

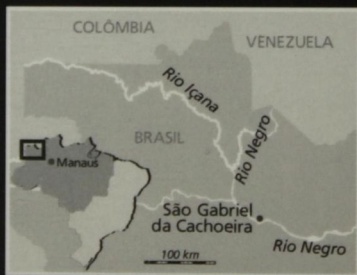


ARTE BANIWA

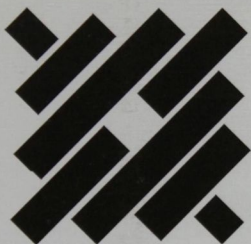




Os índios Baniwa fazem cestaria, rica em grafismos, utilizando o caule do arumã – uma planta herbácea (*Ischnosiphon spp*) –, cipós, corantes e fixadores naturais. Nas aldeias do Rio Içana as mulheres usam cestaria de arumã no processamento da mandioca brava, como há pelo menos 2 mil anos.



ARTE BANIWA



CESTARIA DE ARUMÃ

TERCEIRA EDIÇÃO CORRIGIDA E ATUALIZADA



SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA - SÃO PAULO
2001

ARTE BANIWA © FOIRN

TEXTO Beto Ricardo **DESIGN GRÁFICO E EDITORAÇÃO** Sylvia Monteiro
FOTOS Pedro Martinelli **FOTOS COMPLEMENTARES E DA CAPA** Beto Ricardo

CAPA logomarca baseada no liixíapo = "umbigo" ou "guia", início obrigatório do trançado de urutus e jarros; quando aparece no meio do trançado é denominado kettamárhoi (um tipo de desenho encontrado nas costas de um besouro)

COLABORADORES BANIWA André Fernando, Pedro da Silva, Fernando José, Aurora Miguel, Bonifácio José, Otávio Horácio, Franklin, Raul, Armindo, Alícia, Iolanda, Mariela, Cláudia, Laura e Angelina (de Tucumã-Rupitã), Mário Farias (Santa Marta), Paulo da Silva (Tunuí), Guilherme Rodrigues, Félix Rodrigues, Diva Cristina, Paulo Rodrigues e Francisco Guilherme (Trindade), Basílio dos Santos, Maurícia Melania (Pupunha) e Arsindo Miguel (S. José), Armando Fontes (S. Rosa), Jaime Paiva e André Paiva (Jacaré Poço), Júlio Joaquim, Cesário Graciliano, Armindo Graciliano e Nazário Valentim (Jandu Cachoeira), Gerônimo Julio, Carlos Mandu e Laureano Santos (Mauá Cachoeira).

OUTROS COLABORADORES Geraldo Andrello, Henri Ramirez, Robin Wright.

PRODUÇÃO GRÁFICA Márcia Signorini **FOTOLITOS** Bandeirante
REVISÃO Vera Feitosa

APOIO PARA PUBLICAÇÃO Horizont3000

DISTRIBUIÇÃO FOIRN/ISA/OIBI

Os direitos relativos aos conhecimentos sobre as matérias-primas e o processo de produção da cestaria de arumã, tal como registrados nesta publicação pertencem exclusivamente ao povo Baniwa.

A renda proveniente da venda desta publicação reverterá integralmente para a consolidação e ampliação das atividades de produção, divulgação e comercialização da cestaria baniwa de arumã.

Fica proibida a reprodução total e parcial de qualquer forma, sem a prévia e expressa autorização da OIBI - Organização Indígena da Bacia do Içana, cuja sede fica na comunidade de Tucumã-Rupitã. Contatos podem ser feitos pelo endereço eletrônico <oibi@poranganet.com.br> ou pelo telefone (92) 471.2829, no entreposto da OIBI na cidade de S. Gabriel da Cachoeira (AM).

SUMÁRIO

CESTARIA BANIWA DE ARUMÃ	4
OS HOMENS QUE FAZEM	16
AS MULHERES QUE USAM	42
SÍLABAS GRÁFICAS	56
OFICINA DE TUCUMÃ-RUPITÃ	60
INFORMAÇÕES SOBRE O PROJETO E AS PARCERIAS	62
FONTES	63
GLOSSÁRIO	64
GUIA DE PRONÚNCIA DAS PALAVRAS EM BANIWA	64

CESTARIA BANIWA DE ARUMÃ





A cestaria de arumã é uma arte milenar ensinada aos homens baniwa pelos seus heróis criadores e cujos grafismos foram inscritos pelos antepassados nas pedras, em forma de petroglifos, para que nunca fossem esquecidos. Para os Baniwa, fazer arte de arumã é condição da pessoa plenamente cultural.

Os Baniwa são um povo de língua aruak que vive na fronteira do Brasil com a Colômbia e Venezuela, em aldeias localizadas às margens do Rio Içana e seus afluentes Cuiari, Aiari e Cubate, além de comunidades no alto Rio Negro/Guainía e nos centros urbanos rionegrinos de São Gabriel da Cachoeira, Santa Isabel e Barcelos (AM).

Os Baniwa fazem parte de um complexo cultural de 22 povos indígenas diferentes que habitam há séculos o extremo noroeste da atual fronteira geopolítica da Amazônia brasileira. Baniwa não é uma auto denominação, mas um termo genérico utilizado desde tempos coloniais para se referir aos povos de língua aruak desta parte da Amazônia. Entre si, se distinguem pelos nomes de suas fratrias, como Hohodene, Walipere-dakenai, Dzauinai e outros.

A população baniwa atual é estimada em 12 mil pessoas, das quais cerca de 4 mil no Brasil, vivendo basicamente de agricultura especializada na mandioca brava e da pesca, em aproximadamente cem aldeias e sítios. Desenvolveram uma adaptação fina a uma região com baixa capacidade de suporte, isto é, com solos ácidos e pobres, com manchas descontínuas de terra firme separadas por campinaranas e igapós.

UMA HISTÓRIA DE RESISTÊNCIA

Os Baniwa entraram em contato com os colonizadores europeus no início do século 18. Perseguidos e escravizados por espanhóis e portugueses, boa parte da sua população foi dizimada por epidemias de sarampo e varíola, trazidas pelos brancos. Foram hostilizados e explorados por comerciantes brancos, aliados dos militares dos fortes portugueses de S. Gabriel e Marabitanas. Em meados do século 19, os Baniwa e outros povos da região protagonizaram movimentos messiânicos contra a opressão dos brancos. A partir de 1870, com o boom da borracha, foram explorados por patrões do extrativismo nos seringais do baixo Rio Negro.

No século 20, chegaram na região do Rio Negro e afluentes os missionários católicos salesianos e suas escolas civilizadoras. No final da década de 40, Sophie Muller, uma missionária evangélica norte-americana da Missão Novas Tribos, iniciou a evangelização dos Curipaco na Colômbia e chegou aos Baniwa do alto Içana. O mundo baniwa se dividiu entre católicos e evangélicos.

A partir dos anos 70, os Baniwa assistiram à entrada de novos personagens nas suas terras, com a tentativa de abertura de um trecho da Rodovia Perimetral Norte, a construção de pistas de pouso para uso militar, a invasão de empresas de garimpo e a retaliação de suas terras pelo governo federal com a demarcação de "ilhas", o que eles rejeitaram.

Durante décadas os homens baniwa se endividaram com patrões extrativistas de balata, sorva e piaçava, no Brasil e na Colômbia. Desta forma, adquiriam roupas, armas de fogo e outros bens industrializados. Atualmente, a comercialização de artesanato, especialmente da cestaria de arumã e ralos de madeira, é uma das poucas fontes regulares de renda monetária.

Nos anos 90, os Baniwa começaram a se organizar em associações filiadas à FOIRN (Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro), fundada em 1987.

Entre 1996/98, o governo federal finalmente reconheceu os direitos coletivos dos povos indígenas da região do alto e médio Rio Negro e demarcou um conjunto de cinco terras contínuas, com cerca de 10.6 milhões de hectares, nas quais estão incluídas as áreas de ocupação tradicional dos Baniwa no Brasil.

EXPERIÊNCIA DE MERCADO

Os Baniwa produzem cestaria de arumã para vender por dinheiro ou trocar por bens há décadas. Dependendo da posição da comunidade no Rio Içana, o qual apresenta só no trecho brasileiro 19 cachoeiras (ou corredeiras fortes)

que dificultam a navegação, os produtores-comerciantes baniwa saem para vender/trocar seus produtos em Mitú (Colômbia) ou S. Gabriel da Cachoeira.

Na década de 50, a preferência era vender em Mitú, o que implicava remar forte rio acima e carregar a cestaria a pé pelo varadouro que ligava a Bacia do Içana ao Uaupés, já na Colômbia. Nos anos 70, comerciantes colombianos passaram a descer o Içana para comprar nas aldeias baniwa, aviando a produção com mercadorias; mesmo assim havia quem preferisse ir até Mitú. Depois houve um tempo dos comerciantes brasileiros, que subiam o Içana e o Aiari trocando a cestaria por mercadorias nas comunidades, para revender depois em Manaus; alguns Baniwa se aventuraram a navegar até Manaus, em grandes canoas com motor de popa, para vender artesanato diretamente.

Em S. Gabriel, os preços sempre foram baixos. A missão católica estabeleceu o costume depreciativo de trocar o artesanato indígena por roupas usadas.

Em 1993, a recém fundada OIBI (Organização Indígena da Bacia do Içana) tentou organizar a produção de cestaria de arumã para atender a um pedido de cinco mil unidades, mas não conseguiu capital de giro para completar a transação. Em 1997, a FOIRN inaugurou uma loja de arte indígena na sua sede em S. Gabriel.

NOVO SISTEMA

A partir de 1998, depois da demarcação das terras indígenas na região do Rio Negro, a FOIRN e associações filiadas, em parceria com o ISA, começaram a implantar um conjunto de projetos-piloto para viabilizar algumas iniciativas prioritárias das comunidades indígenas, na direção de um **Programa Regional de Desenvolvimento Indígena Sustentável**. Entre estas, incentivar a produção sustentável por encomenda de cestaria de arumã para comercialização com a gestão direta dos recursos pelas associações baniwa, agregando valor cultural e ambiental aos produtos e identificando nichos de mercado adequados para obter preços compensadores.

Começar por um conjunto de produtores de 16 comunidades, reconhecidamente mestres no ofício, foi uma opção apoiada na capacidade de mobilização da OIBI, no potencial de gestão dos seus dirigentes e na constatação de que a arte da cestaria de arumã estava ali, naquele trecho do alto Rio Içana, plenamente em vigor (veja mais sobre o percurso e os resultados desta experiência piloto no último capítulo desta publicação ou no site do ISA: www.socioambiental.org).

URUTU OOLÓDA

Os Baniwa fazem esse tipo de cesta em formatos grandes, sem desenhos marchetados, para reservar massa de mandioca (antes e depois de espremer no tipiti) e também para guardar farinha, beiju e roupa.

Para comercializar, os Baniwa produzem urutus de vários tamanhos – tanto de diâmetro quanto de altura – geralmente com grafismos coloridos marchetados.

Estes cestos paneiriformes têm grande aceitação nos mercados urbanos, onde são utilizados como cachepôs para vasos de plantas e flores ou para colocar lápis, revistas, brinquedos e lixo seco.

Consta que esse tipo de cesta é de origem baniwa, pelo menos na região do Rio Negro.



Com grafismo colorido (*kophe ittipi* = peixe rabo) e na cor natural de arumã raspado.



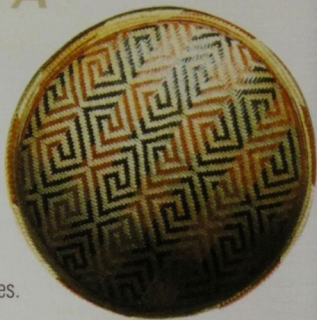
BALAIO WALÁYA

Os *waláya* aparecem na mitologia e nos rituais de iniciação das meninas e meninos baniwa. Tradicionalmente, os meninos aprendem a fazer cestas deste tipo e ofertá-las às suas amigas rituais, ao término do período de reclusão.

Os Baniwa usam os *waláya makapóko* = balaios grandes, para recolher a massa de mandioca (antes e depois de espremer no tipiti) e para servir beiju e farinha nas refeições. Serve de suporte para presentear com frutas e outros alimentos.

Essa cesta tigeliforme é considerada pelos artesãos baniwa a mais trabalhosa, especialmente pelo acabamento que requer o beiral (no detalhe abaixo: beiral de cipó uambé e na página ao lado, beiral de tira trançada sobreposta). Há vários tipos de acabamento: em arumã natural ou apenas raspado, sem tingimento; ou com grafismos coloridos, marchetados em uma ou nas duas faces.

Tem sido comercializada em diferentes tamanhos e acabamentos e utilizada como cesta para pães e frutas ou para colocar a correspondência recebida em casa, e até como embalagem para produtos cosméticos.





JARRO *KAXADÁDALI*

O termo *kaxadáli*, em baniwa, refere-se ao formato barrigudo de uma cesta ou cerâmica, palavra que se aplica também às pessoas (mulheres grávidas, por exemplo) e aos animais; antigamente era feito também de cipó e usado para guardar miudezas, como bóias de molongó e iscas para pescar, ficando submerso até o pescoço.

Consta que, para os Baniwa, esse tipo de cesta tem o formato do universo.

Atualmente, os jarros produzidos para a comercialização em formatos grandes, são utilizados como luminárias, porta guarda-chuva ou para colocar roupas. Miniaturizados, são usados como porta-vela e até como embalagem de perfume.





PENEIRA *DOPÍTSI*

As mulheres baniwa se orgulham das suas peneiras, objetos de uso diário que demonstram a competência artesanal dos seus maridos.

As peneiras são cestos platformes circulares, com talas afastadas, usadas para cernir a farinha e para transportar o beiju do forno até o jirau; suspensas por um tirante de cordas, servem como suporte para empilhar beiju seco.

Há vários tipos de peneira usados pelos baniwa atualmente:

dopitsi peethepóko, peneira para fazer beiju;

dopitsi matsokapóko, peneira para fazer farinha;

báatsi, peneira de talinhas muito finas de arumã,

usada exclusivamente para coar

suco de frutas; *ttiíroli*, de

formato tigeliforme,

conhecida também

como cumatá, usada

para tirar goma de tapi-

oca da massa de mandi-

oca brava e para coar bebidas,

como os vinhos de açá e patauí.

Os Baniwa produzem peneiras para trocar e presentear parentes e também para vender no comércio de S. Gabriel. Fora da região, a comercialização de peneiras tem encontrado mercado reduzido para exposições, decoração de paredes ou como bandeja para servir certos alimentos.





OS HOMENS QUE FAZEM





Entre os Baniwa, cestaria de arumã tradicionalmente é trabalho masculino, como a maior parte das tarefas artesanais, entre elas fabricar ralos de madeira, canoas e remos, além de pescar, (secundariamente) caçar, derrubar a mata para botar roça, construir casas, limpar caminhos e preparar armadilhas de pesca.

A cestaria de arumã é absolutamente indispensável para o processamento da mandioca brava, base da alimentação. Fazer cestaria de arumã com esmero é tornar-se adulto, atestado de como sobreviver no mundo.

No mito de *Kowai*, filho do criador *Nhiãperikuli*, três rapazes iniciandos são devorados porque transgridem regras alimentares. *Kowai*, transformado em monstro, vomita seus restos em balaio e tipitis, como se fossem massa de mandioca, colocando-os na praça da aldeia, defronte à casa ritual, simbolizando suas “mortes” como crianças. No ritual de iniciação, os meninos baniwa em reclusão aprendem a fazer cestaria de arumã, cujas peças serão ofertadas às *kamarara*, suas amigas rituais. No mesmo mito, a cestaria de arumã aparece também ligada à iniciação das meninas, que recebem o benzimento final da reclusão pisando num balaio e tendo outro cobrindo a cabeça, os quais serão removidos depois que as regras de convivência social forem transmitidas pelo benzedor.

Há décadas os homens baniwa também fazem cestaria de arumã para vender, trabalhando nos intervalos das suas atividades de rotina, nos finais de semana, à tarde e à noite, com luz de lamparina; eventualmente as esposas ajudam seus maridos, especialmente na fase de acabamento e embalagem.



O ARUMÃ

Arumã (*Ischnosiphon* spp.), é uma planta da família das marantáceas, que cresce em touceiras em terrenos úmidos ou semi-alagados e brota após o corte. É utilizada pelos povos indígenas amazônicos, a partir do Maranhão. Na região do Içana é a matéria-prima por excelência para se fazer a cestaria usada no processamento da mandioca. Mas os Baniwa também usam outras plantas para este fim, como a jacitara, o caranã e o javari, mesmo porque há comunidades que não têm arumã nas suas áreas de domínio.



OS BANIWA DISTINGUEM CINCO TIPOS DE ARUMÃ

1. (*póapoa*) *halépana* = arumã branco, de folha branca; mais usado para fazer cestaria destinada à comercialização; ocorre nas cabeceiras de igarapé e nas capoeiras de roças de terra firme; colmos grossos e altura de até 5 m;
2. *póapoa kántsa* = arumã verdadeiro, fino, de folha vermelha (rosa), mais resistente, usado para fazer cestaria de uso doméstico; só ocorre nas cabeceiras de igarapés de terra firme e caatinga, nos igapós; altura máxima de 3 m;
3. *oni-póapoani* = arumã d'água, que ocorre somente na beira de rio; serve para fazer tupé e tipiti; chega a 3,5 m;
4. (*póapoa*) *attíne híorhi* = canela de jacamim; depois de raspado a tala é mais avermelhada e brilhante que as demais variedades; bastante resistente; mais usado para fazer peneiras; ocorre nas capoeiras velhas e na caatinga; chega a 10 m, mas apresenta nós a cada metro, o que impede sua utilização para fazer peças grandes;
5. (*póapoa*) *tolípa* = arumã peludo, bastante resistente, usado para fazer todos os tipos de cestaria; encontrado na capoeira velha; só atinge 2 m.



PREPARAR O ARUMÃ

Podado verde e desbastado com auxílio de um terçado, uma touceira de arumã resulta num conjunto de “canas” de colmo liso e reto, amarradas em feixe (*póa-poa nako* = arumã feixe), para facilitar o transporte até a aldeia.

O colmo do arumã oferece superfície plana, flexível, que suporta o corte de talas milimétricas. As talas para trançar (*liípee*) podem ser tiradas diretamente, “com casca”, o que resultará em cestas “verdes”, mais resistentes. Mas o artesão pode decidir raspar (para remover a *líia*) e arear os colmos num igarapé. Com isso obterá talas de cor clara laqueada, as quais, com o tempo, assumirão uma cor caramelizada, brilhante.

Caso o artesão queira imprimir grafismos coloridos nas peças, terá que tingir os colmos antes de iniciar a retirada das talas (ver nas páginas 24 a 27).





PREPARAR O FIXADOR





Tingir o arumã dá trabalho. Aos pigmentos (vermelho e preto) deve-se adicionar um fixador natural.

Fixadores ou bases são vernizes ou seivas viscosas extraídas da entrecasca do ingá ou outras árvores.

Tira-se com cuidado a casca e raspa-se a entrecasca com facão para extrair finas lascas embebidas do verniz. Esmigalhadas, estas lascas são espremidas no tipiti e, assim, o sumo estará pronto para ser misturado aos pigmentos.



Nas fotos, Paulo, da comunidade Tucumã-Rupitã, extrai o óleo fixador do tronco de uma árvore denominada em baniwa *weráama*.

VERMELHO URUCU *PHIRIMÁPA*





O pigmento vermelho é obtido a partir de plantas cultivadas: o urucu (*Bixa orellana* L.) e o carajuru *kerrawídzo* (*Arrabidaea chica* H.&B.), um corante vermelho-tijolo ou vermelho-ocre, extraído das folhas de uma planta da família das Bignoniáceas e considerada uma tinta mais nobre, porque só pode ser obtida por troca ou compra de tribos que se especializaram no seu preparo, entre as quais alguns clãs baniwa, no Içana (cf. Ribeiro, B.: 1980, p. 374).

PRETO FULIGEM



Para tingir de preto, usa-se fuligem de querosene ou de óleo diesel acumulada em uma lata ou na lampa. Pode-se usar também, como tradicionalmente, a cinza dos fornos ou potes de cerâmica. Outra opção é queimar pau de embaúba, tirar o carvão, socá-lo bem no pilão e coar em pano fino seco.

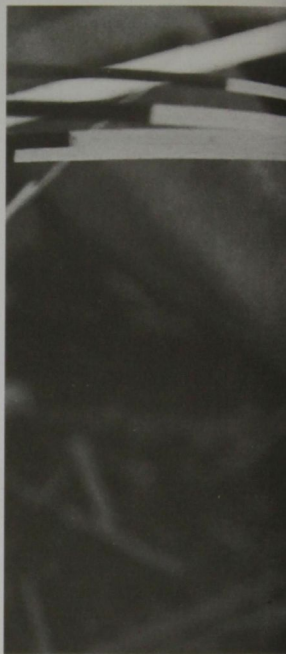
Jarros e urutus com grafismos coloridos exigem que os colmos do arumã sejam tingidos somente pela metade. Secados ao sol, estarão prontos para serem transformados em talas.



DESCORTICAR

Separar a casca lisa do miolo dos colmos de arumã (*liípee*, parte nobre com a qual se trança) e produzir talas uniformes na largura e na espessura é uma operação que exige precisão de movimentos. O miolo ainda é dividido em duas partes, separando a *liíxa* para fazer embalagens e outros paneiros, da *liíxami*, parte central, úmida, que será descartada.

Para descorticar, além das mãos, de uma faca e de uma cruzeta de toqui-nhos de arumã, os artesãos usam os pés e até a boca.





TRANÇAR

Trançar é um ato solitário, que exige atenção, paciência e dedicação. A cestaria baniwa é feita com rigorosa simetria gráfica e com esmero, para durar.

Iniciar o trançado se faz com duas ou três talas. Começar com quatro rende mais, mas é considerada uma opção exagerada, utilizada em situações emergenciais.

O número de talas para começar o trançado é definido em função da largura das talas ou do tipo de desenho, exceto no caso da peneira.

Há nomes diferentes que definem o ato de trançar, relacionados ao número de talas utilizadas no início: *dzamaita* (para duas), *madalitapenali* (para três) e *licoetakapenali* (para quatro).

Se o artesão vai fazer urutu ou jarro, ele pode usar qualquer um dos jeitos de trançar. Agora, caso ele vá fazer peneira, só pode usar a modalidade *dzamaita*, a única que garante uma trama adequada para cernir a massa de mandioca, seja para fazer farinha ou beiju, ou para reter a borra de frutas.

Urutus e jarros com grafismos marchetados coloridos, exigem talas previamente pintadas ao meio, diferentemente de peneiras e balaies que são trançados com talas monocromáticas.

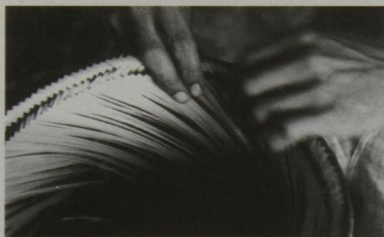
Há varios tipos de trançado específicos para fazer tipiti (como, por exemplo, *phitiema* dente de cotia e *porhe iwi* escama de jejú).





DAR ACABAMENTO





Há vários tipos de acabamento das cestas de arumã, com o uso de cipós e amarrilhos naturais.

Os mais comuns para se fazer os aros são: o *heemáphi* (espinha de anta), um tipo de árvore-cipó; o cipó *títica* (*Heteropsis* spp.), *dapikántsá*, epífita da família das Aráceas, empregado também para fazer aturás e peneiras; e o cipó *uambé* (ou Ambê-Açu) = *okána*, cipó-trepadeira (*Philodendron* spp., também da família das Aráceas) que se enrosca em árvores de até 50 metros de altura, com diâmetro de 2 cm, que uma vez descascado, é usado para fazer os aros de contorno da borda das apás.

Os amarrilhos são feitos de curauá (*Bromelia* sp.), *heríwai pokoda*, planta de roça da qual se extrai a fibra (*heriwaikhaa*). Uma vez torcida é utilizada para fazer cordas e, passada no breu, para fazer linhas para pescar e fios para amarrar o acabamento das apás e urutus. O breu *máini* é uma resina coagulada no tronco de várias espécies de Burseráceas, misturada com carvão, é empregada para endurecer e dar durabilidade ao fio de curauá.

LOGOMARCA E ETIQUETA





A cestaria de arumã tem sido comercializada em dúzias. Trata-se de unidade mínima de produção por encomenda, facilitando o transporte.

Para o produtor, a dúzia é também uma referência de valor, para efeito de troca por dinheiro ou por mercadorias.

No caso dos urutus (foto ao lado), o artesão já produz as cestas observando antecipadamente o diâmetro das duas peças maiores, em cada qual serão encaixadas sucessivamente mais cinco peças, formando duas meias dúzias, posteriormente amarradas e embaladas (ver fotos na página seguinte).

Em cada peça, o artesão amarra a etiqueta com a logomarca "arte baniwa".

EMBALAGEM

O trançado da embalagem é aberto, rápido de fazer, do mesmo tipo utilizado tradicionalmente para a confecção de cestos descartáveis de carga, denominados aturás (*tshéeto*). São utilizadas as sobras das próprias talas do arumã, depois de descorticadas. Algumas têm alças, para facilitar o trabalho de carregar e descarregar tantas vezes, devido às cachoeiras.

Para evitar que as cestas sejam danificadas no transporte, os Baniwa ainda fazem, por dentro da embalagem, uma proteção com folhas do próprio arumã ou de sororoca.

A embalagem foi criada e aprovada pelos participantes da Oficina de Mestres da Arte de Arumã (ver capítulo adiante), realizada na comunidade baniwa de Tucumã Rupitã, alto Içana, em abril de 1999.







TRANSPORTAR

Transportar a cestaria de arumã das comunidades do alto Içana até Manaus é uma enorme dificuldade e pode levar até duas semanas.

A OIBI, associação indígena do Içana, tem uma canoa grande *iita mákali*, regionalmente denominada bongo, com um casco de loiro escavado de 14 metros e cobertura de folhas de caranã. Essa embarcação, com seis tripulantes, tem capacidade para transportar cerca de cem dúzias de urutus.

Na data marcada com antecedência, os dirigentes da Associação usam esse bongo, movido a motor de popa de 15 HP, para visitar as comunidades e recolher a produção.







CACHOEIRAS

A cada cachoeira – e são pelo menos dez! – toda a cestaria tem que ser descarregada e o bongo arrastado, muitas vezes sobre a pedra.

A cachoeira de Tunuí é uma das mais fortes do Içana, difícil de ser ultrapassada com a carga embarcada, mesmo no auge nas chuvas. Neste ponto, os viajantes têm que pedir ajuda aos moradores da comunidade local.

Chegando em S. Gabriel, a cestaria tem que viajar 30 km pela estrada para ser embarcada no porto de Camanaus. Daí, são 3 dias para navegar os cerca de 1.000 km até Manaus, onde começa uma longa viagem de balsa e caminhão, até Belém (mais 1.500 km) e São Paulo (mais 2.120 km).

AS MULHERES QUE USAM

As mulheres baniwa usam cestaria de arumã na roça e, sobretudo, na preparação dos alimentos à base de mandioca. A produção artesanal feminina de utensílios domésticos resume-se tradicionalmente à cerâmica (largamente substituída hoje em dia por objetos de alumínio e ferro) e às cuias.

As mulheres vão diariamente à roça para limpar e, pelo menos, duas vezes por semana, para arrancar mandioca. Normalmente uma família tem três roças, uma madura, outra “velha” e outra “nova”, com cerca de 100 metros quadrados cada e ocupadas quase totalmente por dezenas de variedades de mandioca brava, além de frutíferas e plantas medicinais.

Pesquisa recente sobre manejo tradicional da mandioca na Amazônia registrou que nessa região do alto Içana os Baniwa identificam 74 variedades e que cada família, em média, maneja cerca de 30 delas nas suas roças.





UM DIA DE CLÁUDIA

Cláudia, esposa de André, mãe de três filhos pequenos, acordou cedo e preparou um mingau para a família antes de ir para a roça, acompanhada de sua mãe Laura e carregando Silvana, recém-nascida.

Para chegar à roça mais perto da comunidade de Tucumã-Rupitã onde mora, Cláudia teve que remar três horas rio acima, no Içana e, depois, no Igarapé Pamari.

Foram necessárias cinco horas para arrancar e aparar raízes de mandioca em quantidade suficiente e cuidadosamente encaixadas para encher dois aturás. Na volta, a canoa de Cláudia desceu mais rápido, ajoujada ao bote de alumínio com motor que levou o fotógrafo para registrar a cena.

Ainda assim, ...





...Cláudia e sua mãe gastaram o resto da tarde para lavar as raízes no igarapé, raspar, ralar e espremer, para produzir uma quantidade suficiente de *idaitakapéthi* = massa ralada de mandioca, de toxicidade reduzida, a qual foi ao forno e virou alguns beijus somente no dia seguinte.

A lida da mandioca – das roças aos alimentos – toma a maior parte do tempo da vida das mulheres baniwa. Exige enorme esforço físico e habilidade.



ATURÁ *TSHÉETO*

Termo em língua geral que designa cestos-cargueiros esféricos, em forma de paneiros, providos de alça para cingir a testa e levar nas costas e utilizado no transporte de produtos da roça, da mata e de objetos durante viagens; na região do alto Rio Negro, os Maku fazem aturás de cipo uambé, *kaáme* em baniwa; aquele feito de cipó titica ou uambé os Baniwa chamam de *tsheéto*.



RASPAR E RALAR

O trabalho de descascar é mais ameno. As raízes já tratadas são reservadas em urutus ou bacias de alumínio. Ralar exige outra vez enorme esforço. O trabalho é feito com o apoio de um ralo de madeira cuja fabricação é especialidade dos Baniwa e Curipaco.



RALO ÁADA

Utilitário para ralar as raízes da mandioca, cubiu, sementes de umari; feito a partir de tábuas de madeira da família do molongó (*adarukónale* ou *adapéna*), talhada com enxó, com diferentes tipos de grafismos riscados (*kowhápu*, saúva caminho; *arháipa*, pé de um tipo de cabeçudo; *tsinotaráale*, céu da boca de cachorro; *díakhe*, tipo de constelação; *konolíke*, galho de um tipo de árvore) que servem de guia para incrustar pedrinhas de quartzo (brancas, *ádaí*) que só existem na serra de Tunuí ou de sílex (pretas *epítii*), ou ainda de pedacinhos de metal. Encontrável nos armazéns do comércio em São Gabriel, onde é vendido como utilitário.







TIPITI TIROLÍPI

O tipiti é fabricado por todos os povos indígenas da região do Rio Negro. É um utensílio indispensável no preparo de alguns tipos de farinhas, beijus e mingaus, alimentos derivados da mandioca. Usado pelas mulheres baniwa para extrair o sumo que contém o ácido cianídrico, tóxico, e secar a massa antes de ir ao forno.

Homem que não sabe fazer tipiti não está pronto para casar.

Trata-se de um cesto cilíndrico elástico, fabricado com talas de arumã ou jacitara sem raspar nem marchetar, com abertura na parte superior e duas alças: a de cima para prendê-lo a um ponto fixo e a de baixo para introduzir uma alavanca e fazê-lo distender-se.

Para uso na cozinha baniwa, os tipitis são fabricados com cerca de 1,70 m de comprimento; é possível encontrar peças deste tipo no comércio de São Gabriel da Cachoeira. Os Baniwa fabricam versões miniaturizadas com talas coloridas, que são vendidas como *souvenirs* também em Manaus e Belém e já foram utilizadas como embalagem de produtos cosméticos.



PEGA-MOÇA INHAIMII-TIROLÍPI

É uma espécie de mini-tipiti, com cerca de 20 cm de comprimento, usado nas brincadeiras entre jovens: encolhe, encapsula e prende o dedo; é vendido em lojas de artesanato como brinquedo.



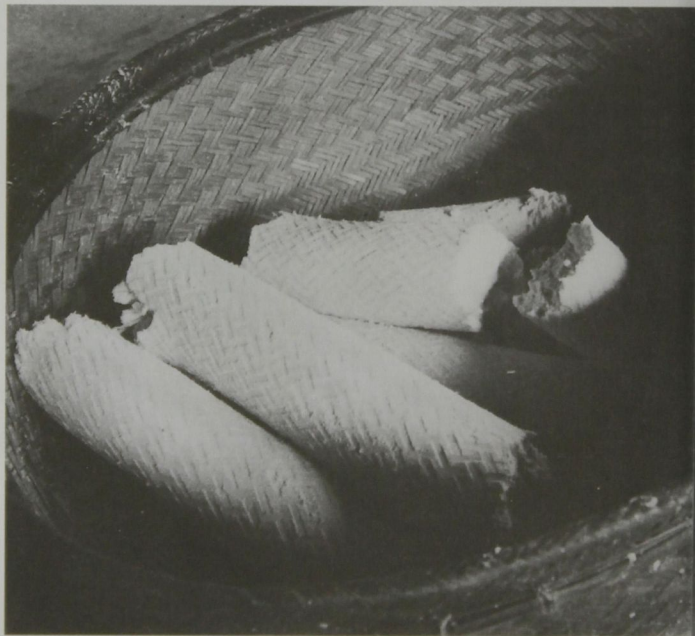
MASSA, MANICOERA, FARINHAS

IDAITAKAPÉTHI, KENÍTSHIWI, MATSÓKA

Para extrair a manicoera da massa ralada, os Baniwa usam o cumatá *ttíroli*, um cesto-coador, trançado de talas de arumã com as malhas cerradas, apoiado num tripé de varas. Do líquido coado resulta a tapioca *méenthi*, um polvilho que decanta no fundo do pote, e a manicoera, que deve ser fervida pelo menos por duas horas para liberar o veneno.

Para esfarinhar a massa seca no tipiti, usam peneiras trançadas em arumã raspado, com malhas abertas. A massa peneirada vai ao forno para torrar farinha ou assar beijus, com o apoio de grandes abanos de arumã.

Os balaios e urutus de arumã servem para reservar a massa da mandioca seca.





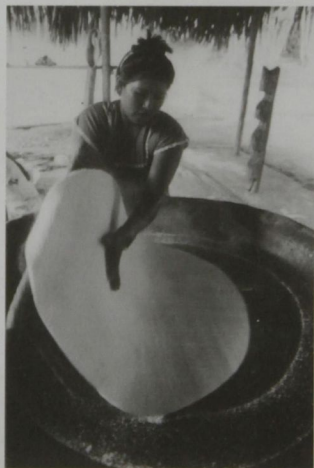
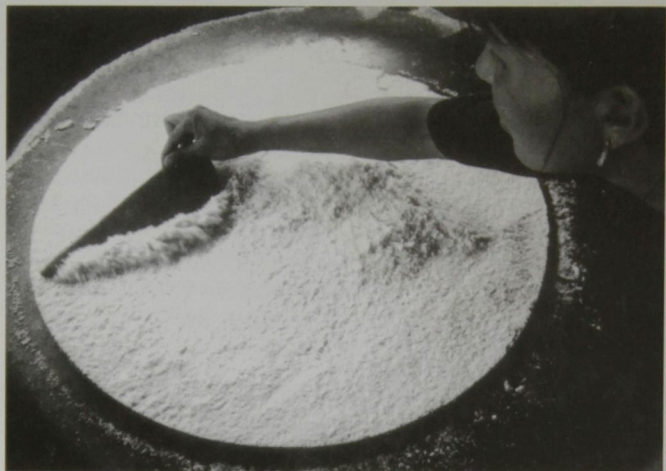
TIPOS DE FARINHA PARA OS BANIWA

matsóka, farinha d'água, que mistura a massa seca com a que ficou de molho;
matsóka mewídali, farinha seca;
molóipe, massoca, bem fina, feita de mandioca mole que ficou de molho três dias, torrada lentamente no forno morno, especial para fazer chibé e beijuzinho para crianças pequenas.



PANEIRO *DZAWITHÍDA*

Cesto-embalagem descartável, de trama aberta, de cipó titica/uambé/arumã, forrado de folhas de arumã ou de sororoca (de diversas Musáceas silvestres), onde se acondiciona a farinha de mandioca para uso e para venda.





BEIJU *PÉETHE*

Beijus – como as farinhas – são assados num forno *póali*, tradicionalmente de cerâmica, agora cada vez mais de ferro, apoiado sobre base de barro.

As mulheres baniwa fazem vários tipos de beiju: *péethe tarhewali*, beiju seco (no sol); *péethe pothidzáite*, beiju doce (fresco); *péethe methíwa*, curadá (massa misturada com goma de tapioca); *péethe thaphéwa*, beiju de massa de mandioca amolecida na água, sem uso do tipiti.

O trabalho é feito com apoio de dois utilitários obrigatórios na cozinha baniwa: *colimápa*, uma pá de madeira com forma de meia lua, usada para remover o excesso de massa peneirada e acertar as bordas e *kadoitsípa*, abano de arumã trançado, usado para abanar o fogo sob o forno, virar e tirar o beiju.



SÍLABAS GRÁFICAS

O desenho do trançado formando quadrados concêntricos (*waláipato* em baniwa, balaio-ele vê), sem o uso de talas coloridas, é o primeiro que toda criança aprende: é como o alfabeto aprendido para poder ler na escola. Aparece no fundo de todo urutu.

Através das técnicas do trançado, vários motivos geométricos podem ser criados, todos com um significado simbólico específico. Alguns artefatos apresentam um único motivo, outros uma combinação de vários deles.

As diferentes combinações de talas coloridas em preto ou vermelho com talas lisas, raspadas ou não, permitem visualizar melhor os desenhos do trançado, assim como produzir padrões ainda mais variados.

Nos cumatás e peneiras redondas, o campo decorativo do tecido de arumã sempre aparece dividido em quatro por uma cruz, osso ou sustento do cesto.

Sobre a variedade dos desenhos em uso na cestaria, registrou-se 27 nomes durante a Oficina de Mestres, realizada em Tucumã em 1999 (ver adiante), praticamente o mesmo número (28) anotado pela antropóloga Berta Ribeiro na década de 70.

Na páginas seguintes aparece uma amostra destes padrões gráficos, com os nomes em baniwa. Antigamente haviam alguns padrões privativos de determinados povos e clãs.



kettamárhi = desenho das costas de um tipo de besouro



makowe ithi = ave noturna olho



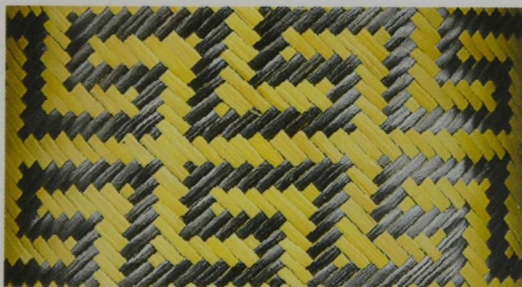
tssípa ittípi = pacu rabo



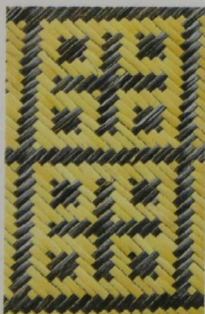
iwithoípa = massarico pegada



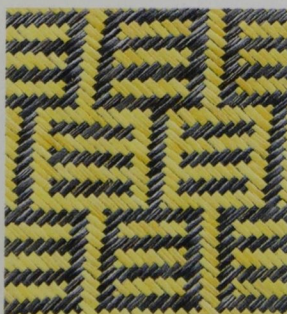
kettamárho = desenho das costas
de um tipo de besouro



diákhe = desenho/movimento infinito



dzaawi iphoakaromi = onça
pegada



aakoro = tapuru



rowidzokami = mulher peneirar marca



kettamárhi = desenho das costas de um tipo de besouro



kettamárhi = desenho das costas de um tipo de besouro



omai ttieda = piranha lombo



dawaaki hieidáphi = jandiá osso cabeça



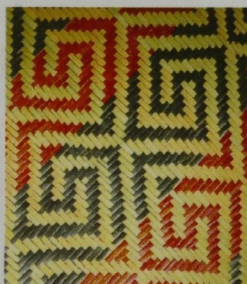
iwithpa = massarico pegada



kettamárhi = desenho das costas de um tipo de besouro



kettamárhi = desenho das costas de um tipo de besouro



diákhe = desenho/movimento infinito



rowidzokami = mulher peneirar marca



kowheapo = saúva caminho



aalidali iekoa = tatu testa



OFICINA DE TUCUMÃ-RUPITÃ

Em abril de 1999, após quatro meses de preparação, a OIBI, com apoio da FOIRN e do ISA, organizou uma oficina de mestres da arte de arumã, identificados numa assembléia da associação no ano anterior e convidados para o evento. Durante uma semana, estiveram reunidos na casa comunitária de Tucumã-Rupitã 20 artesãos de dez comunidades do alto Içana. Cada qual trouxe um conjunto de peças prontas para mostrar e matérias-primas para preparar e trançar até o acabamento.

Essa situação de trabalho e convivência permitiu uma interação inédita entre os artesãos, os dirigentes da OIBI e a equipe do ISA, que contou com Beto Ricardo (antropólogo, coordenador do Programa Rio Negro) e Fábio Montenegro (encarregado da elaboração de um plano de comercialização), e com a participação especial do fotógrafo Pedro Martinelli. A pedido da artista gráfica Sylvia Monteiro, que voluntariamente se encarregou do desenho e editoração desta publicação, foi montado um estúdio na aldeia, para fotografar as peças com

fundo infinito e luz natural.

Contando com o apoio dos moradores da comunidade hospedeira, que garantiram um bom astral e comida farta, criou-se um ambiente que permitiu documentar detalhadamente não só todos os passos da produção da





cestaria pelos homens e de uso pelas mulheres no processamento da mandioca, como passar a limpo os vários aspectos relacionados ao mercado (como controle de qualidade, embalagem, custos e preços).



INFORMAÇÕES SOBRE O PROJETO E AS PARCERIAS

Os **objetivos centrais do projeto** de produção e comercialização de cestaria baniwa de arumã são: (1) valorizar o patrimônio cultural; (2) animar a produção de objetos de arumã, como uma forma de reciclagem e disseminação de uma tradição cultural milenar; (3) identificar nichos duradouros de mercado, compatíveis com a capacidade de produção das comunidades; (4) gerar renda para os produtores indígenas e suas associações; (5) contribuir para o uso sustentável dos recursos naturais; e (6) capacitar a FOIRN e associações filiadas no gerenciamento de projetos.

O projeto ARTE BANIWA é uma parceria entre a OIBI (Organização Indígena da Bacia do Içana), a FOIRN (Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro) e o ISA (Instituto Socioambiental).



A **OIBI** (Organização Indígena da Bacia do Içana) fundada em 1992, filiada à FOIRN, representa 17 comunidades baniwa (S. José, Jacaré Poço, Santa Rosa, Tapira-Ponta, Santa Marta, Juivitera, Arapaço, Tarumã, Pupunha, Tucumã-Rupitã,

Jandú-Cachoeira, Mauá-Cachoeira, Trindade, Aracu-Cachoeira, Siusi-Cachoeira, Tucunaré-lago e Tamanduá), num trecho do alto Içana.

Desde 1994, a FOIRN e o ISA estabeleceram uma parceria para desenvolver um Programa Regional de Desenvolvimento Indígena Sustentável do Alto e Médio Rio Negro.

A **FOIRN** - Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro - é uma associação civil, sem fins lucrativos, fundada em 1987 para organizar os 22 povos indígenas da região e lutar pelo reconhecimento dos seus direitos coletivos à terra, saúde, educação e cultura. A sede da FOIRN é em São Gabriel da Cachoeira. Existem 34 associações indígenas filiadas à FOIRN, representando 30 mil pessoas de mais de 600 comunidades.

O **ISA** - Instituto Socioambiental - é uma associação civil, sem fins lucrativos, fundada em 1994 para propor soluções integradas a questões sociais e ambientais. O ISA tem como objetivo defender bens e direitos sociais, coletivos e difusos, relativos ao meio ambiente, ao patrimônio cultural, aos direitos

humanos e dos povos. Com sede em São Paulo e um escritório em Brasília, o ISA tem sub-sedes regionais em S. Gabriel da Cachoeira, no Rio Negro (AM), no Xingu (MT) e no Vale do Ribeira (SP).

A parceria ISA/FOIRN inclui várias atividades, como: a instalação de uma rede de radiofonia e transporte, o desenvolvimento de pesquisas dirigidas, a publicação da primeira série de livros de autores indígenas no Brasil, a implantação de escolas indígenas, de projetos de piscicultura e de manejo agroflorestal, a formação de um banco de dados socioambientais georreferenciados, a demarcação, proteção e fiscalização das terras e o desenvolvimento de alternativas econômicas apropriadas, incluindo a capacitação das organizações indígenas. Estas atividades contam com apoios técnicos e financeiros de várias pessoas e organizações governamentais e não-governamentais, do Brasil e do exterior.

Após vários testes de mercado, o ISA identificou a empresa Tok&Stok, do segmento de móveis e objetos de decoração para consumidores específicos de classe média dos grandes centros urbanos brasileiros, e construiu uma parceria comercial que acolheu a história da arte baniwa e flexibilizou alguns procedimentos padronizados para os fornecedores, com bons resultados. Os recursos obtidos com a venda da cestaria baniwa de arumã são utilizados integralmente para remunerar os produtores, cobrir custos operacionais e aplicar em projetos de interesse das associações baniwa.

FONTES

CABALZAR, Flora Dias: Iniciativas Indígenas na Produção e Comercialização de artesanato no alto rio Negro, relatório de atividades, junho/dez 97, ISA, SP, 1998.

FOIRN/ISA: Povos Indígenas do alto e médio Rio Negro. Mapa-livro. 1998, S. Gabriel da Cachoeira/S.Paulo, 128p.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL:

www.socioambiental.org

RIBEIRO, Berta G.: A civilização da palha: a arte dos trançados dos índios do Brasil, tese de doutorado, USP, 1980.

idem: Dicionário de Artesanato Indígena, Ed. Itatiaia/EDUSP, 1988, 343p.

idem: Os índios das Águas Pretas, SP, Cia. das Letras/EDUSP, 1995, 270p.

VÁRIOS NARRADORES: Waferinaipe lanhenke: a sabedoria dos nossos antepassados. Histórias dos Hohodene e dos Walipere-Dakenai do rio Aiari. ACIRA (Associação das Comunidades Indígenas do Rio Aiari) e FOIRN, S. Gabriel da Cachoeira (AM), Coleção Narradores Indígenas do Rio Negro, v. 3, 1999, 191p.

VELTHEM, Lúcia Hussak van: A Pele de Tuluperê: uma etnografia dos trançados Wayana. Museu Paraense Emílio Goeldi, Coleção Eduardo Galvão, Belém, 1998, 251p.

WRIGHT, Robin M.: Cosmos, Self and History in Baniwa Religion. For Those Unborn. Austin: Univ. of Texas Press.

GLOSSÁRIO

(bw = baniwa; reg = regional; lg = língua geral)

Chibé *matsókaa* (bw), bebida que se toma depois das refeições e durante as viagens; deixa-se a farinha inchar na água fria; servida com cuia.

Manicoera *kenitshiwi* (bw), sumo venenoso (ácido hidrocianico – ou cianídrico (HCN) ou prússico) extraído da mandioca brava (*Manihot esculenta* Cranz, também chamada *Manihot utilisima* Pohl) no cumatá; deve ser fervido pelo menos por duas horas até liberar o sumo venenoso.

Mujeca (lg) *dzalikhaa* (bw), ensopado de peixe engrossado com tapioca ou farinha, temperado com sal e pimenta e consumido com beiju.

Quinhapira (lg) *ttimapa* (bw), cozido à base de pimenta e peixe, em cujo caldo se umedece o beiju.

Tapioca *mhéetti* (bw), polvilho que decanta no fundo do pote, depois que o líquido da manicoera é coado; também existe farinha de tapioca, granulada.

Tucupi *káinia* (bw), sumo venenoso extraído da mandioca brava, obtido após o cozimento da polpa da mandioca puba, quando filtrada pelo tipiti. Depois da ebulição torna-se escuro, xaroposo e um tanto ácido.

GUIA DE PRONÚNCIA DAS PALAVRAS EM BANIWA

- o** pronuncia-se entre **u** (como em português *suco*) e o fechado (de *poço*)
- t** corresponde ao **ɮ** da língua portuguesa
- tt** este som é um tipo de **t** pronunciado com a lâmina da língua bem aplicada nos dentes superiores: compare a pronúncia de **iitta canoa** (como em português) e **iitta fumaça** (com a língua nos dentes)
- ñ** como em português **nh** ou em espanhol **ñ**
- ts** como em inglês, no final da palavra **cats**
- dz** como em inglês no final da palavra **beds camas**
- w** como em inglês **water água**
- y** como em inglês **yes sim**
- h** como em inglês **hat chapéu**
- l** som entre **l** (como em português **calo**) e **r** (como em português **caro**): é um som típico do baniwa-curipaco
- r** é também um som típico do baniwa-curipaco: pronuncia-se **rr** na palavra **perro cão**, na pronúncia do espanhol da Argentina
- aa, ee, ii, oo** vogais duas vezes mais longas em duração que **a, e, i, o**
- ph, th, tth, kh, tsh, mh, nh, ñh, wh, lh, rh** consoantes aspiradas

DO MATO ATÉ O MERCADO

Cortar o arumã no mato, fazer feixes
e carregar até a aldeia

Tirar e preparar os materiais para tingimento
e acabamento

Raspar, lavar e arear

Pintar e descorticar em talas

Trançar e fazer o acabamento

Trançar a embalagem

Colocar etiquetas, encaixar as peças
e embalar por dúzia

Transportar em canoa com motor até S. Gabriel,
passando por várias cachoeiras

De carro, do porto de cima
até o porto de Camanaus

Daí até Manaus, de barco

De onde segue de caminhão
embarcado em balsa, até Belém

Para chegar a São Paulo,
por estrada

PARA MAIS INFORMAÇÕES

OIBI – Organização Indígena da Bacia do Içana
Entrepasto de S. Gabriel da Cachoeira (AM),
tel (92) 471.2829 - <oibi@poranganet.com.br>

FOIRN – Federação das Organizações
Indígenas do Rio Negro

Av. Álvaro Maia, 79 - Centro
cep 69750-000 S. Gabriel da Cachoeira – AM - Brasil
tel/fax (92) 471.1349 - <foirn@uol.com.br>

ISA – Instituto Socioambiental

www.socioambiental.org

Av. Higienópolis, 901 - Higienópolis
cep 01238-001 São Paulo – SP - Brasil
tel (11) 3825.5544/fax (11) 3825.7861
S. Gabriel da Cachoeira - tel (92) 471.1156

"TRANÇAR CESTOS A PARTIR DE FIBRAS VEGETAIS É POSSIVELMENTE UMA DAS MANIFESTAÇÕES TÉCNICAS E CULTURAIS DAS MAIS ANTIGAS NA HISTÓRIA DA HUMANIDADE. A MATÉRIA-PRIMA USADA NA CESTARIA É LEVE, FLEXÍVEL, TRANSPORTÁVEL E RENOVÁVEL. ESTÉTICA E FUNCIONAL, ELA É ENCONTRADA ENTRE TODOS OS POVOS ABORÍGENES DA AMÉRICA, EUROPA, ÁFRICA E ÁSIA, ASSIM COMO EM INÚMERAS SOCIEDADES CAMPONESAS. ATÉ HOJE, O SEU USO ESTÁ PRESENTE NAS CIDADES MODERNAS E MAIS INDUSTRIALIZADAS, AINDA QUE SEJA POR SAUDOSISMO OU INCLINAÇÃO ESTÉTICA."
(LUX VIDAL, ANTROPÓLOGA, IN VELTHEM, L.H. VAN; 1998)

