a cor corresponde ao ouro. Globulosa. Tem muito tucupi.
xingu	Rio Curipi (Santa Izabel) - Branca e amarela. Com a branca se faz caxiri. Bernadette conta que sua mãe disse que um senhor foi para o Xingu e trouxe a maniva. Por isso só tem em Santa Izabel. (Vavá, seu marido, sabe o nome da pessoa).

Produtos da mandioca



Os principais produtos são a farinha de mandioca (*kuak*, *kuwaki*, *puveye/kuwak*, *gihar*) a tapioca e o tucupi, condimento apimentado, usado diariamente na culinária indígena.

A farinha seca acompanha o peixe no caldo formando um pirão, a carne, o açai e outros alimentos. A tapioca se apresenta de duas formas: em *rama* (*lāpua*, *xibipa*, *akaytig/kayut*) que serve para fazer beiju e tacacá e a farinha de tapioca, torrada no forno, granulada, para tomar café, fazer bolo e mingau.

Os Galibi Kali'na fazem um beiju diferente dos outros povos indígenas da região, chamado *alipá*, galette, em francês. A mandioca ralada é colocada no tipiti, onde fermenta um pouco e fica bem seca. Depois a massa é pilada e peneirada, produzindo uma farinha muito fina. As galettes são torradas e colocadas no telhado da casa para terminar de secar. Podem ser guardadas por meses em recipientes bem fechados.

O xibé é uma bebida composta de água, farinha, sal e pimenta servida em grandes cuias, especialmente durante as reuniões e mutirões de trabalho.

O caxiri é uma bebida fermentada, bebida tradicional de todos os povos indígenas da região. Ela é servida em mutirões, rituais do Turé, festas católicas e nas cantarolas do pajé. Hoje não há grandes assembleias sem caxiri oferecido aos visitantes. É uma bebida que permite estados alterados, especialmente nas festas, para ficar mais alegre e entrar em contato com as entidades do mundo dos invisíveis.

O preparo do caxiri varia entre os povos indígenas da região. Os Galibi Kali'na usam uma batatinha roxa, que é ralada junto com a mandioca, resultando em um vinho bem líquido e de cor avermelhada. Entre os Palikur a woska é feita de mandioca, batata doce e abacaxi ralados. Encima do pote de caxiri coloca-se sempre um tipiti, cuja forma representa a Cobra Grande, guardiã do caxiri. Entre os Galibi Marworno o caxiri é feito com mandioca branca porque o tucupi é mais fraco, menos venenoso. As pessoas que vão fazer o caxiri não comem peixe porque o cheiro poderia estragar a bebida. Mulheres grávidas não podem fabricar o caxiri. Antes de ser deixado para descansar e fermentar, em um contexto ritual, as mulheres se reúnem ao redor do pote e cantam.

Entre os povos indígenas do Oiapoque, durante o Turé, o caxiri é considerado uma entidade, uma pessoa, convidada a participar dos festejos através dos cantos do pajé. Conta-se que os seres sobrenaturais possuem a capacidade de produzir enormes quantidades de caxiri. No mito de Icaicani, a Cobra Grande é levada a tomar dezenas de potes de caxiri, servidos por sua mulher, para não agredir o menino herói caído em seus aposentos, no mundo dos invisíveis. Durante oTuré, o caxiri é servido pelas mulheres de maneira ritualizada. A bebida pode também servir como castigo aos infratores das regras que regem o Turé, quando são obrigados a beber quantidades exageradas dessa bebida. Durante o Turé há o canto de pegar bebida, porque o caxiri é “gente” do Turé.

Comercialização



Antigamente existia a troca de produtos com todas as pessoas da comunidade, hoje a troca só existe com familiares. Às pessoas que não são da família, os produtos são vendidos. A produção aumenta no inverno, pois no verão o rio seca, o que dificulta o acesso às roças. No Juminã se produz por família, quando a necessidade de dinheiro é maior. No Kumenê fazem grandes mutirões para produzir a farinha, que vendem na cidade. Em Kumarumã e na aldeia Manga se produz em maior quantidade na época das festas.

O transporte para a comercialização depende da localização das aldeias, nas margens dos rios ou ao longo da estrada, o transporte é de barco, voadeira ou caminhão.

Geralmente a comercialização é feita nas feiras das cidades de Oiapoque e Saint Georges, com comerciantes conhecidos e também com algumas pessoas que compram para seu consumo. Na Guiana Francesa a venda é feita por encomenda ou por quilo e saca, em frente ao mercado de Saint Georges, o *maxe*. A venda é feita em euros.

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

Há aldeias como o Kumenê, que chegam a produzir cerca de dez toneladas de farinha para comercialização nas cidades. Em Oiapoque vendem aos comerciantes, aos patrões que eles conhecem. Às vezes trocam por mercadorias, negociam. É tudo gente que eles conhecem há muito tempo. Às vezes trocam por diesel no Posto.

Em Saint Georges eles vendem através dos parentes de lá; ficam uma semana do lado francês, em casa de parentes até vender toda a farinha. Trocam por mercadorias. Há também venda interna, nas aldeias maiores como Kumarumã, Kumenê e Manga.

Antigamente, vendiam mais couro de jacaré, era bem rentável. Quando foi proibida a venda do couro eles aumentaram as roças e a produção de farinha para a obtenção de renda. Hoje eles continuam a fazer muita farinha para venda, mas o tamanho das roças é menor, diminuiu, para que possam consumir toda a produção em dois anos e que não haja excedente que se estrague porque hoje se dedicam também a outras coisas, entre elas o estudo.

Oficina de formação de pesquisadores indígenas no Oiapoque

Ao longo do ano de 2010 e 2011, como parte das atividades do Pontão Arte e Vida dos Povos Indígenas do Amapá e norte do Pará, financiado pelo Iphan/MinC, o Iepé promoveu um conjunto de oficinas sobre a temática da produção e comercialização da farinha de mandioca. Essas oficinas contaram com a participação de representantes indígenas de diferentes aldeias e povos da região do Oiapoque, incluindo agricultores e funcionários do Museu Kuahi, pesquisadores responsáveis pelo registro dos conhecimentos tradicionais, pela organização dos dados, redação e digitação dos textos, além da produção de desenhos e álbum de fotografias.



PARTICIPANTES DA OFICINA

Jaizinho Mauricio Monteiro (Galibi Marworno, Kumarumã), Rubmauro Macial dos Santos (Galibi Marworno, Tukay), Milton Galibis Nunes (Galibi Marworno, Kumarumã), Manoel Severino dos Santos (Galibi Marworno, Kumarumã), Natã dos Santos (Palikur, Kumenê), Hélio Ioiô Labontê (Palikur, Kumenê), Ieda Figueiredo Narciso (Galibi Marworno, Kumarumã), Maria Tereza C. Jeanjacque (Galibi Kali'na, Galibi), Cleniuria Narciso Monteiro (Galibi Marworno, Tukay), Sandra Vidal da Silva (Karipuna, Kunanã), Diena Macial Sfair (Galibi Marworno, Tukay), Claudia Renata Lod Moraes (Galibi Kali'na, Galibi), Bruna dos Santos Almeida (Karipuna, Manga), Enildo Batista Forte (Karipuna, Manga), Tomás Carlos Aniká Forte (Karipuna, Espírito Santo), Felipe Aniká (Karipuna, Paxiubal), Bernadete dos Santos (Karipuna, Santa Izabel), Sidney Vidal da Silva (Karipuna, Kunanã), Fabrício Narciso dos Santos (Karipuna, Santa Izabel), Priscila Barbosa de Freitas (Karipuna, Kunanã), Davi Felisberto dos Santos (Galibi Marworno, Kumarumã), Sergio dos Santos (Galibi Marworno, Kumarumã), Sandro Ulisses dos Santos (Karipuna, Santa Izabel), Márcia M. dos Santos Oliveira (Karipuna, Santa Izabel), Maria Leucy dos Santos (Karipuna, Estrela).

COORDENAÇÃO DA OFICINA E EDIÇÃO DE TEXTOS

Lux Boelitz Vidal

COLABORAÇÃO PARA A EDIÇÃO DE TEXTOS E IMAGENS

Ana Paula Nóbrega da Fonte, Deuzimar Macial dos Santos e Esther de Castro

DIGITALIZAÇÃO DE IMAGENS E PRÉ-PRODUÇÃO

Gabriela Menezes

PROJETO GRÁFICO

Renata Alves Souza | Tipográfico Comunicação

Dezembro, 2011

REALIZAÇÃO



Kuahi
Museu dos Povos Indígenas do Oiapoque
Artes, Ciência e Tecnologia

Museu Kuahí

Av. Barão do Rio Branco, 160 - Centro

68980-970 - Oiapoque - AP

Tel.: +55 96 3521 3293

APOIO PARA AS OFICINAS E PREPARAÇÃO DA PUBLICAÇÃO



Esta publicação foi possível por meio do generoso apoio do povo dos Estados Unidos através da Agência dos EUA para o Desenvolvimento Internacional (USAID). O conteúdo é de responsabilidade dos autores e não necessariamente reflete a visão da USAID ou do Governo dos Estados Unidos



Ministério da
Cultura

