

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CENTRO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
MESTRADO EM SUSTENTABILIDADE JUNTO A POVOS E TERRITÓRIOS
TRADICIONAIS

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

**VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS DO SISTEMA AGRÍCOLA TRADICIONAL
DO MÉDIO RIO NEGRO NO AMAZONAS: DE CIRCUITOS INVISÍVEIS A
NOVAS ALTERNATIVAS DE MERCADOS**

ILMA FERNANDES NERI

Brasília-DF

2018

**VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS DO SISTEMA AGRÍCOLA TRADICIONAL
DO MÉDIO RIO NEGRO, AMAZONAS: DE CIRCUITOS INVISÍVEIS A
NOVAS ALTERNATIVAS DE MERCADOS**

ILMA FERNANDES NERI

Dissertação apresentada ao Programa de Mestrado Profissional em Sustentabilidade Junto a Povos e Territórios Tradicionais - MESPT na Universidade de Brasília, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Sustentável.

Orientadora: Janaína D. de A. Sá Diniz

Brasília

2018

Neri, Ilma Fernandes.

Valorização dos produtos do Sistema Agrícola Tradicional do Médio Rio Negro, Amazonas: de circuitos invisíveis a novas alternativas de mercados. Brasília-DF, XX f.

Dissertação de Mestrado – Centro de Desenvolvimento Sustentável-CDS. Universidade de Brasília-UnB.

Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a Povos e Territórios Tradicionais – MESPT.

Orientadora: Janaína Deane de Abreu Sá Diniz.

1. Produção indígena

2. Patrimônio

3. Agrobiodiversidade

4. Valorização

É concedida à Universidade de Brasília permissão para reproduzir cópias desta dissertação e emprestar ou vender tais cópias somente para propósitos acadêmicos e científicos. O(A) autor(a) reserva outros direitos de publicação e nenhuma parte desta dissertação de mestrado pode ser reproduzida sem a autorização por escrito do(a) autor(a).

Ilma Fernandes Neri

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CENTRO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
MESTRADO EM SUSTENTABILIDADE JUNTO A POVOS E TERRITÓRIOS
TRADICIONAIS

**VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS DO SISTEMA AGRÍCOLA TRADICIONAL
DO MÉDIO RIO NEGRO, AMAZONAS: DE CIRCUITOS INVISÍVEIS A
NOVAS ALTERNATIVAS DE MERCADOS**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa Mestrado Profissional em Sustentabilidade Junto ao Povos e Territórios Tradicionais na Universidade Federal de Brasília, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Sustentável

Dissertação aprovada em 24/08/2018.

Banca Examinadora:

Presidente: Prof^a. Dr^a. Janaína Deane de Abreu Sá Diniz, MESPT/UnB

Membro Interno: Prof^a. Dr^a. Mônica Celeida Rabelo Nogueira, MESPT/UnB

Membro Externo: Prof^a. Dr^a. Laure Emperaire, Institut de Recherche pour le Développement - IRD

Membro Suplente: Prof. Dr. José Pimenta, MESPT/UnB

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar agradecer a Deus por estar aqui neste mundo vivendo e aprendendo.

Aos professores do MESPT, a todos pela ajuda e pela dedicação com todos nós.

À Janaína Diniz, minha orientadora, professora querida, por ter paciência, dedicação, só tenho a agradecer.

Aos meus familiares, irmãos, Elisângela, Hélio e Zeferino, tias, Inês, Alzira, Hilda e Dulce, primas, Rosa Sirene, Ema, Fátima, Maria Estela, Noêmia, Dária, sobrinhas, Nara, Mirney, Mirley, amigas Elza, Teresa, Francisca, filhos, Samuel, Ana Vitória e Nataly Muriely. Por ajudarem no cuidado com meus filhos ao me ausentar no período de minhas aulas em Brasília.

Ao Joaquim Andrade, esposo, pela força e incentivo para continuar a minha caminhada.

Ao Carlos Nery pelo apoio, dedicação e opiniões às minhas necessidades.

À professora Monica Nogueira pelo carinho com a turma e incentivo ao grupo nos momentos difíceis obrigada.

À querida professora Carol que nos acompanhou no início da caminhada, não medindo esforços para ajudar a turma, obrigada.

À professora Ludivine Eloy, por sua atenção e dedicação aos trabalhos dedicados ao rio Negro.

Aos amigos do MESPT Flávio, John, Cristiano, Maria das Dores, Edel, Celia, Lidiane, Celenita, pela força no momento difícil da caminhada.

À Braulina Aurora pela força na acolhida na minha trajetória na UnB.

À Tainá Ferraz, amiga que com sua paciência me ajudou a construir minha caminhada ao novo conhecimento.

Ao Wilde Itaborahy, grande incentivador, amigo que me ensinou a pensar como pesquisadora, muito obrigada.

Ao MESPT por nos dar oportunidade de ter conhecimento e troca de experiências com culturas de diferentes Povos.

À Antônia pela calma e paciência e toda a equipe do MESPT e mestrandos da turma 3, muito obrigada.

Às pesquisadoras do PACTA Laure Emperaire, Esther Katz, Manuela Carneiro da Cunha e Lucia van Velthen por me inspirarem a ser pesquisadora e por todo o trabalho de pesquisa que ocorreu no rio Negro.

À SERPIR pela concessão da bolsa e o esforço da equipe do MESPT ajudando no processo de viabilizar o pagamento.

Às senhoras donas de roça Teresinha Vargas, Lurdes Alcântara de Oliveira, Luzia Lemos Nery, Irenise Maximiano, Eduarda Fidelis, Laura da Silva, muito obrigada pela colaboração nas entrevistas e visitas em suas roças.

À ACIMRN, desde 2005, por sempre me apoiar nos projetos que fiz parte e colaborar na pesquisa junto aos agricultores.

Ao ISA, parceiro que esteve na minha trajetória desde 2006 como bolsista dos projetos executados em Santa Isabel.

Ao PACTA por ser parceiro no projeto na qual fiz parte como bolsista.

Ao IRD e à Fondation d'Entreprise Hermes que financiaram o projeto "Frutas Secas do rio negro" que fiz parte como bolsista.

RESUMO

A presente dissertação trata da valorização dos produtos do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro (SAT-RN), considerando o contexto dos mercados informal e invisível no município de Santa Isabel do Rio Negro, localizado no médio rio Negro, Amazonas, Brasil. Por meio de pesquisa de campo nas casas de agricultoras e visitação em suas roças, conversas e observações no sistema de agricultura deste município, foi vivenciado o resultado do trabalho destas agricultoras. Esta pesquisa ressalta a importância que existe em ter um patrimônio reconhecido e como podemos usar e dar visibilidades aos produtos de um sistema que é tradicional e como usar seus produtos como frutas oriundas da roça para serem degustados em outros lugares. Esta dissertação aborda temas importantes como mercado invisível, mercado formal, patrimônio tradicional e sua relação com inovações, experiências de projetos com indígenas e experiências de um projeto piloto com frutas regionais desidratadas em Santa Isabel do Rio Negro.

Palavras-chave: produção indígena, agrobiodiversidade, patrimônio, valorização.

ABSTRACT

This dissertation deals with the valuation of the products of the Traditional Agricultural System of Rio Negro (SAT-RN), considering the context of the informal and invisible markets in the municipality of Santa Isabel do Rio Negro, located in the middle Rio Negro, Amazonas, Brazil. By means of field research in the farmer's houses and visitation in her fields, conversations and observations in the agricultural system of this municipality, the results of the work of these farmers were experienced. This research highlights the importance of having a recognized heritage and how we can use and give visibility to the products of a system that is traditional and how to use its products as fruits from the field to be tasted elsewhere. This dissertation addresses important issues such as invisible market, the formal market, traditional heritage and its relationship with innovation, project experiences with indigenous and experiences of a pilot project with regional dehydrated fruits in Santa Isabel do Rio Negro.

Key words: indigenous production, agrobiodiversity, patrimony, valorization.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Mapa da estrada do Tibaha sobreposto a imagem de satélite.	34
Figura 2 – Quintal com açai.....	35
Figura 3 – Açai e bacaba em torno da casa de farinha.....	36
Figura 4 – Feira do IDAM.....	40
Figura 5 – Entrada do mercado municipal de Santa Isabel do Rio Negro.	41
Figura 6 – Box do mercado municipal de Santa Isabel do Rio Negro.	41
Figura 7 – Dia de feira no Bairro São José.	43
Figura 8 - Apresentação em Tena.	56
Figura 9 – Mapa com os municípios do Baixo, Médio e Alto Rio Negro.	62
Figura 10 – Buiuiu de espinho <i>in natura</i>	77
Figura 11 – Buiuiu de espinho desidratado.....	77
Figura 12 – Banana pacovã <i>in natura</i>	78
Figura 13 – Banana pacovã desidratada.	78
Figura 14 – Cubiu <i>in natura</i>	79
Figura 15 – Cubiu em rodela desidratado.	79
Figura 16 – Cucura <i>in natura</i>	80
Figura 17 – Cucura desidratada.	80
Figura 18 - Ingá <i>in natura</i>	81
Figura 19 - Ingá desidratado.	81
Figura 20 – Tucumã <i>in natura</i>	82
Figura 21 – Tucumã desidratado.....	82
Figura 22 – Castanha do Wará <i>in natura</i>	83
Figura 23 – Castanha do Wará desidratado.....	83
Figura 24 – Desidratação de cupuaçu.	85
Figura 25 – Desidratação de açai.	85
Figura 26 – Barras de buriti.....	86
Figura 27 – Barras de açai e cupuaçu e banana pacovã-passa.....	86
Figura 28 – Estufa desenvolvida para secagem do wará.	89

Figura 29 – Queima do wará pelo método tradicional.89

Figura 30 – Casa da pimenta.91

LISTA DE SIGLAS

- ACIMRN:** Associação de Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro
- ACIR:** Associação das Comunidades Indígenas Ribeirinhas
- ACIRP:** Associação das Comunidades Indígenas do Rio Preto
- AFEAM:** Associação de Fomento do Estado do Amazonas
- ANVISA:** Agência Nacional de Vigilância Sanitária
- ASIBA:** Associação Indígena de Barcelos
- ATIX:** Associação Terra Indígena Xingu
- CNPq:** Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
- DAP:** Declaração de Aptidão ao PRONAF
- DSEI:** Distrito Sanitário Especial Indígena
- EMBRAPA:** Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
- FOIRN:** Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro
- FUNAI:** Fundação Nacional do Índio
- GPS:** Global Positioning System
- IDAM:** Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas
- IPHAN:** Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
- IPHAN-AM:** Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional no Amazonas
- IRD:** Institut de Recherche pour le Développement
- ISA:** Instituto Socioambiental
- MDA:** Ministério do Desenvolvimento Agrário
- MESPT:** Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a Povos e Territórios Tradicionais
- MUSA:** Museu da Amazônia
- NEAI:** Núcleo de Estudos da Amazônia Indígena
- OIBI:** Organização Indígena da Bacia do rio Içana
- PAA:** Programa de Aquisição de Alimentos
- PACTA:** Populações Locais, Agro biodiversidade e Conhecimentos Tradicionais Associados
- PNAE:** Programa Nacional de Alimentação Escolar
- PNATER:** Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural
- PRONAF:** Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

SAT-RN: Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro

SEBRAE: Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SEMPA: Secretaria de Produção e Abastecimento

SEPROR: Secretaria de Produção Rural do Amazonas

TIX: Terra Indígena Xingu

UFAM: Universidade Federal do Amazonas

SUMÁRIO

Introdução	14
Minha Trajetória	16
Justificativa	21
Objetivos	27
Metodologia	28
1 - Agrobiodiversidade nas roças da estrada do Tibaha: patrimônio e paisagens em transformação	30
1.1 - Nova paisagem nas estradas, capoeiras e quintais	35
1.2 - Do vinho de porta em porta e por encomenda aos mercados visíveis ...	37
1.2.1 - Feira Municipal	40
1.2.2 - Mercado Municipal	41
1.2.3 - Feira do Bairro São José	42
2 - Produtos indígenas em diferentes regiões: entre a invisibilidade e as possibilidades de valorização	45
2.1 - A comida “pobre” dos mixtecos no México	45
2.2 - A comida invisível dos indígenas do Rio Negro	46
2.3 - Experiências de projetos de valorização com o Povo Indígena do Xingu	51
2.3.1 - Mel: o primeiro negócio dos Povos do Xingu (MT)	51
2.3.2 - Óleo de pequi com os Kisêdjê do Xingu	53
2.4 - Experiências de agricultura e alimentação andina	55
3 - Salvaguarda e valorização de produtos indígenas no Médio e Alto Rio Negro	62
3.1 - O Conselho da roça	62
3.2 - Feira “Direto da Roça” em São Gabriel da Cachoeira	65
3.3 - Projeto Pimenta Baniwa no Alto Rio Negro	68
4 - Experiência de frutas secas e barras de frutas em Santa Isabel do Rio Negro – AM	71
4.1 - Selecionando as frutas	75
4.2 - Criação da receita da barrinha de frutas	84
4.3 - Levantamento dos custos dos produtos	87
4.4 - Apropriação do projeto pela equipe	88
Considerações finais: visibilidade dos produtos indígenas e seus desafios	92
Referências	95
Apêndice	97

Introdução

A motivação inicial desse projeto de pesquisa se deu a partir do meu envolvimento com a Associação de Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro (ACIMRN) e a partir da minha inserção, em 2007, como bolsista do projeto *Populações, Agro biodiversidade e Conhecimentos Tradicionais Associados* (PACTA), projeto de cooperação França-Brasil que, em um primeiro momento, tinha como objetivo descrever e analisar os sistemas de conhecimentos, práticas, saberes e plantas cultivadas pelos agricultores da região do Médio e Alto Rio Negro.

O registro do chamado “Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro” (SAT-RN) como patrimônio imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) foi uma empreitada que envolveu a iniciativa de diferentes atores, incluindo organizações indígenas compostas por diferentes grupos étnicos, pesquisadores do PACTA e membros de organizações não-governamentais atuantes na região.

Esse contexto de estreita relação entre pesquisadores não-indígenas e lideranças indígenas se manteve desde então na cidade de Santa Isabel por meio de diferentes atividades e parcerias em projetos, como o de formação de jovens pesquisadores indígenas que ficam responsáveis pelo acompanhamento da diversidade agrícola local. Atualmente, o projeto PACTA tem como objetivo pesquisar a inserção de “sistemas agrícolas tradicionais” em um contexto de modernização a partir de uma perspectiva multidisciplinar (agronomia, ecologia, geografia, antropologia), buscando contribuir com ações de salvaguarda do SAT- RN.

Nas atividades e pesquisas que realizei junto à Associação de Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro (ACIMRN) e ao PACTA, percebi a importância prática e simbólica que utensílios trançados empregados na roça têm dentro do SAT-RN. O tipiti, por exemplo, é usado para espremer e secar. O waturá, também conhecido como cesto cargueiro, é o utensílio que serve de companheiro da dona da roça. Seu tipo de trançados e tamanhos diferenciados representam símbolos específicos para diferentes povos.

A partir dessas primeiras pesquisas, escolhi como tema do meu Trabalho de Conclusão de Curso em Licenciatura em Artes Visuais a confecção dos trançados de waturá e tipiti entre o povo Baré na cidade de Santa Isabel do. Percebi, nessa pesquisa, que os trançados são feitos pelos homens. A confecção do waturá, por exemplo, leva três dias, incluindo etapas como o recolhimento das fibras na floresta e a feitura do trançado propriamente dito.

Atualmente, na área urbana existem pessoas que continuam fazendo esta arte de tecer ou trançar as fibras de cipó Imbé. Para os Barés, a arte de tecer é conhecida como pintura. Nessa pesquisa, ouvi muitos comentários dos artesãos de que esta prática dos trançados não estava sendo passada para os jovens. Dada a importância do uso desses utensílios da roça, esses comentários refletiam uma preocupação tanto de meus interlocutores quanto minha própria, enquanto indígena Pira-Tapuia nascida na cidade de Santa Isabel do Rio Negro.

A ideia da pesquisa, assim, veio a partir dessa preocupação em relação à transmissão do conhecimento no modo de confeccionar trançados no contexto urbano. Para compreender as mudanças das técnicas e da estética no modo de confeccionar os utensílios usados nas roças cultivadas no contexto urbano da cidade, penso que é necessário compreender como os indígenas envolvidos na pesquisa percebem as mudanças e permanências das práticas de confecção de trançados no ambiente urbano.

Diante das inovações técnicas e sociais apresentadas pela urbanização, algumas perguntas foram feitas: quais as mudanças e permanências nas técnicas adotadas e rejeitadas pelos indígenas envolvidos na pesquisa? Quais as diferentes percepções sobre mudança/diferença podem ser produzidas pelas pessoas? O que essas percepções revelam sobre as dinâmicas sociais e culturais nas quais os indígenas estão envolvidos? Por que algumas mudanças técnicas são adotadas ou abandonadas por algumas pessoas enquanto outras não o são? Como isso pode revelar formas de pensar mudanças no SAT-RN? Quais perspectivas de manutenção e valorização do SAT-RN emergem desse processo?

Essas pesquisas forneceram as bases metodológicas para que, em 2010, fosse implementada uma política pública de patrimonialização voltada à valorização e manutenção das formas tradicionais de agricultura usadas na região do Rio Negro.

A pesquisa da dissertação foi modificada com relação ao pré-projeto “O trançado e grafismo em Santa Isabel do Rio Negro”, apresentado ao MESPT em 2016, porém, permitiu que outra temática fosse tratada, uma vez que eu estava também acompanhando e realizando levantamento no projeto sobre salvaguarda do sistema agrícola em parceria com a ACIMRN e o Instituto Socioambiental (ISA), em projeto piloto para pesquisar a possibilidade de uso de frutas da região em experiências de secagem/desidratação, a fim de desenvolver novos produtos, como barras de frutas e farinhas. Esta ação voltada para a secagem de frutas também teve o apoio do projeto “Salvaguardas do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro”, financiado pela *Fondation D’Entreprise Hermès* e realizado através de uma parceria entre o grupo/projeto Populações, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Tradicionais Associados – PACTA (IRD, UnB, USP, MCTI), IPHAN, EMBRAPA, ISA e a Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro – ACIMRN.

No presente trabalho de dissertação busquei ainda descrever e analisar as percepções indígenas sobre o mercado e a economia local, assim como a (in)visibilidade e a valorização dos produtos da roça.

Minha Trajetória

Em Santa Isabel do Rio Negro no ano de 2006 fui convidada pelo presidente da ACIMRN, senhor Carlos Nery, para participar das reuniões que ocorriam todas as sextas-feiras para discutirem as pautas relacionadas às atividades que esta associação presta ao povo indígena isabelense.

Neste período iniciou-se uma nova parceria da Associação com o ISA, que veio conversar com a equipe da ACIMRN e propor à associação novos trabalhos. Na época fomos apresentados à antropóloga Carla Dias, que veio apresentar o trabalho que o ISA desenvolve no Rio Negro, mais especificamente onde atuaria em Santa Isabel do Rio Negro.

O objetivo do programa Rio Negro do ISA é contribuir para o desenvolvimento sustentável na Bacia do Rio Negro por meio de um diálogo com os povos que tradicionalmente habitam a região, caracterizada por uma grande diversidade socioambiental.

Na parte brasileira da bacia são 32 povos indígenas e formações florestais únicas. Os projetos que compõem o programa propõem soluções para a proteção e sustentabilidade das Terras Indígenas, segurança alimentar, geração de renda, educação escolar e afirmação das culturas indígenas regionais.

A Rede Rio Negro tem pensado, elaborado e dialogado uma proposta para gestão compartilhada do território da Bacia do Rio Negro rumo ao desenvolvimento sustentável da região. O trabalho da Rede consiste em mapear conflitos, iniciativas e atores da região, além da realização de encontros que traçaram estratégias comuns (RICARDO; ANTOGIONNI, 2008).

Carla Dias veio morar em Santa Isabel, onde desenvolveu um projeto com o respaldo da Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FORIN) e da ACIMRN, onde iniciaria em contratar pesquisadores indígenas como bolsistas para desempenharem ao projeto “Santa Isabel do Rio Negro (AM), situação socioambiental de uma cidade ribeirinha no noroeste da Amazônia brasileira”. Fui selecionada para este projeto e foi quando iniciei minha trajetória na ACIMRN.

Houve uma seleção de pesquisadores pela antropóloga, seguida de treinamento de como iríamos abordar nas casas dos moradores e como nos apresentaríamos e quais ferramentas de trabalho usaríamos, que foi um questionário elaborado e direcionado a este projeto. O questionário foi apresentado em reunião para a diretoria da ACIMRN e fomos divididos em grupos por bairros para serem feitas as entrevistas. Este trabalho finalizou no ano de 2007 e o resultado foi uma publicação de livros que informam diversas características do município, como: perfil do município, agricultura, saúde, saneamento, religião, etnias, educação, atividades pesqueiras, renda monetária, relação dos moradores com seus locais de origem, desejo de mudança da cidade de Santa Isabel e expectativas e propostas da população

sobre como solucionar os problemas enfrentados, onde foram distribuídos nas escolas e instituições neste município em 2008.

Em 2007, já como secretária do Departamento de Mulheres da ACIMRN, onde atuava em vários trabalhos voltados ao artesanato, confecção de bijóias de um grupo de mulheres deste departamento, surgiu o segundo projeto, que foi o dossiê de registro “O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro”, que deu andamento ao pedido feito pela ACIMRN. O SAT-RN aqui é entendido como um conjunto de saberes e expressões diferenciados que tratam do manejo do espaço, do manejo das plantas cultivadas, da cultura material associada e das formas de se alimentar, mas para isto tinha que ser feito o trabalho de campo neste município, na área urbana e rural. O bem a ser registrado é multidimensional e é ilusório buscar sintetizá-lo em uma única expressão que abranjeria toda sua característica. O elemento principal e estruturante é a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), o denominador comum dos campos no SAT-RN.

No ano exato de 2007 atuei como pesquisadora bolsista do Projeto DPI, Documentação e Pesquisa sobre os sistemas agrícolas do Rio Negro. Neste projeto houve a participação de sete pesquisadores indígenas que atuaram na área rural e urbana para fazer entrevista de histórias de vidas e regionais de várias pessoas e visitas de roças, levantamento de quintais, ou seja, do entorno da casa de forno, para ser registrado o bem do SAT-RN, pois há variações entre os povos nas formas de manejar e pensar a prática – o propósito do registro – e definimos as linhas de força para ações de salvaguarda. Passamos assim para uma problemática de preservação de um patrimônio.

No mês de junho 2007 ocorreu a primeira viagem da antropóloga e coordenadora geral de identificação e registro do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), Ana Guita de Oliveira, a Santa Isabel do Rio Negro e permitiu identificar a importância do patrimônio agrícola e discutir com a ACIMRN o interesse das modalidades do registro. Este projeto foi consolidado entre 2008 e 2009 nas comunidades e nos bairros da cidade. No seguinte contexto feito por pesquisadores indígenas e assessorado pela antropóloga Carla Dias, que contava com duas vertentes, uma explicação e

discussão da proposta de registro, com reuniões nos centros comunitários, e outra de documentação com entrevistas de alguns moradores: com 25 visitas às comunidades na área de abrangência da atuação da ACIMRN e Associação das comunidades Indígenas e ribeirinhas (ACIR), sete reuniões nos centros sociais dos bairros da sede municipal de Santa Isabel do Rio Negro, 106 entrevistas com moradores das 25 comunidades visitadas e de seis bairros da sede municipal de Santa Isabel e 12 relatórios de viagem com descrição das atividades e impressões pessoais ou da equipe acerca do processo e do contato com os entrevistados.

No ano de 2009, ao término do projeto do dossiê, iniciei uma nova etapa, em um novo curso, “Curso de Formação de Gestores Indígenas do Corredor Central da Amazônia” do PDPI (Projetos demonstrativos dos povos indígenas), com o intuito de formar Indígenas capacitados e poder retornar à base e trabalhar em parceria com suas comunidades e associações. Através de currículos enviados ao PDPI foram selecionados indígenas de várias regiões, sendo que na calha do Rio Negro sete candidaturas foram escolhidas, dentre elas a minha. O curso foi modulado no período de 02 de fevereiro de 2009 a 25 de março de 2010 com carga horária de 1.560 horas.

Em 2012 fui convidada a participar de uma nova pesquisa que seria desenvolvida pelo ISA, “Monitoramento da pesca participativa do Rio Negro”. Através de quatro monitores criou-se uma equipe que foi dividida na área de atuação de pescadores tradicionais, na qual havia três monitores com delimitações de áreas de atuação. Eu fui a quarta monitora, onde fiz o monitoramento dos pescadores da pesca esportista que ocorre no mês de agosto e vai até o mês de fevereiro, dependendo do rio.

Cada monitor utilizou ficha específica para este projeto e foi acompanhado pelos coordenadores do ISA, que vinham até Santa Isabel do rio Negro. O projeto foi coordenado pela antropóloga Camila Barras, pelo geógrafo Wilde Itaborahy e pelo biólogo Guilherme Stupinã, da Venezuela. O objetivo do projeto consistia em monitorar pescadores tradicionais para identificar locais de pesca, rio, igarapé, apetrechos usados, tempo de pesca, gasto com a pesca, qualidades de peixe, preço a ser vendido, canoa, barco, caixa de isopor utilizado, venda e renda.

Para a pesca esportiva se abordava os pescadores no aeroporto ou barco para entrevistar para saber quantos chegaram e como vieram, de barco ou avião e de que empresa faziam parte, quem era o líder do grupo, há quanto tempo pescava no Rio Negro, onde pescariam? Quais rios iriam pescar? A segunda etapa do monitoramento consistia em abordar na saída do pescador, ao ir de volta, com as seguintes perguntas: Em qual rio pescou? Quantidade? Como estava o nível do rio? Qual a nota da pescaria, que seria Ruim, Bom ou Ótimo? Perguntávamos também sobre as impressões do município em termos de restaurantes, saneamento, barcos, guias, aeroporto. E se voltariam na próxima temporada. Esta pesquisa finalizou em 2014.

Em 2015 uma nova etapa do projeto PACTA, as pesquisadoras Laure Emperaire, botânica, e Ludivine Eloy, geógrafa, ambas francesas, em parceria com ACIMRN desenvolveram uma pesquisa com o projeto “Kupixá - Diversidades das Plantas cultivadas em torno de Santa Isabel do Rio Negro”, na qual participei com uma equipe de quatro pesquisadores indígenas e bolsistas. O objetivo do projeto era visitar, fotografar e mapear com GPS os locais de roça, capoeira, mata virgem, entorno da casa de forno, além de histórias de vida e suas etnias, e há quanto tempo os pesquisados têm suas roças e há quanto tempo estão trabalhando como agricultores tradicionais.

Infelizmente este projeto não finalizou porque exatamente neste período estava sendo introduzido pelo Instituto Desenvolvimento do Amazonas (IDAM) o projeto de mecanização no município de Santa Isabel do Rio Negro. Houve muita má informação sobre o que o projeto Kupixá estava desenvolvendo e, apesar de ter sido esclarecido, não tivemos êxito em continuar com o projeto.

Segundo Antônio Mota, gestor do IDAM local naquele ano de 2015, não havia interesse em apoiar o Sistema Agrícola Tradicional, pois, segundo suas palavras, nós indígenas não querem evoluir sem uma produção mais modernizada, porque trabalhamos primariamente e não inovamos e perdemos produção.

Do ponto de vista indígena nós agricultores produzimos somente o que iremos consumir ou trocar e vender por encomenda, por isso esta proposta não é viável, pois, a partir do momento que entraremos neste projeto haverá mais

gastos, já que para se manter a tal roça mecanizada deve-se pagar o calcário e o trator para limpar a terra, além de outras despesas.

O nosso sistema pode ser ultrapassado, mas é o que nos mantém há anos e não temos muitos gastos, apenas para mandar derrubar ou fazer ajuri para derrubada seguida de plantio, sem mexer no orçamento da família, sendo mais viável para nós.

No meu ponto de vista como filha de agricultora indígena e pesquisadora indígena, não queremos a mudança, pois nós estamos acostumados a fazer nossa roça e não estamos prejudicando o mundo por fazer esta atividade. O mundo deveria nos agradecer por mantermos ainda esta prática agrícola, pois é o que mantém em pé as nossas florestas e suas diversidades e hoje estamos conservando nosso sistema tradicional.

Após etapa de conflitos com o projeto Kupixá o mesmo foi cancelado e fiquei a disposição de outros trabalhos. No ano de 2015 um novo projeto surgiu com parceria entre ISA e ACIMRN, o projeto de frutas em Santa Isabel do Rio Negro, coordenado pelo geógrafo Wilde Itaborahy. Este projeto visa valorizar as frutas do Rio Negro, tendo iniciado no mês de outubro de 2015 e até este ano continua na fase inicial de testes com frutas secas e desenvolvendo barras de frutas com açaí, banana, cacau, mel e castanha, usando uma máquina de secagem de frutas. No início de minha participação organizei o processo e os testes com os produtos, que eram em seguida enviados ao coordenador no ISA em São Gabriel da Cachoeira. Esta ação também faz parte das ações voltadas para a salvaguarda do SAT-RN.

Justificativa

A Amazônia é uma fonte de riqueza de recursos naturais, onde sua população é beneficiada com os produtos naturais para sua alimentação e muitos outros usos. Esta diversidade em termos gerais, é o ponto de partida, sendo que base sobre a qual deverá sustentar o processo do desenvolvimento é composta por três importantes elementos: a biodiversidade, os recursos naturais e as culturas existentes.

Isto se dá pela abundância de vida, o potencial econômico e a sabedoria acumulada dos povos existentes nesta região, que buscam as melhores formas de viver sem agredir o seu meio de sobrevivência natural.

Atualmente, a economia e o mercado de produtos da Amazônia tem sido alvo de muitos interesses, incluindo produtos silvestres e a base de produtos indígenas, como os cultivados por populações do Rio Negro no Noroeste do estado do Amazonas.

Os povos Indígenas que tradicionalmente habitam essa região têm uma visão dos direitos coletivos na região do médio Rio Negro, onde a população indígena é majoritária, chegando a mais de 90 % no município de Santa Isabel do Rio Negro.

Apesar da atual gestão de prefeito e vice serem de Santa Isabel do Rio Negro eles não representam como indígenas em seus atos e ações. Mesmo tendo sido eles eleitos pelos povos indígenas, que são a maioria, esses políticos não fazem ações que seja em benefício dos povos indígenas.

O mesmo acontece na câmara municipal, onde em um total de nove vereadores todos são indígenas, porém somente seis são os vereadores que buscam exercer sua real função que é ser o fiscal do povo. As relações entre a prefeitura, vereadores, agricultores, associação e ONGs são pontos muito diferentes, pois apesar todos morarem no mesmo município, deveriam andar juntos para se fortalecerem, há caminhos diferentes de pensamentos, fortalecimento e ações.

Uma ação positiva da Prefeitura para os agricultores de SIRN foi quando, há mais de 17 anos, era cedido um caminhão e motorista para fazerem o trajeto de ida e volta de suas roças diariamente nos horários da manhã, deixando e buscando no horário da tarde. Desde então, todo prefeito que é eleito continua com este apoio aos agricultores.

Entretanto, ainda existe um ponto negativo, que é o de não comprar a produção dos agricultores. Cito este assunto pois a prefeitura deve por lei¹

¹ A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas

comprar 30% de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar, prioritariamente da região, mas isto não acontece. Isto dificulta a vida do agricultor, pois fica frustrado ao trazer seus produtos não tem a quem vender.

A falta de incentivo por parte do poder público ao setor da agricultura familiar quando acontece pela parte da secretaria de produção, que não inclui todos os agricultores em seus projetos direcionados aos agricultores familiares.

Apesar do esforço que o movimento indígena tem na base para juntar as forças do agricultor com o poder público, fica muito fraca a relação de ações que acontecem, pois a maioria não é atendida pelos projetos direcionados à agricultura familiar.

Isto ocorre com a ONGs, pois os projetos inseridos nas comunidades não atendem a todos, apenas algumas famílias, então ficam difícil o diálogo e algumas pessoas falam muito de quem está no movimento indígena está ganhando muito dinheiro em nomes dos indígenas.

Mesmo tendo este impasse a associação faz ponte entre ONGs e a prefeitura para apresentar os projetos que irão ser desenvolvidos no município em prol do agricultor familiar indígena.

Apesar dos produtos tradicionais serem consumidos por famílias indígenas da região podemos dizer que são invisíveis porque não estão presentes no prato do cidadão indígena no dia-a-dia, pois no decorrer dos anos fomos ganhando hábitos alimentares dos brancos devido ao poder do consumo atrativo dos brancos como: bolachas, sucos, doces, arroz, macarrão, refrigerantes, frangos e outros.

Katz (2017) analisa que as práticas de pesca e agricultura são ainda as mais praticadas, mas também continuam praticando a caça, coletam insetos, colhem plantas silvestres.

A alimentação indígena passa, de certa forma, despercebida na comunidade e na área urbana, pois ao percorrer no município você não encontra comidas tradicionais e nem um local específico para comercialização desses produtos, como ocorre no município vizinho de São Gabriel da Cachoeira, que tem sua feira com venda de uma diversidade de produtos

trazidos pelos indígenas, que são: peixe muquiado², quinhapira³, munjeca, maniura torrada, caça muquiada, ucuqui, entre outros.

Dentre as histórias do Alto Rio Negro são muitas aquelas sobre as famílias que descem o rio em busca de peixe e terra. Tenho exemplo de minha própria família por parte de pai. O povo Pira-tapuia veio de uma comunidade chamada Aracu, ponta do rio médio Alpes. Chegou no município de Santa Isabel por motivo de trabalho na missão salesiana como marceneiro e carpinteiro e prático de transporte fluvial. E da família por parte da mãe, do povo Dessano, vieram da comunidade Cucura Igarapé, também do Alto Rio Negro, no rio Tiquié. A mesma história contada por minha mãe em busca de trabalho, comida como peixe e terra para construir suas novas moradias.

Atualmente os produtos da Amazônia estão cada vez mais sendo articulados para participar de mercados (SILVA, 1995; ALBERT, 2000). Os grupos lançam seus produtos que são feitos e usados no cotidiano de suas culturas e passam a oferecer aos consumidores, além de suas comunidades. Como exemplo, através do projeto Arte Baniwa, esta etnia, que vive no Alto Rio Negro, comercializa desde 1997 seus tradicionais cestos conhecidos como urutus, que são trançados com fibras de arumã (*Ischnosiphon* spp.), tendo iniciado as vendas enviando para os grandes centros como São Paulo e Rio de Janeiro.

O mesmo se dá com o projeto da pimenta Baniwa, do mesmo povo acima citado, que iniciou em 2005 a pedido das mulheres Baniwa em uma assembleia da Organização Indígena da Bacia do rio Içana (OIBI) como um pedido para ser pensado como fonte de economia para mulheres, pois, aos olhos das mulheres Baniwa a arte Baniwa era mais um trabalho dos homens do que delas mesmas.

As donas da roça possuem diversos afazeres como plantar, capinar, modos de preparar a farinha e seus derivados, cuidar das plantas em torno da casa de farinha, principalmente as pimentas.

Já o projeto Cadeia produtiva do Rio Negro está sendo desenvolvido no município de Santa Isabel do Rio Negro com produtos do SAT-RN, sendo mais conhecido como projeto “Frutas Secas”.

Este projeto que foi apresentado à associação depois de muita reivindicação dos comunitários que possuíam produtos e não tinham opção para venda. A ideia de cadeia seria a junção de produtos e poder atender às demandas de pedidos. Os projetos que chegam às comunidades são ideias pensadas por grupos de parceiros, mas sempre com a participação dos comunitários e seus argumentos.

A partir do momento em que o SAT-RN foi reconhecido pelo IPHAN em 2010 e apoiado pela associação local ACIMRN, foram pensadas ações que promovessem a salvaguarda deste patrimônio. Um desafio aos atores envolvidos para preservar, conservar e valorizar os recursos naturais mantendo as características estruturais do meio ambiente.

Para o fortalecimento das atividades da agricultura indígena e valorização dos produtos do sistema agrícola, a ideia do projeto é a pesquisa de frutos oriundos da roça e que possam ganhar mercado em forma de frutas secas, barras de frutas e farinhas.

O projeto piloto iniciou em um primeiro momento em duas comunidades (Cartucho e Acariquara), onde a equipe do ISA, acompanhada pela FOIRN e ACIMRN no ano de 2015 organizaram uma reunião e apresentação do projeto aos comunitários.

Com base nas diversas atividades econômicas, a exemplo da agricultura de Santa Isabel do Rio Negro, a ideia desta pesquisa é trabalhar junto às comunidades, por meio de uma pesquisa-ação, na busca de alternativas de valorização e geração de renda às famílias indígenas desta região.

Entende-se por Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro um conjunto de saberes, práticas, técnicas, produtos, objetos, comidas e outras manifestações associadas que envolvem espaços e plantas cultivadas e formas de transformar os produtos em geração de renda.

Existe um circuito de comercialização em Santa Isabel, o qual está sendo construindo com os agricultores que sempre têm produtos para vender, seja em suas casas, em porta e porta, além de oferecerem aos comerciantes e participarem da feira local, incluindo o grupo de agricultores que vendem na feira do bairro de São José.

Atualmente o êxodo das famílias indígenas tem deixado as comunidades em busca de oportunidades na cidade, porém a falta de emprego nas famílias tem gerado conflitos, desistência escolar e alcoolismo.

Com esta situação, a necessidade de buscar soluções que venham gerar renda aos agricultores com seus produtos evidencia como é importante compreender e descrever os desafios e oportunidades, contribuindo para amenizar este problema econômico de renda familiar. Uma das possibilidades pode ser através da valorização dos produtos da roça, por meio do beneficiamento das frutas.

A partir do momento em que se faz uma roça, a dona da roça sabe quais são os frutos que irá plantar. As principais plantas de uma roça são as manivas, seguidas por frutas como a banana (maçã, inajá, guariba verde, guariba vermelha, governo, prata, banana costela). A banana comprida verde tem também uma importância na alimentação da criança. Geralmente faz-se a secagem ao sol ou no forno desta banana e depois ela é pilada ou ralada para se fazer o mingau do bebê. Também existem diversas espécies de abacaxis, como o abacaxi comum, abacaxi serrote e outros. Do abacaxi se faz mingau, suco para tomar e serve também para dar de alimentação às crianças. Outro fruto bastante apreciado e consumido pelas comunidades locais é o cubiu, fruto bastante ácido que serve para fazer doces e saladas e outros derivados.

O consumo de produtos da agrobiodiversidade local se mostra importante para toda a população da região de Santa Isabel do Rio Negro, incluindo as urbanas, pois nas comunidades existem trocas de produtos e ainda uma significativa venda por encomenda, entretanto esta circulação de produtos ainda se mostra invisível ao comércio local. A produção das famílias, quando comercializada, é vendida por meio de encomendas e atualmente existe um mercado que compra dos produtores, porém não em grande quantidade. Os maiores consumidores locais são as pessoas que têm pequenas lanchonetes e as pessoas que fazem dindin (suco de fruta congelado em saco plástico) para vender em suas casas (KATZ, 2007).

A rede de encomendas é o que tem funcionando como um dos principais circuitos de comercialização para os agricultores do município de Santa Isabel do Rio Negro, pois quando o agricultor volta de sua roça sempre já traz o fruto

por encomenda a um determinado consumidor que já fez a encomenda e assim vai se construindo esta rede de pedidos que podemos denominar de circuito invisível de comercialização, pois a maioria dos produtores já tem sua rede de venda que são por encomendas e que, ao fazer este tipo de venda, dá o entendimento de que os produtores não tem produção, pois já é feita a encomenda e a entrega ao consumidor sem ir à feira ou mercado. Isto se vê ao conversar com os produtores, que geralmente fazem a venda de seus produtos ainda na roça, na sua casa, na rua ou diretamente na casa do consumidor.

Objetivos

Manter vivo este conjunto de saberes do SAT-RN é o desafio após o seu reconhecimento, que envolve conservar a agrobiodiversidade dos produtos de um conjunto de Sistema Agrícola Tradicional que é reconhecido nacionalmente. Torna-se importante, portanto, analisar as oportunidades e dificuldades para agregação de valor aos produtos das roças indígenas da região rionegrina no Amazonas, especificamente no município de Santa Isabel do Rio Negro, como uma das ações para garantia da salvaguarda do modo de fazer da agricultura tradicional do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro.

O objetivo geral da dissertação é levantar as oportunidades e analisar as dificuldades para agregar valor aos produtos oriundos do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, especificamente do município de Santa Isabel do Rio Negro.

Como objetivos específicos, tem-se os seguintes:

- Levantar e conhecer experiências de valorização de produtos e produção em comunidades tradicionais, identificando quais aspectos foram relevantes nos processos desenvolvidos nas comunidades.
- Promover agregação de valor trabalhando as frutas do Sistema Agrícola, como frutas secas, barras de frutas orgânicas, explorando sabores e testando a qualidade do produto final.
- Identificar um modelo alternativo de comercialização que possibilite as famílias produtoras indígenas o acesso a um mercado justo para venda de seus produtos.

Apesar da riqueza e potencial que a Amazônia representa, a agrobiodiversidade que se encontra especificamente no Rio Negro é muito pouco conhecida. Esta pesquisa se propõe, portanto, a identificar formas de valorização e melhor aproveitamento desse patrimônio singular do Rio Negro, buscando entender e descrever os desafios e oportunidades da inserção dos produtos tradicionais no mercado formal.

Metodologia

Para realização da pesquisa, a metodologia foi baseada em uma pesquisa-ação para entender a cadeia da produção e os produtos beneficiados nos municípios de Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira, onde foram feitos os testes de acompanhamento das frutas secas e beneficiamento das barras. Através da pesquisa-ação com os agricultores indígenas fomos acompanhando e identificando as oportunidades e dificuldades que ocorreram no decorrer da experiência do projeto. Além da pesquisa-ação, também realizamos a observação participante e entrevistas semiestruturadas para mapear e cadastrar agricultores fornecedores do projeto, assim como um mapeamento das principais espécies, que posteriormente deverá gerar um calendário das frutas.

As leituras sobre experiências de valorização de produtos indígenas, como os casos de beneficiamento de mel e pequi entre os Povos do Xingu, foram importantes para um maior entendimento das dificuldades e desafios desses projetos comunitários. Além disso, as entrevistas com atores envolvidos em alguns projetos no Rio Negro, como com o gerente do projeto Pimenta Baniwa e o coordenador geral do projeto Cadeia Produtiva do Rio Negro, também serviram para entender a importância da identificação dos atores envolvidos e do estabelecimento de regras internas para garantir o compromisso com as iniciativas.

A dissertação está organizada em quatro capítulos, além desta introdução e das considerações finais. No primeiro capítulo é apresentado o contexto do SAT-RN no município de Santa Isabel do Rio Negro, com a

descrição de mudanças recentes em termos de agro biodiversidade, paisagens, tecnologias e inserção dos produtos nos mercados formais e informais.

O capítulo 2, partindo de relatos de invisibilidade e valorização de produtos indígenas no México, no Alto rio Negro e na Terra Indígena Xingu e de uma experiência em visita ao Equador tentamos fazer um paralelo com esses processos na região do rio Negro, enquanto que no capítulo 3 são descritas e analisadas algumas experiências recentes de valorização de produtos do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro (SAT-RN).

No quarto capítulo, a pesquisa-ação em torno do Projeto Frutas Secas em Santa Isabel do Rio Negro é detalhada. Reflexões sobre as diversas experiências envolvendo patrimônio cultural, agrobiodiversidade e inovações são trazidas nas considerações finais.

1 - Agrobiodiversidade nas roças da estrada do Tibaha: patrimônio e paisagens em transformação

Santa Isabel do rio Negro possui uma área de 63.000 Km² e população de 23.765 habitantes segundo o senso do IBGE de 2017. As suas populações moram ao longo do rio negro e afluentes e urbanos.

A ocupação de Santa Isabel do Rio Negro começou na Ilha Grande, situada do lado esquerdo de quem sobe o rio. Desde 1954 era conhecida como Vila Isabel e Tapuruquara² devido à existência de uma cachoeira acima onde havia buracos de tapuru (larvas) nas pedras, que era morada de lagartos e para a qual o povo primitivo dava o nome a uma ilha com pedras buracadas.

Por motivos políticos não foi escolhido o nome de Vila Isabel. Foi então construída na margem esquerda na Ilha Grande a sede do município em 1955 com prédio da prefeitura, almoxarifado, posto médico, delegacia e outras casas construídas em taipá³, usina de luz, escola, garagem, a casa do prefeito e casas particulares. Isto ocorreu no dia 1º de janeiro de 1957, passando a ser município de Ilha Grande no mandato de 1957 a 1959.

Em outubro de 1960 houve outra eleição na qual foi eleito senhor Sergio Ferreira dos Santos, que assumiu o poder no dia 4 de março de 1961 com apenas 120 eleitores. Mas este ficou apenas um ano e seis meses. Tinha um caráter dominador e pressionava o povo e o povo se revoltou e teve conflito nos dias 2 a 5 de novembro de 1962. O povo pediu sua renúncia e o deportaram no dia 3 de dezembro de 1962, embarcando-o no barco rumo a Manaus.

Vários conflitos ocorreram na Ilha Grande. Cicaram sem prefeito por quatro meses e depois assumiu outro, que aguentou mais seis meses sem sucesso e o povo pedindo candidato que ganhando mudasse a sede da prefeitura para a margem direita.

Quando o senhor Augusto Lacerda Filho se candidatou fez esta promessa e cumpriu foi eleito no dia 3 de outubro de 1963. E no dia 1º de

² Tapuruquara – nome na língua nhengatú que significa casa de tapuru.

³ Taipá – parede feita de pau ou cal e areia.

janeiro de 1963 assume a prefeitura de Ilha Grande mas somente em 1965 consegue transferir o município para vila Isabel.

Com a transferência o município ganhou progresso pois teve comerciantes portugueses como J.G. Araújo que já tinha sua construção desde 1927 comercializando borracha e outros.

Entre os anos de 1965 a 1982 era chamado o município de Tapuruquara a mudança se deu no ano de 1984 pelo prefeito Walter de Aguiar Cardoso em homenagem a padroeira do município santa Isabel.

Hoje a formação da população deste município são 23 povos Baré, Arapasso, Tuyuca, Piratapuia, Dessano, Tucano, Wanano, Miri-tapuia, Karapanã, Baniwa, Kubeu, Siriano, Hupda, Werekena, Nadop, Makuna, Dow, Makuna, Yanomami, Yuhupde, Bará e Kuripaco. Que vieram do alto em busca de alimento, trabalho, terra e moradia.

Atualmente são poucos os antigos que vieram ainda vivem existem descendentes filhos, netos destes povos que vieram morar em Santa Isabel que são nascidos de Santa Isabel.

Podemos citar que existem outros povos migrando para Santa Isabel que não são do rio negro vem de outras regiões os povos Sateré Maué, Mura, Apurinã, entre outros.

Cada região do Rio Negro - baixo, médio e alto Rio Negro - possui agricultores que ainda trabalham em suas roças no sistema familiar tradicional, com seu conjunto de saberes e práticas agrícolas, inicialmente concretizadas nas comunidades e atualmente também nas áreas urbanas dos municípios atualmente.

As diversas etnias que guardam e resguardam este sistema de variedades agrícolas e sua forma de guardar e promover a circulação de saberes entre a população quando ao se casar a mulher geralmente leva suas plantas e seu conhecimento de sua família e suas práticas de produtos que representam a altíssima biodiversidade da região.

Por sua vez a diversidade acontece por essa troca de conhecimento e agregação de produtos e plantas ao levá-los para a nova família no sistema de troca familiar.

Segundo Ribeiro (1995), o sistema de trocas da cultura alto-rio-negrina pouco se esclarece da cultura artesanal de trocas, por sua complexidade e grande abrangência geográfica, não dão conta dessa instituição crucial que apesar da aculturação das tribos da área, ainda persiste.

Os produtos locais produzidos pelos agricultores familiares são entregues aos consumidores na forma de encomendas, pois, apesar da maioria da população possuir roça, são poucas as que vão todos os dias. Devido a este fato é que existem muitos agricultores que já possuem seus compradores certos para entrega de seus produtos, como farinha amarela e farinha de tapioca (vendidas em litro), beiju seco, beiju curada, goma, tucupi e outros.

Apesar do mercado local existir com venda dos mesmos produtos, a maior venda acontece na forma de encomendas que se torna um mercado invisível aos olhos da Secretaria de Produção Municipal, que não vê este tipo de venda como uma produção.

O poder público local não valoriza os produtos porque não compra do agricultor pois poderia comprar para abastecer o mercado local mas isso não acontece pois os agricultores ficam sem opção para vender apenas acontece a venda por encomenda e venda na feira por mês organizado pela secretaria de produção e outra organizado pelo bairro de São José.

Esta forma de comercio é forma de comercio direto pois o agricultor já entrega ao consumidor direto da sua roça sem passar por terceiros.

Outra forma de circulação da produção das roças é a troca de produtos agrícolas com produtos comerciais, que se dá no comércio local, como quando um agricultor produz várias latas de farinha, cujo preço atual da lata de 18Kg é de R\$70,00 reais, porém ao trocar no comercio consegue somente o correspondente a R\$60,00 em produtos do rancho⁴. Com isso o agricultor perde ao pagar sua conta e infelizmente fica no prejuízo.

As frutas produzidas nas roças, como cará, macaxeira, banana, abacaxi, cupuaçu e açaí também podiam ser vendidas às escolas. Isto ocorria há 6 anos, quando também podia ser trocado por rancho. Hoje a realidade é outra, pois para se vender o agricultor deve possuir a Declaração de Aptidão ao

⁴ Conjunto de itens da cesta básica.

PRONAF (DAP) e participar da licitação para vender para escola como merenda.

Existem três estradas no município: estrada do Tibaha, estrada do Aeroporto e estrada do Jabuti. Nessas estradas existem várias roças e sítios nos quais somente na estrada do Tibaha a maioria dos agricultores tem sua aérea. Irei abordar o trabalho de campo a partir de entrevistas com agricultores desta estrada.

O deslocamento dos agricultores às suas roças e sítios se dá com o caminhão de roça (caminhão da prefeitura), que passa nas ruas do município em cada rua principal de cada bairro (hoje são 8 bairros no município), de segunda a sexta. A partir das 5 da manhã inicia nos bairros para quem vai para estrada do Jabuti a primeira viagem, a segunda viagem para quem vai para a estrada do Aeroporto e a terceira viagem às 7 da manhã para a estrada do Tibaha. Na parte da tarde acontece o processo inverso e o caminhão começa a buscar os roceiros a partir das 15h, iniciando com os agricultores da estrada do Jabuti, seguido da estrada do Aeroporto e, por fim, da estrada do Tibaha.

Antes da prefeitura ceder o caminhão e o motorista para fazer este trabalho de levar e trazer de volta os roceiros, essa trajetória era feita a pé ou de bicicleta. Antes de abrir as estradas eram feitos pelo caminho e hoje com estradas teve um grande avanço para quem precisa trazer seus produtos já com o caminhão da roça.

Segundo Dias (2008), o bairro São José Operário possui 61,19% de moradores que possuem suas roças próximas à cidade de Santa Isabel, seguindo pelos bairros de Santa Inês e Santa Ana e podemos pensar que as roças mais antigas são desses moradores. A roça é aberta de forma circular e retangular. A principal planta é a mandioca, seguida pelas frutas, como banana, abacaxi, cará, cana de açúcar, além de pimentas.

Hoje este cenário está mudando. Quando a roça se torna capoeira, após ser usada mais uma vez, as plantas mais presentes são o açaí, o cupuaçu, e a bacaba, e assim vai se construindo um quintal de frutas em torno da casa de farinha. Isto significa que novos cultivares estão sendo introduzidos nas roças obtidos nas trocas com parentes. A mulher dona da roça vai todos os dias à roça ou em tempos alternados (RIBEIRO, 1995).



Figura 1 – Mapa da estrada do Tibaha sobreposto a imagem de satélite.

Foto: Ludivine Eloy.

1.1 - Nova paisagem nas estradas, capoeiras e quintais

O açazeiro é uma palmeira da Amazônia Oriental. É nativo do Pará, com maior ocorrência no estuário do rio Amazonas onde ocupa uma área de 10.000km². Ocorre também no Amapá, Amazonas, Maranhão, Guianas e Venezuela. Os açazais densos ocorrem naturalmente em áreas de várzea e igapó. Pássaros, macacos, pessoas e água são os responsáveis pela dispersão das sementes de açaí. O açazeiro cresce melhor em áreas abertas com abundância de sol para o desenvolvimento dos frutos e nos solos bem drenados. As palmeiras chegam a alcançar mais de 25 metros, com troncos de 9 a 16 centímetros de diâmetro, possuindo em média de 4 a 9 filhos que formam uma touceira. (CYMERYYS et al., 2010, p. 167).

Em Santa Isabel do Rio Negro temos três qualidades de açaí: açaí do Pará, açaí do mato e açaí verde. O cultivo do açaí no município se dava antes somente nos quintais das casas nos bairros onde os roceiros residem (Figura 2). Hoje o açaí está sendo plantado nas capoeiras das roças, se tornando um quintal de frutas e palmeiras de açaí e bacaba (Figura 3). Ao chegarmos no município, a vista à margem do rio no início do porto de São José, no bairro de Santa Inês, são fruteiras e açazeiros. As casas ficam ao fundo dando a impressão que não há casas.



Figura 2 – Quintal com açaí.

Foto: Ilma Neri.



Figura 3 – Açai e bacaba em torno da casa de farinha.

Foto: Linete Batista.

Hoje este fato se dá pois o açaí já é muito apreciado pelas famílias e tem muita aceitação no comércio local e já é reconhecido pelo agricultor como uma nova forma de aumentar sua renda. Outro ponto positivo é que o seu plantio não requer muitos cuidados e muitos conhecimentos técnicos. A forma de plantação pelos comunitários é jogar ou cavar covas e colocar as sementes (mais de cinco). Após um mês começa a brotar. Geralmente as famílias preparam o açaí em suas casas e colocam para brotar no fundo do quintal e levam para suas roças nos aturás e depois começam a sua plantação no entorno da casa de farinha.

No período da safra o açaí é um produto altamente consumido e até enviado a Manaus pelos parentes que residem em Santa Isabel. O preço do Pet de 2 litros chega a custar R\$15,00 em Santa Isabel e R\$25,00 em São Gabriel da Cachoeira no período da entre safra.

Os ribeirinhos das comunidades próximas vêm até Santa Isabel para vender o vinho ou a lata do açaí que se paga a R\$ 25,00. No município não se consome o palmito, nem as folhas ou caroços são usados como artesanato. O uso do açaí no município ocorre somente para a preparação do vinho, mingau, dindin, creme ou bolo.

A palmeira da bacaba também é plantada nos quintais e capoeiras das roças de Santa Isabel. O vinho da bacaba chega à mesa dos agricultores logo

após a fatura do açaí. Da mesma forma que com o açaí, o vinho é consumido principalmente no mingau ou dindin. Existe também na região a bacabinha, enquanto que a bacaba se apresenta com polpa branca ou rosada. A venda é feita de porta em porta, também oferecendo e entregando ao consumidor, porém é bem menos consumida que o açaí.

Hoje o olhar do agricultor é ter mais frutas para se colher e poder vender futuramente, já que produção do açaí se dá em 4 anos. Há 20 anos poucas pessoas possuíam açaí plantado na capoeira. No lugar da mandioca antes se plantava pupunha, ingá, abiu, umari e cucura. Hoje podemos visitar os quintais em torno das casas de farinha e o que mais encontramos é o açaí. Nas estradas indo para as roças podemos notar esta nova paisagem. Isto ocorreu devido ao grande consumo pela população e aumento da mesma no município.

1.2 - Do vinho de porta em porta e por encomenda aos mercados visíveis

Hoje em dia com as inovações a preparação do vinho do açaí já é feita pela despoldadora/batedeira e o fruto é higienizado de forma adequada para venda, sendo entregue pelo vendedor na casa do consumidor. Outra forma de comercialização é identificada onde existe a placa de venda de açaí. Nesses casos, geralmente é comprado pelos vizinhos e por quem passa na rua. A venda do açaí por pessoas que são ambulantes também é bem aceita pelos moradores do município, sendo que hoje o copo do açaí de 280 ml custa R\$3,00.

Nos quintais dos bairros são plantados açaís e jambu, coco, manga, cupuaçu, abacate, carambola, cacau, bacaba, mamão, araçá, laranja, pimentas, cebolinha, chicória, além de remédios para diarreia, para mordida de cobra, hortelã, pobre velho, crajiru, capim santo, erva cidreira, limão e outros. Os principais frutos são mesmo o açaí e a bacaba, entretanto, quando chega a safra, podemos notar que nos dias de hoje, com as mudanças climáticas, a época de floração e frutificação já foi afetada. No mês de julho já era para se ter colhido, mas com essa mudança no mês de agosto os frutos ainda estão

começando a amadurecer nos cachos. Antes a época de colheita começava em julho e ia até dezembro.

Segundo o cadastro da Secretaria de Produção e Abastecimento de Santa Isabel do Rio Negro (SEMPA) de 2018, na estrada Tibaha existem 30 famílias de agricultores, enquanto na estrada do Jabuti 23 famílias e na estrada do Aeroporto 18 famílias estão cadastradas no programa de Desenvolvimento Agroflorestal Sustentável. Apesar de haver mais agricultores nas estradas, somente esse grupo de famílias está cadastrado como agricultores nas estradas e é visitado pela SEMPA. São moradores dos bairros do entorno do município, são indígenas do povo Baré, Piratapuia, Tukano, Baniwa, Arapasso, Tuyuca e outros.

Os agricultores das estradas cadastrados pela SEMPA são visitados e recebem assistência dos programas do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas (IDAM) que vem direcionados aos agricultores familiares. A maioria dos agricultores ribeirinhos possuem a Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) e têm a assistência do IDAM, assim como nas comunidades do Cartucho, Acariquara, Chile, Piracema, Paraná de Santa Isabel, Açaituba, Uábada e outros.

O principal produto cultivado é a mandioca, onde suas roças são circulares e a forma de trabalho é o sistema tradicional, desde a escolha da terra, roçagem, derruba, queima e plantio e no final a feitura e modo de fazer a farinha.

A escolha do local para ser feita a pesquisa foi a relação com o movimento indígena que faço parte como colaboradora atualmente e venho acompanhando o desenvolvimento do SAT-RN aqui no município que tenho com as agricultoras e suas roças, o que tem em suas roças e a explicação da pesquisa que seria na estrada do Tibaha, na qual o meu foco de pesquisa se iniciou em 2016.

A ideia é dar visibilidade aos produtos oriundos da roça e mostrar o mercado que existe e não é valorizado pelo poder público local. As famílias da estrada do Tibaha estão se mobilizando para consolidar uma associação somente de agricultores da localidade, onde já houve a primeira reunião e já existem mais de 50 agricultores interessados em serem sócios.

Geralmente as reuniões têm ocorrido no centro social de São José, uma vez que a maioria dos agricultores reside no referido bairro. Esta iniciativa se deu, pois há dois anos um grupo de agricultores e donos de sítios da estrada resolveram se organizar, pois, segundo o senhor Manuel, que é funcionário do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas (IDAM) em Santa Isabel, os agricultores perdem muito benefícios que seriam destinados a eles, mas que não chegam porque não estão organizados para receber.

Os presidentes escolhidos na assembleia estão finalizando os documentos necessários para dar entrada no CNPJ da associação. Caso venha se consolidar, esta associação será a primeira do município.

Uma reivindicação dos agricultores se refere à falta de transporte para aqueles que têm seu sítio mais distante e que têm que pagar o frete quando há feira, saindo muito caro para o agricultor. Se dependerem do transporte da prefeitura não é certo que o frete será realizado, além de sempre faltar diesel para o caminhão.

Outra dificuldade dos agricultores é para onde escoar seus produtos. Antes a escola compravam frutas de certos agricultores que possuíam a DAP, porém hoje a situação é outra e os agricultores devem participar de licitações e geralmente não são contemplados, pois os pequenos agricultores não possuem o CNPJ para venda ou para participar de licitações feitas pela prefeitura para atender à merenda escolar.

Outra situação que dificulta é que os pequenos produtores são indígenas e não usam nada de insumos ou venenos em suas roças tradicionais. Plantam somente aquilo que mais consomem, que é a mandioca e algumas frutas, diferentemente de outras agriculturas que se baseiam na monocultura e utilizam agrotóxicos em suas plantas e assim conseguem atender o mercado com maiores volumes de poucos produtos.

1.2.1 - Feira Municipal

No dia 28 de julho de 2010, em comemoração ao dia do agricultor familiar, a unidade local de IDAM – SIRN resolveu mobilizar os agricultores para ser feita uma feira no ginásio coberto localizado em frente à Prefeitura Municipal, onde participaram mais de 60 agricultores familiares para venderem seus produtos.

O IDAM local é composto por pessoas com nível de técnicos e indicados por governo em parceria com poder público local. O atual gestor é do município, porém não está tendo apoio do município porque não é um aliado do mesmo, ficando o setor sem apoio da prefeitura.

A primeira feira foi um sucesso, mas houve dificuldade, pois não havia parceiros que os apoiassem, como a Secretaria de Produção e a Prefeitura Municipal. No ano seguinte a Secretaria de Produção passou a conduzir a feira, não ficando mais a cargo do IDAM local. A Secretaria de Produção passou a realizar todo fim do mês na quadra municipal a partir das 5 horas da manhã. Atualmente está sendo realizada no mercado municipal. A divulgação acontece somente por distribuição do calendário das feiras. Nos anos anteriores também havia divulgação em carro de som.



Figura 4 – Feira do IDAM.

Foto: Miguel Fonseca.

1.2.2 - Mercado Municipal

O mercado foi reformado por Sergio Silveira Cardador no ano de 1996 e hoje está sob responsabilidade da Secretaria de Produção e entregue ao cuidado dos feirantes que trabalham diariamente.

O mercado municipal de SIRM está funcionando (Figuras 5 e 6), porém nenhum vendedor é agricultor, sendo na realidade pessoas que compram para revender de agricultores locais e da comunidade (atravessadores). São pessoas que vieram de sítios, comunidades distantes e resolveram se instalar como vendedores no mercado.



Figura 5 – Entrada do mercado municipal de Santa Isabel do Rio Negro.
Foto: Ilma Neri.



Figura 6 – Box do mercado municipal de Santa Isabel do Rio Negro.
Foto: Ilma Neri.

O mercado funciona de segunda a sábados no horário comercial, sendo responsável pelo funcionamento um dos feirantes, o senhor Aluísio de Jesus, que administra a parte funcional, com box para cada vendedor do mercado. São pessoas que compram produtos de agricultores e revendem para a população local. Os permissionários dos boxes vendem principalmente goma, banana, cará, abacaxi, molho de pimentas, peixes, frango, além de alguns utensílios de roça como abanos, waturás e outros.

Podemos citar que os responsáveis de box é que fazem seu horário, uma vez que o mercado funciona de segunda a sábado e nos domingos abre somente pela manhã sem compromisso com prefeitura. Não é cobrada nem uma taxa por venderem em estabelecimento do município, somente que zelem pelo seu box e andamento do mercado.

1.2.3 - Feira do Bairro São José

A venda direta ao consumidor está em fase de crescimento na feira do produtor do bairro São José, que ocorre quinzenalmente desde o início do ano de 2016 (Figura 7). Esta forma de venda ocorre no bairro com o incentivo do presidente do bairro, senhor Irineu Celestino, uma forma de articulação da minha parte e de meu esposo, Joaquim Andrade, que faz a divulgação e convite à população em geral e aos agricultores para a venda. Esta feira é uma forma de dar visibilidade aos produtos da roça e incentivar o próprio agricultor a fazer sua venda.

Apesar de existirem outros agricultores em outras estradas, a forma como é feita a articulação com os agricultores na estrada do Tibaha é a mais organizada. A feira também conta com o apoio do presidente do bairro de São José, que faz o convite aos agricultores e eu passo na casa de cada agricultor fazendo o convite e incentivando para prepararem seus produtos para o dia marcado, que acontece geralmente todo último sábado de cada mês neste ano de 2018.



Figura 7 – Dia de feira no Bairro São José.
Foto: Ilma Neri.

O bairro tem barracas feitas para o festejo do padroeiro, que acontece nos dias 28, 29 e 30 de abril e é encerrado no dia 1 de maio, que é o dia do trabalhador. Estas barracas são fixas, pois também são usadas na feira.

Por ser o bairro que mais tem agricultores (DIAS, 2008), a maioria faz sua venda na feira ou por encomenda. Outro detalhe é que quando possuem produtos excedentes, também vendem em frente às suas casas. Vendem assim banana, maracujá do mato, macaxeira, cucura, cará, vinho de açaí, vinho de bacaba, beiju, pé de moleque e outros. Apesar de eu convidar outras pessoas de outros bairros para venderem na feira, somente uma do bairro de Dom Valter participa da venda no São José.

Na gestão passada tínhamos apoio da Secretaria de Produção, porém com a nova gestão esse apoio foi encerrado. Um dos apoios que se precisa é buscar os agricultores com seus produtos mais cedo, devido ao horário da feira, que inicia às 17h. Outro apoio que tínhamos era a parceria com a Secretaria de Eventos para conseguir mesas e cadeiras, porém hoje também

não temos mais essa ajuda. Com a reforma das barracas este ano se colocou uma bancada, facilitando mais aos vendedores de cada barraca.

Em relação ao apoio que possuía da Secretaria de Produção, o responsável, por ser um jovem que era indígena da região e sua formação em técnico agrícola, foi empossado pelo prefeito anterior, porém quando a nova gestão entrou no poder ele foi retirado por motivos políticos, pois não era de sua equipe. Assim, todas as vezes que se troca de gestão existe a dança das cadeiras no setor público.

Nesta nova fase de gestão o responsável não é da região e afirma que o agricultor indígena não produz. Entretanto, a meu ver existe sim produção, mas aquela que não aparece na cidade, pois é comercializada diretamente ao consumidor, principalmente na forma de encomenda.

Geralmente é feito o aviso à população sobre o dia em que ocorrerá a feira, com o carro de som circulando pelas ruas do município e informando a hora e quais produtos haverá na feira “Direto do produtor”, como: farinha de tapioca, beijus, pé de moleque, beiju com castanha, goma, vinho de açai, cubiu, cará, banana comprida, banana-maçã, peixe moqueado e peixe fresco. Geralmente se vende o que está no período de safra, ou seja, respeitando a sazonalidade local.

2 - Produtos indígenas em diferentes regiões: entre a invisibilidade e as possibilidades de valorização

2.1 - A comida “pobre” dos mixtecos no México

Esther Katz (2009), que fez estudo de campo no México com os mixtecos indígenas no estado de Oaxaca por vinte anos desde 1983, observou que a comida dos indígenas é considerada pobre no sentido que grande parte da população que vivia na parte da zona marginalizada apresentava uma alta taxa de desnutrição. Pessoas que trabalhavam na área de saúde afirmavam que os índios não sabiam o que comer.

A comida que prevalece como a comida nacional do México é a tortilla de milho, além de feijões e pimentas, que são considerados os elementos básicos da comida mexicana. A produção do cultivo dos produtos consumidos por este povo mixteco depende de suas terras que são pequenas e passam meses trabalhando em outras áreas para ganhar dinheiro para comprar feijões e dependem da terra que é autossuficiente apenas por seis meses. Algumas famílias não tem como comprar feijões e comem somente tortilla com sal devido aos recursos serem sazonais, enquanto que no período da chuva podem colher cogumelos, folhas comestíveis e frutos. Segundo Katz (2009) essa comida atual dos indígenas do México é desvalorizada.

No período da seca nada cresce, mas em algumas estações há carne, mas bem pouca, que é comida com molho. Nota-se que a comida dos indígenas mixtecos é a tortilla. É a comida que todo mexicano come e que é feita de várias maneiras: grossa e em cores de milho branco, verde, amarelo e azul. E a pimenta é acomodada inteira, crua ou em fatias, ou em molhos em pedaços fatiados, com cebola, folha de coentro e os molhos podem ser verdes ou vermelhos.

As tortillas dos mixtecos são grandes feitas com molho de pimenta seca assada, chamado mole amarillo (molho denso de pimenta feito com massa de milho branco ou amarelado). Pode-se dizer que aos mixtecos uma comida apropriada pode ser um caldo de feijão, tortilla e pimenta, crua ou molho. Pode ser substituído por caldo de quelites que são folhas que podem substituir os feijões. A maioria dos mixtecos comem esta comida, pois são cultivados e são

matos da roça de milho ou horta de café. Os agricultores coletam ao limpar suas roças e por isto os quelites são considerados comida de pobre. Entretanto, herdaram essas comidas e seus hábitos alimentares de seus antepassados, dos homens espanhóis e das mulheres indígenas.

Entram ainda na comida mixtecas as carnes de caça, como do veado, tatu, esquilos, cotias, pássaros e outros. Consomem também insetos como gafanhotos, lagartas, larvas, escaravelhos de vespas e percevejos (esses últimos são comidos vivos). Este tipo de alimentação é um pouco parecido com a dos indígenas do rio Negro. Nossos antepassados comiam muxivas de pé de bacaba, pé de buriti, manivaura, saúva, orelha de pau, caruru, folha de mandioca, semente do ingá e outros.

Podemos notar que a comida considerada pobre dos mixtecos, os quelites, com a mudança econômica ocorrida nos últimos anos, vem possibilitando a entrada de outras comidas no contexto de alimentação, como a inserção de carne e produtos industrializados. Isto se deu por estarem emigrando para o Estados Unidos. Os que conseguem trabalho mandam aos seus parentes para comprarem outras comidas por acharem sua comida pobre.

Apesar deste fato, pode-se dizer que ainda está sendo consumida a comida considerada típica dos mixtecos do México, como insetos, cogumelos e carne de caça, mantendo sua tradição alimentar indígena. Mas podemos citar que a comida se torna invisível pois os próprios não a veem como comida nutritiva e de sustância.

2.2 - A comida invisível dos indígenas do Rio Negro

Esther Katz também realizou pesquisa de campo durante dois anos no município de Santa Isabel do Rio Negro, no ano de 2007. Na época haviam 7.500 habitantes de várias etnias como Baré, Piratapuia, Tukano, Dessano, Tuyuca, Arapasso e outros, todos considerados indígenas e alguns conhecidos ou denominados caboclos. Hoje Santa Isabel está com mais de 23.765 segundo o IBGE (2017).

A maioria da população indígena veio do alto Rio Negro no período da borracha em busca de trabalho, construção do Colégio dos salesianos e

também em busca de saúde, educação e de terra para cultivo. Antes dos anos 1950 o atual município de Santa Isabel era apenas um povoado, que recebeu vários nomes até chegar ao atual e também não estava situado à margem direita do Rio Negro.

Apesar de a maioria dos habitantes serem descendentes dos indígenas, poucos falam suas línguas de origem⁵. Este fato se dá porque na época dos missionários os indígenas foram obrigados a não falarem sua língua e a não praticarem mais seus costumes.

Outro fato é que a maioria das indígenas se casaram com pessoas de outras regiões, como nordestinos ou descendentes de portugueses. Devido a isso, ocorre que muitos moradores não se consideram indígenas.

Ao chegar no município de SERN, de primeiro contato não se encontra a comida indígena nos poucos restaurantes que existem na pequena cidade. O que se encontra para fazer as refeições são comidas de branco, como arroz, feijão, macarrão, farofa, frango frito, carne e peixe frito acompanhado de suco, água ou refrigerantes (KATZ, 2017).

Nos comércios locais nota-se que também não há produto de alimentação indígena para venda aos consumidores, existem mais produtos industrializados trazidos de Manaus de barco e comprados pelos comerciantes locais, como refrigerantes, frangos, carnes, enlatados, massas, bolachas, leite e outros. Os agricultores indígenas vendem nos comércios locais apenas farinha amarela, farinha de tapioca, cupuaçu, banana e bem pouca pimenta jiquitaia.

Em outros estabelecimentos como lanchonetes vende-se somente sucos, refrigerantes, sanduíches, bolos, salgadinhos, pasteis. Nas festas de santos onde há ainda o tradicional recolhimento de alimento não perecível (esmola) nas casas para darem nos dias de festa (geralmente são dois a três dias de festejos) café, almoço por parte dos festeiros e mordomos⁶, onde se percebe que não se come comida indígena neste evento.

⁵ Somente aqueles que vieram do Alto Rio Negro. Os que já nasceram no município não falam nenhuma língua indígena.

⁶ São empregados da festa do santo a ser festejado. Para serem mordomos, pedem graça do santo devoto e tem que ser cumprido o ritual cerimonial cristão, na reza, core ré (hora de dar ou oferecer bebidas às pessoas que desejam beber para animar os presentes que irão participar da festa).

As comidas servidas nestes dias são café, achocolatado, bolacha, pão e bem poucos produtos produzidos por indígenas. O que ainda se encontra são os beijus-cicas (beijus com sal e castanha feito da goma ou massa da mandioca). Outro derivado da mandioca é o pé-de-moleque, que foi introduzido pelos brancos e hoje é feito para ser oferecido no café e vendido em feiras. O pé-de-moleque é uma espécie de bolo de mandioca (é feito da massa da mandioca mole acrescentado de açúcar, leite, ovos, manteiga e assado no forno na folha da banana).

No almoço servem frango assado, guisado, porco guisado, carne assada e guisada acompanhado de feijão, arroz, macarrão. Quando um festeiro ou mordomo doa farinha de maçoca, é feito o chibé de maçoca, servido na panela para as pessoas pegarem em panelas, copos ou jarras. Tudo é distribuído às pessoas que chegam com suas vasilhas para pegarem a comida e a bebida doadas ao santo e depois distribuídas ao povo novamente.

Quanto à comida indígena, podemos notar que aparece bem pouco, podendo-se pensar que não existe. Katz (2007) relata que só pôde encontrar comida indígena quando foi visitar as roças das agricultoras indígenas nas estradas do entorno do município.

A princípio até as roças são invisíveis porque são pequenas, em forma circular, feitas apenas para uso de seu consumo, onde o principal produto cultivado é a mandioca, seguida por frutos como o abacaxi, cará, pimenta, banana e cucura, entre outros.

A principal agricultura é a familiar, geralmente representada pela mulher aposentada e seu esposo, onde possuem casa de forno, duas a três roças e mais de cinco capoeiras, pois ao longo do tempo praticam a agricultura tradicional.

O material de seus utensílios é confeccionado geralmente pelo esposo, mas a própria dona da roça sabe fazer seus utensílios, que facilitam a feitura dos derivados da mandioca, que é a transformação da mandioca brava no alimento tradicional indígena produzido que se inicia com a farinha amarela, farinha de tapioca, farinha da maçoca, goma, que é retirada do caldo da mandioca onde descansa e depois ao acumular no fundo da bacia se

transforma na goma branca. Da produção do derivado da goma se faz farinha de tapioca e beijus.

O caldo da mandioca é retirado e colocado na panela, onde é cozido, podendo ser bebida, quando é chamada de maniquera doce, que se toma pela manhã. Este mesmo produto fervido por horas pode se tornar o tucupi preto ou amarelo. Da mandioca se faz ainda a bebida forte chamada de caxiri, que é feita da mandioca deixada fermentar, misturada com outros produtos da roça, como o abacaxi, cará, pupunha. Torna-se uma bebida forte como a cerveja. Da folha da mandioca se faz também um prato de comida que se chama maniçoba, que é cozida e servida com peixe, uma espécie de folhas cozidas como molho. Outro elemento importante nesta alimentação é a pimenta seca pilada que é conhecida como jiquitaia com sal ou sem sal, muito apreciada.

Outro produto derivado da pimenta e da mandioca é o arubé (massa da mandioca com pimenta que se torna um molho grosso com sal). O molho muda de cor conforme as cores da pimenta: se forem muitas pimentas vermelhas o molho se torna vermelho, se for amarelo o molho fica amarelo.

É na roça que se comem as comidas retiradas de suas roças, como cará assado, banana assada, inhame, ingá, macaxeira, batata doce, salada de cubiu com pimenta e chupam cana, cucura, entre outros. Os produtos que são levados para casa são as frutas para consumo próprio ou doadas para vizinhos. Esses produtos não chegam a um mercado, pois o povo não tem costume de venda.

Existe um mercado construído e mantido pela prefeitura, que são uns pequenos boxes, onde os vendedores vendem bolos, pudins, frutas, vinho do açáí, bacaba, farinha, beijus e até peixe.

Os pescados na região do rio negro são fartos somente no médio e no baixo, mas no alto rio negro, na região das cachoeiras, são escassos. Assim, a comida tradicional relevante dos povos indígenas na região é o peixe com pimenta, chamado quinhapira, acompanhado de beiju, farinha amarela e chibé (bebida com água e farinha para acompanhar).

Os moradores da área urbana comem comida de branco, que é o arroz, feijão, macarrão, frango assado, carne, enlatados, sucos, refrigerantes.

Também ainda consomem o peixe cozido, assado e moqueado, mas não constantemente.

Analisando estes dois pontos de vista sobre os sistemas de alimentação que foram acompanhados a campo, podemos concluir que a alimentação indígena está presente, sendo que na região do México não há introdução de alimento animal como o peixe e na região do Brasil no Amazonas há mais alimentação com peixe e os derivados da mandioca. Entretanto, uma característica comum a ambas é que passam invisíveis aos olhos de quem vê de fora.

Outro ponto interessante é que esses dois povos têm sua principal alimentação do seu cultivo retirados, na sua área do entorno das casas ou roças como aqui no rio negro os mixtecos com o milho e os indígenas do rio negro com a mandioca. Em seus modos de preparo, cada um povo tem sua particularidade, entre eles podemos citar o modo de servir a mesa e a relação que a alimentação tem a ver com a fertilidade dos indígenas e a saúde.

Os pequenos produtores são os que formam uma população na Amazônia e representam uma forma de emprego importante para a grande maioria da população da agricultura, pois a região não tem indústrias e apenas poucos empregos informais. Desta maneira o pequeno produz para seu consumo e abastece o seu entorno, mas passa despercebido porque não é em grande produção.

A presença do pequeno produtor em áreas rurais e urbanas por meio de várias formas de redes sociais e econômicas e em praticamente todas as reservas não indígenas da Amazônia brasileira indicam o papel central no desenvolvimento e governança em toda a região. Segundo Brondizio et al. (2008, p. 24), “a qualidade e a seriedade de políticas públicas relativas às necessidades econômicas e sociais de pequenos produtores continuarão a influenciar o seu papel e os seus sistemas de uso da terra e desmatamento regional”.

O IBGE divulgava um relatório (2 de outubro de 2009), confirmando a importância extraordinária de pequenos produtores para a produção de alimento e segurança no Brasil (ex., 70% de grãos, 87% de mandioca e 58% de leite consumido nacionalmente) e emprego rural (empregando 75% da mão de obra rural). Conformando a análise apresentada neste

artigo, o relatório mostra que pequenos produtores produzem mais em menos área. Coletados pela primeira vez como parte de um censo em nível nacional (2006), esses dados confirmam nossos argumentos em favor da importância social e econômica dos sistemas de produção em pequena escala nos planos locais e nacional e reafirmam o nosso apelo para superar os pressupostos errôneos e a invisibilidade dos pequenos produtores do Brasil (BRONDÍZIO et al., 2008, p.24).

2.3 - Experiências de projetos de valorização com o Povo Indígena do Xingu

Após vários anos lutando por seus territórios houve um avanço de direitos territoriais e culturais aos povos indígenas, quilombolas e populações tradicionais. O desafio é considerar a sustentabilidade ambiental, cultural e econômica de seus territórios. E uma questão importante que se coloca é como gerir seus recursos naturais, e dar continuidade a suas práticas sociais e culturais em prol do coletivo em seus usos, costumes e sua tradição àqueles que mantem sua diversidade cultural? Diversos projetos que foram levados por parceiros institucionais cujo objetivo foi desenvolver alternativas econômicas sustentáveis para os povos tradicionais. Neste tópico iremos descrever dois projetos desenvolvidos na Terra Indígena Xingu (TIX), no estado de Mato Grosso.

2.3.1 - Mel: o primeiro negócio dos Povos do Xingu (MT)

A ideia das lideranças indígenas do povo Xingu era de projetos que resolvessem a geração de renda das aldeias. Na década de 1990 já se pensava na viabilidade econômica das aldeias pelas lideranças indígenas.

No ano de 1996 o Instituto Socioambiental (ISA) realizou, em parceria com a Associação Terra Indígena Xingu (ATIX), um projeto sobre quais produtos podiam ser trabalhados com potencial comercial na TIX, na qual foi destacada a produção e comercialização do mel de abelha *Apis mellifera*, também conhecida como abelha-Europa. Para a escolha ser feita foram muitos critérios a serem articulados, como a viabilidade econômica com quesitos relacionados à sustentabilidade ecológica e cultural da atividade apícola.

A escolha deste produto se deu por ser um produto que faz parte da dieta dos indígenas e por ser da tradição, onde ele corresponde ao paisagismo florestal e floradas de predileção das abelhas. Outra indicação é que se os indígenas extraíam regularmente, indicava que existem inúmeros enxames na floresta.

A introdução da abelha-Europa no Brasil se deu no século XIX, oriunda de Portugal, introduzidos por ordens de religiosos católicos. Na época por muitos anos trabalhou-se na apicultura no país, porém a produção se concentrava no Sul e Sudeste do país.

O Brasil é hoje o maior exportador de mel, cera e própolis e tem a maior resistência de abelhas africanizadas a pragas e doenças, permitindo que a atividade seja conduzida com menos aplicação de medicamentos e assim facilitando a produção do mel orgânico.

A chegada da Apis foi em 1960. No final do ano foi registrado pelos índios já na versão africanizada, ainda somente conhecida como abelhas sem ferrão. A TIX tem muita área para criação, pois faz fronteira com Cerrado e a floresta amazônica.

A Apis africanizada está em todo bioma do Brasil convive e com espécies nativas dos trópicos. Alguns cientistas acreditam que as abelhas dão impacto às abelhas sem ferrão. Para os indígenas não ocorre este impacto devido a ser um território farto.

Outro fator investigado foi se a produção de mel se adaptava às outras atividades feitas na aldeia. Um dos elementos do resultado foi a sazonalidade da coleta do mel, que só se realiza duas vezes por ano. O trabalho feito pelo apicultor não é cansativo e exige uma flexibilidade, pois os indígenas já coletavam mel no modo tradicional e hoje com os cursos ficou melhor o seu trabalho.

Por esta evidência é que o mel está no mercado sendo o primeiro produto indígena apoiado pela ATIX e ISA como alternativa de geração de renda para as comunidades. Por ser um produto do dia a dia da dieta dos indígenas se torna diferente.

A partir do momento em que o indígena aprende, ele mantém seu trabalho na coleta, mas sempre mantendo o acompanhamento nos lugares de

coleta e dando um apoio e incentivando para ele se sentir apoiado e fazendo cursos para se manter atualizado.

O parceiro ISA no início do projeto não conhecia a implementação da criação de abelha, então contratou uma empresa Paulista de Apicultores Criadores de abelhas Melíferas Europeia (Apacame) para estruturar o processo de formação aos novos aprendizes indígenas do Xingu. Seria o primeiro ciclo de aprendizado sobre como capturar na mata, domesticação das abelhas e o desenvolvimento delas na nova colmeia para se adaptarem. Assim formaram os primeiros apicultores indígenas com apoio do ISA e dos mestres apicultores Mario Isao e Waldemar Monteiro.

Com assessoramento técnico contínuo do ISA o projeto do mel contou com diversos parceiros financeiros para se concretizar e os desafios são muitos. Sem os parceiros dificilmente o mel do Xingu chegaria ao mercado.

Este apoio dos parceiros é essencial para que o projeto continue, pois o acompanhamento faz o indígena se sentir amparado e preparado a tirar as dúvidas e seguir com o projeto.

2.3.2 - Óleo de pequi com os Kisêdjê do Xingu

Desde 2011 o óleo do pequi é uma das fontes de renda do povo do Xingu. Na Terra Indígena Wawi localizada na TIX no município mato-grossense de Querência os Kisêdjê conduzem o projeto Hwin Mbê - óleo de pequi dos índios do Xingu, com apoio do Instituto Bacuri, do grupo Resek, da Rainforest da Noruega e do Fundo Amazônia e a assessoria técnica do ISA.

Para o povo Kisêdjê o óleo do pequi é utilizado como cosmético corporal e com o projeto os índios pretendem reflorestar com os pequis suas terras degradadas.

Quando o ISA fez o levantamento da potencialidade dos produtos da TIX no ano de 1996, o pequi apareceu como uma possibilidade de fonte de renda. Um produto diferente tanto pela variedade de produtos e por ser patrimônio do povo da TIX.

Porém, somente em 1999 que o ISA realizou o mapeamento dos pequizais das aldeias do Alto Xingu, sob a coordenação do engenheiro florestal Marcus Schmidt, o qual tinha como objetivo dimensionar o potencial da

produção do óleo do pequi. Na época foram contabilizados mais de 14 mil pés plantados nas roças das etnias Kalapalo, Kamaiurá, Kisêdjê e Waura.

Outros fatores que foram avaliados pelo ISA e ATIX foram as características do óleo do pequi para possíveis usos. A polpa apresenta altas concentrações de caroteno, vitamina C, riboflavina, niacina, Ferro e Fósforo. Esses fatores indicaram o potencial para cosméticos.

Um acordo comercial frustrado em 2000 foi realizado pelo ISA e ATIX junto à Natura. A empresa vinha se destacando como uma empresa da América Latina. Seus produtos tinham como carro-chefe produtos da biodiversidade brasileira onde havia parceria com as comunidades locais.

Quando se trata de vários grupos a decidir o melhor para ambas as partes, sempre outras partes não concordam, pois sempre há uma disputa entre os próprios indígenas.

Entre o povo da TIX se passou mais de uma década sem falar no óleo do pequi e somente no ano de 2011 a ideia foi retomada pelo povo Kisêdjê. Esse povo não faz parte do complexo cultural altoxinguano, mas possui laços culturais históricos com o Povo do Alto Xingu, selados pelos casamentos inter-étnicos.

O projeto do pequi ficou somente no pensamento por dez anos, mas um grupo de indígenas pediu apoio novamente ao parceiro para levantar o projeto que estava adormecido e que tinha mercado e produção para alcançar sua meta final.

O ISA foi convidado pela Associação Indígena Kisêdjê (AIK) para assessorá-los no desenvolvimento do projeto, aceitando o desafio de encontrar formas de adaptar tecnologias a uma produção e assistir os indígenas nos aspectos organizacional e comercial.

O projeto feito para garantir geração de renda e valorização dos produtos oriundos da roça ganha visibilidade quando o parceiro leva os produtos trabalhados no local de origem.

Isto ocorre também com o projeto de frutas secas que está sendo coordenado por técnicos do ISA, que vem a Santa Isabel visitar o local onde estão sendo produzidas as frutas desidratadas e barras como teste para seguir com o projeto. Já começaram a divulgar em Brasília e São Paulo.

No mesmo ano de 2011 foi construída uma mini usina com o objetivo de aumentar a produção do óleo. Mas inicialmente como projeto piloto houve muito impasse para se alcançar o objetivo final de conseguir tirar o óleo da forma que chegue ao ponto ideal como é feito de modo tradicional. A questão tradicional aqui é manter um óleo com as características artesanais.

A produção iniciou no ano 2011, quando foram produzidos somente três litros, subindo para dez litros em 2012 e saltando para 170 em 2013. Sofreu queda no ano de 2014. Devido à alta produção no ano anterior, segundo os índios, no outro ano cai. Em 2015, ano de boa safra, chegaram a produzir 280 litros extraídos pelo modo tradicional de flotação.

Somente conseguiram alcançar seu objetivo de produzir e o óleo ser idêntico ao fazer artesanal depois de dois anos. As mesmas dificuldades de produção e adaptação do modo de fazer tem ocorrido na experiência do projeto de frutas secas do SAT-RN. Para acertar as receitas das barras, conseguir o peso ideal das barras e frutas e uma produção que alcance o mercado esperado pela equipe da coordenação do projeto ainda vai levar algum tempo para passar da fase de testes. Hoje os testes estão sendo feitos em um local adaptado, com melhores condições, até a construção da casa de frutas que será no terreno da associação.

2.4 – Experiências de agricultura e alimentação andina

Esta experiência foi vivenciada por mim em uma viagem internacional partindo dia 21 de outubro de 2016 de Santa Isabel do Rio Negro e chegando em Quito, capital do Equador. Fui convidada pela antropóloga Esther Katz para participar do Colóquio Internacional “Patrimônios Alimentarios em América Latina: Recursos Locales, Actores y Globalización”, com passagem financiada pelo projeto PACTA e IRD. Além de participar do evento, também foi objetivo da viagem conhecer as experiências ligadas à valorização da produção e alimentação indígena deste país.

No dia 27 de outubro, no prédio da FLASCO – Faculdade Latino-Americana de Ciências Sociais, tiveram início as apresentações de vários pesquisadores demonstrando as pesquisas que realizaram.

O primeiro tema apresentado foi o seguinte: *Práticas alimentarias y Tradicionais culinarias en el Caribe Colombiano, muy ligados al uso de la fauna silvestre desde tempos pré-hispânicos*. Nesta apresentação tive a impressão de que se tratava de comidas iguais às que se come na região do Amazonas. Foram apresentados paca guisada, peixe muquiado, tartarugas guisadas, jacaré. O autor também apresentou em seu slide como essas comidas são consumidas. Algumas comidas muito diferentes como arroz lisa, iguana. O mais interessante é que a maioria de sua culinária é muito parecida com a do Brasil

A segunda apresentação foi feita por mim, juntamente com Esther Katz (Figura 8), sobre o tema: *Alimentação indígenas do Rio Negro, Biodiversidade, Soberania e Patrimônio*. A apresentação inicia demonstrando as paisagens e sua população multi – étnico. Os recursos naturais ricos para alimentação baseados em peixe, animais silvestres, agricultura e soberania alimentar em contexto tradicional. A agricultura é muito diversificada como mandioca e seus derivados a farinha, o beiju, farinha de tapioca, goma, maniquera, tucupi e complementa-se com frutas pupunha, ingá, pimenta, cará, macaxeira, cucura, cubiu, abacaxi, umari e outro.



Figura 8 - Apresentação em Tena.

Foto: Sarah (2016).

Mostra o contexto urbano e migração do povo de comunidade para área urbana e assim gerando o esvaziamento das comunidades indígenas do entorno do município de Santa Isabel do Rio Negro. A globalização chega ao município que trouxe o enlatado como a frango congelado, arroz, feijão, charque, sardinha enlatada, miojo, conserva, suco, bolacha doce, melitos ou salgados, refrigerantes e também condimentos. Os hábitos de alimentação da população foram mudando e trouxeram muitas doenças. As pessoas mais velhas não tinham sido afetadas e hoje sofrem de doenças como hipertensão, diabetes, coração, colesterol e outros.

Estes hábitos alimentares também estão sendo introduzidos entre as crianças. Hoje as crianças não consomem mas os alimentos da natureza como frutos, peixes cozidos, moqueados e caça porque a alimentação urbana tomou conta do povo rionegrino. Nos preocupa como serão estas crianças no futuro, pois vemos esta mudança em nossa nova geração, conhecendo coisas de brancos e aprendendo a gostar de tudo que conhecem não só na alimentação e mídias, mas também no que chega ao nosso povo e o que podemos pensar deste futuro.

A terceira apresentação com Gloria Smmartino abordou o tema: *Cocina vivida o exotizada? Praticas, saberes de la cocina de produtores de Alimentos dos Andes*. A autora iniciou apresentando dados sobre processos de produção, preparação, distribuição e consumo locais, relacionado com a economia local e mundial, com disponibilidade e acesso a determinados alimentos e diminuição em outros, o que produz na cozinha uma articulação e tensão, pois a concepção-chave é a conexão entre as economias regionais e o sistema global, com integração dos dados históricos.

A relação das redes sociais são razões para seguirem produzindo, onde é possível o resgate de prática desvalorizadas do sistema antigo, tecnológicos de plantio. As suas distribuições passaram a ser diversificadas para o abastecimento. A preparação e seu consumo, com comidas frequentes e comidas secundárias. No que consiste esta reflexão cozinha local idealizada? Fala-se de comidas frequentes e comidas secundárias, onde é citado o modo de preparar as comidas e prevalecem batatas com verdura, guisados com batatas, milho e outros.

Promover diversidade alimentar, recuperar, acrescentar a memória social, assim como políticas públicas que habilitem produtos alimentícios, autoconsumo com atores sociais e saberes e conhecimento válido com acesso a recursos produtivos, como água, terra e outros.

Pude notar que comem frango com batata, frango ao molho, sopa de frango, milho cozido e pamonha. São todas comidas que relaciono com as comidas brasileiras. Qual seria a intenção deste trabalho valorizar o patrimônio deste povo em sua alimentação como comidas primárias e secundárias? A sua relação com o nosso SAT-RN seria a valorização com alimentação que nós temos que manter e preservar para que resguardemos para nossa futura geração ainda conhecer nossas práticas alimentares de nossos povos.

Na segunda rodada de apresentações, tivemos o trabalho de Armelle Lorcy, antropóloga do centro de Investigación del Chu de Quebes Universidade Loyal, Canadá, com o tema “*Higiene, salude y valorizacion del patrimonio alimentario: el ejemplo de los Negros esmeraldenos (Ecuador)*”. A pesquisa abordou políticas de saúde pública, identidade, soberania alimentar e economia, a partir da valorização da gastronomia equatoriana ao nível local e da sua promoção ao nível internacional, como uma estratégia de conservação da diversidade de produtos e seus conhecimentos técnicos e receitas, promovendo uma vida saudável aos equatorianos.

Com a chegada dos negros no Equador por volta de 1953, inicia-se na costa Equatoriana a introdução da cozinha dos negros na região. Esta cozinha baseia-se em um vegetal verde que é a banana.

A comida citada e demonstrada neste trabalho se parece com as comidas brasileiras, como por exemplo: peixe, galinha de terreiro, porco. Neste sentido se dá a valorização das comidas dos negros por higiene no preparo da alimentação, nos temperos, usam o processo que muquentar igual à população do Rio Negro faz até os dias de hoje.

O ponto interessante é que as pessoas que fazem este trabalho são chamadas de *doctoras* e estas vão à escola preparar a comida para ser servida aos alunos. E todas estas *doctoras* são negras e vêm nesta prática uma forma de repassar aos alunos o conhecimento.

Isto desenvolveu o ecoturismo e o turismo comunitário em Esmeraldo, pois a comida tradicional é um argumento para atrair turistas, onde é demonstrada a forma de fazer diariamente as atividades. Essas *doctoras* atuam nas casas de famílias e são cozinheiras. Isto conta para a valorização da comida e legitimidade histórica, cultural e local e a sua revalorização.

Este tema é importante porque faz a ponte de pessoas sendo valorizadas por seus dons culinários e demonstra aos alunos a forma de cozinhar para eles degustarem. Fazendo um comparativo, ainda falta em nossa região as pessoas que fazem as comidas tradicionais serem valorizadas.

Maria Gabriela Zurita, Benavides Anne Schwarz, Maria Cristina Peñuele e Álvaro Monteiro – da Universidade Regional Amazônica – IKIAM, apresentaram o tema “*Agro biodiversidade, dinâmica del paisaje e alimentación em comunidades Kicwa Peri – urbano em Tena – Ecuador*”. O trabalho das pesquisadoras apresenta o povo Kicwa na região e como estão vivendo na área urbana em Tena, Alto Tena, com dados sobre sua alimentação diária e sobre como está composta sua alimentação. Foram feitos estudos em três sítios do povo Kicwa: Alto Tena, Atacapi e Pumayacu. Nessas comunidades foi levantada a agrobiodiversidade e foi verificado o grau de uso de produtos na vida cotidiana. Em Napo foi pesquisado o que fazem com as terras e quais as estratégias socioeconômicos de pequenos agricultores.

Existem regime de propriedades: Terras comunitárias e Individuais ou somente individuais, onde são plantados yuca (macaxeira), banana e também há a criação de gado. Os pesquisadores trabalharam com mapas para identificar as propriedades do povo Kicwa e seu cultivo. Foram apresentados vários mapas e foi destacado o aumento de cultivo de cacau, yuca, guayca, plátano guine-o e banana.

Existem lugares que somente os povos falantes de kicwa trabalham, que são divididos por famílias ou individuais. Os pesquisadores informam que em seus sítios ou roças há muito remédios, plantas para alimentação, diversidade de frutas e outros.

Nesta apresentação fiz um paralelo de ser o mais próximo do povo do rio negro, pois comem macaxeira em sua alimentação como nós, que comemos farinha que é derivada da mandioca e neste país não tem mandioca,

somente macaxeira e frutas que também temos no Brasil, principalmente na região do rio negro.

Foram citadas diferentes concepções sobre roça e seus métodos de produção, valorização dos alimentos da roça e inovações culinárias. A nossa participação com experiência como indígena e tendo um patrimônio reconhecido foi interessante demonstrar como nós mantemos e usamos e nossos modos de confeccionar utensílios para fazermos nosso alimento, plantas cultivadas as muitas espécies de maniva, comidas e nossas raízes que cultivamos ainda em nossas terras.

Houve neste encontro mais de vinte e oito temas e apresentações com temáticas voltadas para a alimentação, patrimônio, valorização e outros que foram debatido e demonstrados aos pesquisadores indígenas, dos quais participei e apresentei trabalho sobre o SAT-RN, sobre nosso trabalho como pesquisadora e parte deste patrimônio em andamento para pensar na salvaguarda para futuras gerações. Também acompanhei visita de campo a Tena, que será descrita a seguir.

Um fato interessante que pude observar ao chegar em Tena é que a maioria de seus quintais são parecidos com os da região do Rio Negro, pois as famílias plantam suas frutas como ingá, banana, cucura, pupunha, abiu, biribá, goiaba. Entretanto, a roça que visitei não se parece nada com as nossas, pois só possuía macaxeira e banana plantadas.

A sua base de alimentação é macaxeira, peixe, muxiva, sementes e frutos. Fiquei inquieta, pois não vi farinha nesta região. Eles têm a macaxeira, mas penso eu que não sabem fazer farinha da macaxeira pois em nossa região também fazemos farinha de macaxeira.

No alto Tena tudo é muito distante e há poucas roças em torno das propriedades de senhores de gado. A roça fica no campo emprestado para a senhora plantar sua macaxeira e banana, muito diferente de minha realidade.

Em minha terra se come muxiuva assada. Eu só sabia que comiam, mas nunca tinha experimentado e em Tena eu comi. Comem também banana comprida assada com queijo e maionese. Achei muito estranho comerem tilápia com macaxeira, muxiauva com macaxeira e cacau branco assado. Também tomam uma bebida muito estranha.

Observei que na floresta de Tena há muitas árvore de cucura. É importante mencionar, pois na minha região são pequenas, porém em Tena são enormes. Realmente há muita cucura no mato ou nos sítios abandonados ou em fase de construção. Tive a impressão de que tudo que se plantar dá nesta terra, pois as espécies dão bem e a terra é muito boa para se plantar.

3 - Salvaguarda e valorização de produtos indígenas no Médio e Alto Rio Negro

Para manter vivo o conjunto de saberes do SAT-RN foi criado um conselho da roça que se reúne para pensar nas ações deste modo de plantar e manter as tradições. Este conselho é formado por pessoas de várias regiões dos municípios que fazem parte do SAT-RN, englobando os municípios de São Gabriel da Cachoeira, Santa Isabel do Rio Negro e Barcelos (Figura 9).

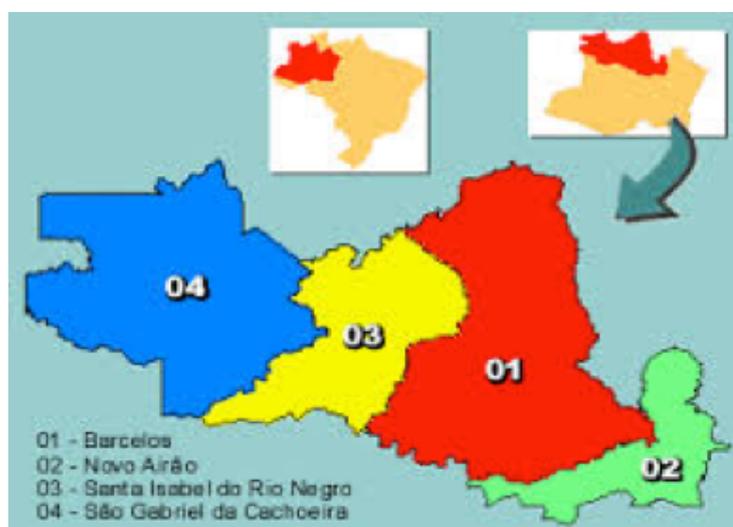


Figura 9 – Mapa com os municípios do Baixo, Médio e Alto Rio Negro.

Fonte: Blog do Prof. Marciano Dantas.

3.1 - O Conselho da roça

Os conselhos da roça são instâncias consultivas com grupos de detentores do bem para avaliar, legitimar e propor as ações de salvaguarda e a situação do SAT-RN, patrimônio cultural do Brasil. Devem refletir e avaliar a situação atual do Sistema Agrícola, fazendo conexões entre os aspectos que afetam, impactam e desvalorizam o bem e as maneiras de incentivar a sua valorização, manutenção e expansão. As proposições dos conselhos de nível municipal devem ser correspondentes às demandas e necessidades do município.

Conforme a ata de criação, o Conselho da roça para a salvaguarda do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro foi fundado no dia 7 de agosto de 2014, na sede da ACIMRN, associação localizada no município de Santa Isabel do Rio Negro.

Segundo Gohn (2001) a forma de conselho é usada na gestão pública ou em coletivos organizados da sociedade civil.

Os conselheiros foram escolhidos em assembleias anteriores, sendo duas pessoas representando a ACIMRN - Dona Oscarina Braga Santos Aguiar e Inês Ribeiro de Souza, agricultoras da estrada e entorno de Santa Isabel do Rio Negro.

Representando a segunda Associação das Comunidades Indígenas e Ribeirinhas (ACIR) foram escolhidos Dona Ainda Oliveira dos Santos e Germano Sanches Baltazar (como suplente de Vamberto Rodrigues Plácido).

A terceira Associação das Comunidades Indígenas do Rio Preto (ACIRP), com Derli de Jesus Pereira e Lucilene Nascimento de Jesus representaram esta comunidade e o jovem Marcos Baltazar Celestino (representando os jovens do município).

Estavam presentes nesta reunião o senhor Carlos Nery, como presidente da ACIMRN, Sandra Gomes, vereadora municipal e colaboradores da ACIMRN, Ana Marcia Lopes da Silva e Ilma Fernandes Neri, Lorena França e Murilo Soares, colaboradores do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional no Amazonas (IPHAN- AM) e Janaína Deane de Abreu Sá Diniz, do projeto Populações Locais e Conhecimento Tradicional Associado (PACTA). Na reunião ocorreu a fundação do Conselho consultivo para a salvaguarda do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, nomeado como Conselho da Roça.

A primeira reunião foi convocada pelo IPHAN-AM, que iniciou a reunião com os seguintes itens: 1) Apresentação do objetivo do Conselho da Roça, 2) Apresentação de cada pessoa presente, incluindo o interesse em participar no referido conselho; 3) Levantamento dos desafios para a salvaguarda do Sistema Agrícola com base em depoimentos da seção anterior; 4) Definição do regimento do Conselho.

Foi relatado pelas pessoas presentes como se dá a sua vivência nas roças e seu modo de trabalhar no cultivo das manivas e suas plantas, suas principais fontes de alimentação consumidas em todo o rio negro.

Na reunião foi ainda repassado o histórico do processo de pesquisa e solicitação de reconhecimento formal junto ao IPHAN, e foi reforçada a necessidade de valorização e transmissão dos conhecimentos aos jovens para garantir a continuidade do Sistema e sua perspectiva sobre o incentivo à valorização econômica dos produtos derivados da roça, respeitando os conhecimentos tradicionais associados.

Foi discutida neste evento a política pública do IDAM na região de Santa Isabel e suas comunidades. Após finalizada a discussão em torno da pauta foi elaborada uma moção, assinada pelos conselheiros, para solicitar uma atuação diferenciada desse órgão na região, de modo que seja adaptada a política geral de produção agrícola aos conhecimentos milenares de extrema importância para a biodiversidade que existe no rio Negro.

Neste mesmo evento foi encaminhado solicitação à prefeitura de Santa Isabel e às secretarias municipais e estaduais de produção rural o apoio e a organização de uma feira de venda de produtos específicos oriundos da roça. A proposta inicial seria um projeto piloto com frequência quinzenal e com custeio do escoamento dos produtos partilhado 50% entre o produtor e a SEPROR.

O Conselho da roça previa que se essa feira da roça se consolidasse, poderia favorecer a reabertura do mercado municipal da cidade e futuramente abarcar produtores locais e de comunidades do entorno de SIRD. Outra demanda que o conselho propôs foi a reedição da Oficina de Pinimas (Confecção de artefatos) e de alimentação que ocorreu no ano de 2009 por ocasião da pesquisa do levantamento do dossiê a ser registrado. Outros materiais foram solicitados como material explicativo do histórico e sua característica do Sistema Agrícola para ser divulgado nas três principais línguas faladas na região do rio Negro. A política do IPHAN é apoiar e incentivar os bens culturais e ações de parceiros de instituições que apoiam o SAT-RN.

O papel do conselho é avaliar, propor e orientar as ações para salvaguardar o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro. Os conselheiros ficam no mandato por tempo indeterminado, mas a cada reunião o conselheiro faz um auto avaliação, devendo ter um diálogo com a comunidade, que reafirmará ou negará sua participação e disponibilidade como conselheiro.

Toda reunião do Conselho é aberta a qualquer pessoa que tiver interesse em participar com direito a voz, mas sem direito a voto.

Também foram escolhidos cinco conselheiros para representar o Conselho Regional da Roça que possui como atribuição avaliar e propor as ações do SAT-RN em toda a extensão do Rio Negro.

3.2 - Feira “Direto da Roça” em São Gabriel da Cachoeira

Entre os anos de 2005 e 2009 no município de São Gabriel da Cachoeira foi conduzida uma pesquisa sobre agro biodiversidade, coordenada por uma pesquisadora francesa, na qual se percebeu a falta de uma estrutura ou espaço para que os agricultores indígenas desta região pudessem vender seus produtos. Assim deu início ao projeto de construção de um local para venda.

A feira “Direto da roça” foi uma ideia de um grupo de agricultores do município de São Gabriel da Cachoeira no ano de 2006. Sua finalidade era ganhar espaço na cidade onde eles poderiam vender e demonstrar os produtos colhidos pelos próprios agricultores.

O local, ao lado do campo de futebol onde construíram uma casa de forno, funcionou por quatro anos aos sábados. A diferença dos preços dos produtos foi significativa, pois os vendedores eram os próprios agricultores, não deixando, assim, atravessadores ou outros comerciantes usarem os produtos para praticarem preços abusivos.

A divulgação da feira ganhou espaço na rádio, recebeu apoio de ONG como ISA, Wariró, FOIRN e, pouco a pouco, outras instituições foram também ajudando com mais apoio, como a Funai e a Secretaria Municipal de Turismo.

Este local foi um marco no município, pois se localizava no centro de São Gabriel, no campo de futebol. Uma área ao lado neste período foi um ponto de venda de produtos diretos da roça e vendidos pelo próprio agricultor,

com preços competitivos e comercialização direta com o consumidor com produtos naturais, como beiju feito na hora, frutas, farinhas, carás fritos e outros.

Esse mesmo espaço foi usado para vender outros trabalhos dos indígenas, como o artesanato. Música e dança também foram incorporados neste espaço como um principal ponto de encontro dos agricultores do entorno do município e das estradas, com participação principalmente das etnias Tucano, Dessano e Baniwa e falantes da língua Tucano, Baniwa e Nheengatu.

As pessoas que frequentavam eram indígenas que migraram para o centro urbano e não trabalhavam mais na roça devido a suas funções como funcionários públicos, professores e outros.

Nos finais de semana na maloca de venda aconteciam danças, oferecia-se bebidas típica como o caxiri e era feito o dabucuri com danças regionais e pintura corporal e todos os participantes da feira participavam. O almoço era coletivo e todos contribuíam para que pudesse ser degustado por todos que foram convidados a participar do evento.

Neste estudo de caso notou-se que enquanto os avós e pais trabalham nas roças, os filhos e netos estudam e trabalham em lojas, construção civil ou exército. A geração de renda dos índios urbanos está dependendo cada vez mais de benefícios sociais e aposentadoria. Algumas jovens casam com brancos e não trabalham mais em roça. Os jovens e crianças estudam e só vão aos sítios e roças nos fins de semana.

Geralmente as pessoas que mais frequentam as roças são pessoas de meia idade que vão às suas roças e fazem a venda na cidade também para gerar renda em suas famílias.

Com a venda de produtos os donos de roças pagam suas contas nas compra de produtos dos brancos, como açúcar, arroz, café, leite e outros. Este dinheiro oriundo da venda de produtos das roças também contribui para a manutenção de seus filhos na escola com a compra de material escolar, compra de utensílios domésticos para suas casas, como televisão, geladeira, fogão e até para construir suas casas.

A ideia do projeto da feira surgiu como um processo histórico de experimentação com a cultura do branco a partir do momento que o indígena

migra para a área urbana e adota os hábitos do cotidiano dos brancos, o que acontece em todas as regiões do Brasil.

Com relação à situação dos índios que moram em área urbana de São Gabriel da Cachoeira e Santa Isabel do rio Negro, Lasmar (2005) e Andrello (2006) afirmam que os valores de suas comunidades continuam sendo a base de orientação da experiência dos indígenas no espaço urbano. E o mesmo pode ser dito dos agricultores indígenas que habitam as roças e outros espaços.

A partir do momento em que o indígena sai de sua aldeia ou comunidade e vai morar em sua casa na cidade, começa a usar eletrodomésticos e passa a conhecer o mundo dos brancos, moradias populares e ao mesmo tempo continua indo para sua roça e fazendo seu trabalho diário de roça. Com isso, nota-se que existe um grande divisor entre modernidade e tradição, mas que ao mesmo tempo trabalham um a favor do outro (RIBEIRO, 1995).

Em texto de Silveira (2013) houve uma reflexão sobre a identidade e diferença no contexto urbano, a partir da etnografia de uma feira indígena fundada em abril de 2007 no centro da cidade do município de São Gabriel da Cachoeira próximo ao campo de futebol. Através de um projeto de desenvolvimento sustentável com objetivo de incentivar a economia das famílias indígenas, a comercializar somente produtos oriundos da roça. Porém, com o passar do tempo, a direção da feira decidiu agregar também outras atividades, como artesanatos, danças, comidas, músicas e pintura corporal das famílias que faziam parte deste círculo de agricultores. Por quatro anos a feira teve bom sucesso, mas, um certo dia houve um incêndio no barracão de venda e até a presente data não foi construída uma outra feira no lugar.

A pesquisa que deu início a um projeto para que houvesse um lugar de venda permitiu fortalecer a associação entre a roça e a cidade, fortalecendo o agricultor indígena a se valorizar e visibilizar seus produtos. E permitiu que os filhos pudessem olhar o trabalho da agricultura dos pais, pela qual tinham perdido o interesse pela vida na roça e nos sítios. Com a venda na feira nos fins de semana os filhos dos agricultores, que não conseguiam emprego na

cidade, passaram a ter um trabalho na roça como oportunidade de renda para a família.

Outro ponto importante que surgiu em função do acontecimento da feira, com valorização dos produtos diretos da roça, surgiu em oposição aos movimentos locais de modernização agrícola que o IDAM local estava articulando ao fazer agricultura com referência ao padrão do sul e sudeste. A ideia do projeto do IDAM é modificar o sistema de fazer agricultura da região que ao comparar com outras realidades, avalia que não há produção devido ao fato de ser tradicional e braçal, sem uso de máquinas. No ano de 2015 algumas roças mecanizadas foram implementadas em Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira, porém nenhuma deu certo.

3.3 - Projeto Pimenta Baniwa no Alto Rio Negro

O projeto pimenta Baniwa teve início no ano de 2005, começando na comunidade de São José, no Alto Rio Içana, com 105 pessoas.

Para começar a ideia do projeto de pimenta as mulheres reclamavam que não tinham trabalho, pois no projeto Arte Baniwa só os homens trabalhavam e assim elas também queriam desenvolver alguma atividade apoiada por projeto de geração de renda. Assim, foi tratado em assembleia o que poderia ser outro potencial de geração de renda, com produtos feitos pelas mulheres Baniwa.

Então se pensou na pimenta, que é um produto que todos consomem e têm em suas roças e que pode ser plantada nas roças ou nos quintais. Atendendo à demanda das mulheres, na segunda assembleia foi feito o levantamento da quantidade. A pesquisadora Nataly do ISA levou a proposta ao ISA Central. A partir daí foi feita uma proposta de pesquisa sobre pimenta e encaminhada à Fundação de Amparo do Estado do Amazonas (FAPEAM), sendo então aprovada.

Com sua aprovação foram envolvidas 4 a 5 escolas de comunidades do ensino Fundamental: Escola Tunui, Canadá, Beck, Ucuqui e Nazaré, com dois pesquisadores em cada escola. O objetivo da pesquisa foi acompanhar as espécies plantadas pelas famílias em cada roça e em quanto tempo se produzem as pimentas.

A pesquisa durou quatro anos (2006 a 2009). A partir do ano de 2010 é que veio funcionar como teste a primeira casa de pimenta Baniwa. Como não havia recurso financeiro em caixa, a moeda de compra de pimenta foi a troca de gasolina por pimenta.

O processo de secagem antes era feito de forma artesanal e hoje, com assessoria do ISA na divulgação, principalmente do antropólogo Beto Ricardo, que levou a pimenta aos restaurantes, anunciou no site ou de forma oral na propaganda “boca a boca” de amigos do ISA, hoje a pimenta Baniwa já é bastante conhecida. A pimenta é vendida hoje em diversos restaurantes de Manaus, Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo, além de ser exportada para países como Estados Unidos e Holanda.

A comunidade se preocupa com o manejo e a conservação da biodiversidade, pois já mantém a atividade e a vivenciam, fazendo a conservação e o manejo das plantações de pimentas. Esse modo de venda de pimenta já existia há muito tempo, quando o produto era comercializado com a localidade de Mitu, na Venezuela.

Hoje o produto é apresentado com o selo do Sistema Agrícola do Rio Negro (SAT-RN). Além disso, os Baniwas do Alto Rio Içana estão trabalhando para lançar o tucupi preto e podemos destacar que eles também estão presentes em seus artesanatos com Cestaria Baniwa ou Arte Baniwa. Apesar do povo Baniwa estar presente em todo o território do rio negro, somente aqueles que estão em território indígena demarcados no Alto Rio Negro que são parte de projeto executados em suas aldeias.

Portanto, ao se valorizar produtos Baniwa somente do Alto Rio Negro, acaba acontecendo uma valorização geográfica de certos Baniwa do Alto como os protagonistas dos projetos de uso comum de sua culinária a ser comercializada para as populações que desejam adquirir seus produtos.

O grupo que coordena a casa da pimenta Baniwa é formado por pessoas que vieram e são do movimento e que hoje estão na coordenação e assessoria da gestão das casas de pimenta Baniwa. Existe uma gerência na sede de São Gabriel, coordenada pelo Alfredo Baniwa e com assessoria de André Baniwa, que faz o trabalho burocrático com o parceiro FOIRN, ISA.

Segundo SANTILLI (2005), o potencial do uso das indicações geográficas⁷, com as indicações de procedência e denominação de origem serve para proteger e agregar valor a produtos desenvolvidos, por povos indígenas, quilombolas e populações tradicionais considerando suas identidades culturais e suas territorialidades específicas, bem como de direitos de territórios e culturais foram conquistados principalmente a partir da constituição de 1988. No caso dos produtos Baniwas, deve-se tomar o cuidado de não se provocar uma exclusão entre os Povos e regiões.

Dentre as principais dificuldades com a manutenção do projeto Pimenta Baniwa, o gerente do projeto mencionou o protocolo de produção, o que se faz na sala de secagem, desde a lavagem da mão até o registro dos lotes, a formalização do negócio, que precisou de dois anos para investir. Para ocorrer a inauguração da primeira Casa de Pimenta em 2013, passaram por grandes dificuldades para formar o capital de giro, fazer ajustes nos preços, porém foi um processo de grande aprendizagem.

O projeto continua e consegue ajudar os produtores sem sair da comunidade, o pagamento é feito pelo gerente nas casas de pimenta.

Ainda, segundo o gerente do Projeto Pimenta Baniwa, pode ser que no futuro a pimenta seja igual à cerveja, que pode ser consumida em 6 meses entre os brancos. Se não tiver venda atrasa o pagamento do pessoal.

No projeto foi previsto construir mais casas no futuro, onde cada casa poderá ter seu CNPJ e ser gerida com seus funcionários. Além da construção de mais casas de pimenta, também está prevista a criação e construção de uma casa Multiproduto da FOIRN, onde poderão ser comprados produtos do Rio Negro.

⁷ As indicações geográficas são de uso coletivo a todos os produtos, quem pode requerer são sindicatos, associações, instituições ou qualquer pessoa jurídica que represente um coletivo. São instrumentos que valorizam economicamente e agregam valor aos produtos e serviços e de reserva de nichos específicos de mercado a determinados produtos.

4 - Experiência de frutas secas e barras de frutas em Santa Isabel do Rio Negro – AM

O objetivo deste capítulo é relatar uma experiência com projetos voltados aos povos indígenas que foram introduzidos em diferentes comunidades ou aldeias de Santa Isabel do Rio Negro através de associações e ONGs vinculadas a essas comunidades.

A ideia é construir uma casa de frutas que se espelha no projeto pimenta Baniwa para construir este modelo em Santa Isabel do Rio Negro. A diferença é que neste município vamos trabalhar com vários povos, diferentemente da casa de pimenta que trabalha somente com o povo Baniwa.

A pesquisa-ação que acontece em Santa Isabel do Rio Negro desde 2015 originou-se de uma parceria com a ACIMRN (Associação das Comunidades Indígena do Médio Rio Negro), associação essa fundada em 1994 e situada no Bairro de Santa Inês, sendo o mais antigo do município, com o maior número de população indígena predominantemente vinda do Alto nos anos de 1950.

O meu relacionamento com a associação se dá desde 2005, quando fui convidada a fazer parte como membro do Departamento de Mulheres, no qual fui secretária, participei de muitas reuniões e oficinas voltadas para melhoria das comunidades ribeirinhas, indígenas e urbanas.

Após ter participado de cursos de gestão de projetos indígenas pelo Projeto Demonstrativo de Povos Indígenas (PDPI), que iniciou-se no ano de 2009 e encerrou em 2010, no qual a minha proposta foi uma das contempladas no Médio Rio Negro, onde foram selecionados jovens e adultos das seguintes organizações: Associação Indígena de Barcelos (ASIBA), Associação das Comunidades Indígena do Médio Rio Negro (ACIMRN) e - Associação das Indígenas Ribeirinhas (ACIR). No total, foram sete pessoas escolhidas que representaram a sua associação dentro do projeto voltada para geração de renda de cada associação. Este foi um dos incentivos para eu começar a trabalhar com projetos que chegavam à associação.

Sabendo que desde 1998 as pesquisas foram feitas no Médio e no Alto Rio Negro com o tema da agricultura e plantas cultivadas em seu entorno, fui

selecionada a fazer parte de um grupo de pesquisadores indígenas representando a ACIMRN no projeto intitulado “Um patrimônio invisível”. Documentação e Pesquisa sobre o Sistema Agrícola do Rio Negro/Am. Neste projeto registramos histórias de vida e das comunidades, por meio de entrevistas, registros fotográficos, divulgação e mobilização nas comunidades de todos os Bairros e Escolas do Município de Santa Isabel do Rio Negro/Am. Além disso, participei da organização de seminários com tema feito em assembleia com apoio de lideranças indígenas, ACIMRN, ASIBA, Federação das Organizações indígena do Rio Negro (FOIRN) e Instituto Patrimônio Artístico Nacional (IPHAN), juntamente com os pesquisadores do Instituto Sócio Ambiental (ISA) e Institut de Recherche Pour Le Développement (IRD), com coleta de dados.

Após o trabalho finalizado foi anunciado em 2010 que o Sistema Agrícola do Rio Negro havia se tornado Patrimônio Cultural do Brasil. Então, devido a este fato formou-se na associação grupos que foram liderados pelo então presidente da ACIMRN, Senhor Carlos Nery, membros da Diretoria e Lideranças Indígenas como Valter Monteiro, Sandra Gomes, Adilson Joanino, Ilma Fernandes Neri e Cecilia de Braga a participarem do comitê Gestor, Conselho da roça, Curadoria participativa em busca de como salvaguardar e divulgar o Sistema Agrícola que havia se tornado um patrimônio.

Pensando nesse aspecto de salvaguarda de um sistema diverso multiétnico, tinha proposto no meu pré-projeto de pesquisa os “trançados” que caminhavam junto à dona da roça. Minha ideia era levar os trançados como forma de artesanato de artefatos aos jovens que não mostravam interesse algum em aprender o que seus avós ou pai/mãe têm a passar aos seus filhos e netos sobre os seus trançados, que possuem variedades diferença entre si, pois retratam o significado de suas curvas. Este é o exemplo de vários utensílios de roça que são utilizados no dia a dia de cada família do agricultor indígena nesta região do Rio Negro, o qual se inicia desde o Município de Barcelos, segue por Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira.

Contribuir com a associação em prol da geração de renda aos agricultores foi meu alvo, articulando a ideia do projeto que foi apresentado à

associação para que cada agricultor visitado por mim entendesse como funcionaria o projeto em parceria.

As seleções de agricultores eram feitas em reunião com a diretoria da ACIMRN, sendo que mais tarde deveriam obedecer alguns critérios; com quem vive da roça, participava na feira no bairro São José e quem gostaria de estar inserido no projeto. O essencial, a partir do momento em que se iniciasse a compra das frutas e outros produtos derivados da roça, sem uso de produtos químicos, era que o agricultor continuasse fazendo a roça do mesmo modo anterior, com a ideia de plantar mais frutos, mas sem se tornar uma monocultura.

Neste meio tempo também me envolvi no projeto “Cadeia produtiva do Rio Negro” em parceria com ACIMRN e ISA, onde o meu trabalho de pesquisa no início era levantar junto às agricultoras em suas roças e sítios quais frutas poderiam ser trabalhadas no processamento de produtos desidratados.

Antes nunca foi pensado por nós indígena que poderíamos secar nossas frutas de forma que pudessem chegar a outras pessoas que queiram comercializar nossos produtos, Isto foi pensado por lideranças das associações. A fruta seca é o produto obtido pela perda da água da fruta madura, podendo ser feita inteira ou em pedaços, nos processos tecnológicos adequados.

A ideia de trabalhar com frutas secas é porque os produtos não perdem suas características e sabor, até mesmo no seu paladar final, comprovado por pessoas que já degustaram, como aqui na região do Rio Negro e em outros estados em feiras como amostra, além de reduzir custos com transportes, embalagem e proporcionar menor área para o armazenamento do produto final.

A valorização econômica do Sistema Agrícola Tradicional do Rio do Negro era o primeiro nome do projeto que vinha sendo pensado para gerar renda aos agricultores indígenas que trabalham somente para sua subsistência.

Foi necessário explicar o projeto aos indígenas, sobre como seria e qual o papel do agricultor e continuar plantando de sua maneira tradicional. Esperamos que ocorra aumento na produção a partir do momento que a casa

de fruta começar, pois haverá demanda para compra dos frutos dos agricultores.

Os agricultores locais e de comunidades próximas sentem dificuldades em vender os seus produtos devido ao fato de ainda não termos um espaço físico estruturado e adequado a esses produtores, que por esse problema acabam vendendo a baixos preços ou apenas trocando no comércio local por produtos de sua necessidade.

O projeto em Santa Isabel do Rio Negro se baseou na trajetória de pesquisas que vinham sendo desenvolvidas pela associação junto aos parceiros e pesquisadores que chegam para trabalhar em campo, como houve no município de São Gabriel da Cachoeira com pesquisadores do “Projeto agro biodiversidade nas Terras Indígenas do Rio Negro”, que seria uma pesquisa documental onde traria entrevistas, registros fotográficos, levantamento de variedades nas roças, sistematização de dados, redação de relatórios do material e depois entregue às famílias que foram entrevistadas.

As primeiras viagens para apresentação do projeto foram para a comunidade de Acariquara, localizada a 1 hora de viagem de Santa Isabel, onde as equipes do ISA, ACIMRN e FOIRN ficaram durante dois dias. A princípio seria apresentado o projeto frutas secas, o que é e quais frutas iriam ser trabalhadas e construir uma estufa solar.

O projeto deu início com o coordenador Wilde e eu como pesquisadora da ACIMRN. Em seguida mais duas pessoas fizeram parte do projeto, sendo um jovem da comunidade de Cartucho e uma agricultora da sede do município de Santa Isabel, residente no bairro de Dom Valter. Nós três participamos como bolsistas no ano de 2017.

Foi deixada a responsabilidade à presidente da comunidade, mas, segundo fomos informados, em Acariquara não houve interesse e a proposta foi apresentada à comunidade de Cartucho, a 3 horas acima de Santa Isabel do Rio Negro, onde foi escolhido pela comunidade um jovem para fazer parte do projeto como pesquisador indígena responsável para o projeto ser acompanhado na comunidade e ser repassado à coordenação do ISA em São Gabriel da Cachoeira.

Este jovem deveria ser pesquisador nas 13 comunidades associadas à ACIR. Seu papel era fazer o levantamento e entrevistar agricultores que irão fazer parte do Projeto Frutas secas, fornecendo frutas ao projeto. O jovem pesquisador tinha o papel de levantar quantas famílias podiam trabalhar com castanha do wará⁸, fazer a compra dos frutos e encaminhar para a casa de frutas em Santa Isabel.

4.1 - Selecionando as frutas

As frutas mais desidratadas, são, geralmente: abacaxi, banana, ameixa, manga, maçã, pêsego, uva e outros vegetais mais conhecidos no mercado formal. O projeto “Frutas Secas e valorização do SAT- RN” é um projeto que foi apresentado à diretoria da ACIMNR no ano de 2016 pelo geógrafo Wilde Itaborahy, representando o ISA, como uma ação para geração de renda aos agricultores indígenas. A proposta seria primeiramente como um projeto piloto que se iniciaria nas comunidades no entorno de Santa Isabel: Acariquera, Cartucho e na sede do município.

Entre 16 de outubro de 2015 a 23 de março de 2017 realizei minhas anotações do referido projeto. Fui a primeira pessoa a participar do projeto piloto na sede no município de Santa Isabel e o senhor Wilde também fazia os testes na sede Isa São Gabriel da Cachoeira das frutas secas e barras de frutas, à medida que íamos trocando ideias e criando receitas para as barras de frutas.

Um dos obstáculos ocorridos foi quanto ao local dos testes, pois não havia espaço na associação. Sugeri então de levar para minha residência e assim demos início a este trabalho de pesquisa e experiência em secar frutas e fazer barras de frutas com as frutas da região.

Levei a máquina de desidratar fornecida pelo projeto para minha residência no bairro de São José, onde iniciei o teste com os frutos da estação. A banana pacovã ou comprida foi a primeira. Iniciei cortando no formato redondo, pois eram verdes. Trabalhamos a banana, pois a ideia não era só frutas secas e barras de açaí, mas também todos produtos que podíamos

⁸ Uma castanha que é encontrada na beira do rio negro.

comprar da roça do agricultor para que fossem incentivados e pudessem obter aumento na sua renda.

Foram feitas banana-passa e farinha de banana verde. Depois de seca, a banana era passada no liquidificador, pesada e anotada a data e sua procedência, assim como nome da agricultora, etnia e sua localização. Toda as anotações eram feitas para que pudéssemos entender o que deu certo ou o que poderia ser melhorado nos processos feitos no dia a dia.

E assim se iniciou a pesquisa das frutas secas em Santa Isabel do Rio Negro, com as seguintes frutas: cubiu, jambo, abacaxi, cucura, ingá, banana pacovã madura, banana guariba, banana-inajá, banana maçã , açai, bacaba, buriti, bacaba e outros. O quadro 1 apresenta como foi utilizado cada fruto.

Quadro 1 – Formas de preparação das frutas para desidratação.

Fruta	Formato utilizado
Buiuiu de espinho (Figura 10)	Pode ser cortado em rodela (Figura 11).
Banana (Figura 12)	Pode ser inteira em rodela ou fatias (Figura 13).
Cubiu (Figura 14)	Cortado em rodela com casca ou sem casca (Figura 15).
Cucura (Figura 16)	É retirado a casca e o caroço (Figura 17).
Ingá (Figura 18)	Após retirar do bago tira-se caroço, seca a polpa (Figura 19).
Tucumã (Figura 20)	Descasca a casca e tira em fatias (Figura 21).
Castanha do Wará (Figura 22)	Pode ser queimada para tornar fácil a quebra e cortado com faca com apoio de martelo para tirar a castanha (Figura 23).

Fonte: Dados da pesquisa.



Figura 10 – Buiuiu de espinho *in natura*.

Foto – Ilma Neri.



Figura 11 – Buiuiu de espinho desidratado.

Foto – Ilma Neri.



Figura 12 – Banana pacovã *in natura*.

Foto: Ilma Neri



Figura 13 – Banana pacovã desidratada.

Foto: Wilde Itaborahy



Figura 14 – Cubiu *in natura*.
Foto: Ilma Neri.



Figura 15 – Cubiu em rodela desidratado.
Foto: Adeilson da Silva.



Figura 16 – Cucura *in natura*.
Foto: Ilma Neri.



Figura 17 – Cucura desidratada.
Foto: Ilma Neri.



Figura 18 - Ingá *in natura*.
Foto: Ilma Neri.



Figura 19 - Ingá desidratado.
Foto: Ilma Neri.



Figura 20 – Tucumã *in natura*.
Foto: Ilma Neri.



Figura 21 – Tucumã desidratado.
Foto: Ilma Neri.



Figura 22 – Castanha do Wará *in natura*.
Foto: Ilma Neri.



Figura 23 – Castanha do Wará desidratado.
Foto: Wilde Itaborahy.

4.2 - Criação da receita da barrinha de frutas

A receita da barra de fruta foi testada com açaí, açaí verde, bacaba, buriti, abacaxi, cupuaçu e óleo de cacau natural e goma. Os testes foram acontecendo da seguinte forma: fazia-se a degustação com pessoas da diretoria da ACIMRN e a cada 15 dias eram enviados por e-mail um relatório e fotos do que eu estava desenvolvendo, com o passo a passo do processo de criação de cada produto, tanto com frutas desidratadas como com as de barras de frutas ao coordenador do projeto. Os produtos também eram enviados para o escritório do ISA em São Gabriel da Cachoeira.

Além dos testes foram lidos diversos materiais sobre frutos desidratados para ter ideia de como iria fazer e criar ideia da receita para chegar ao ponto certo para continuar as experiências.

Para a padronização da receita para cada tipo de fruta foi necessário definir o tempo de secagem da barra que possibilitava atingir o ponto ideal. Desta forma, todos os parâmetros eram registrados, como o tempo que ficou na estufa, espessura do corte, peso do fruto natural e depois de descascado (caso da banana), quantidade de vinho de açaí, densidade do vinho⁹, entre outros.

Já na criação de receitas de barras de frutas com as frutas da estação (Figuras 24 a 27), iniciei o primeiro teste com açaí, goma, banana e mel no dia 18 de outubro de 2015. Ao iniciar tive dificuldade, porém, aos poucos fui me aperfeiçoando e melhorando a receita. Descartei a goma e o mel e acrescentei o óleo de cacau natural. Ao final dos testes, a receita ficou somente com a banana e o vinho do açaí do produto do que iria produzir a barra. Com os produtos pesados depois de fazer toda anotação, a fase seguinte era bater no liquidificador juntos e depois colocar na estufa em um papel laminado para dar início ao processo de secagem. A secagem era acompanhada observando-se o ponto certo para retirada da massa, quando se formava uma espécie de placa.

⁴ Os preços dos produtos comprados dos agricultores eram consultados no mercado e em algumas vezes eram comprados com o preço que o agricultor pedia, pois muitas vezes o projeto não possuía o recurso adequado para suprir as compras dos produtos necessários.



Figura 24 – Desidratação de cupuaçu.
Foto: Ilma Neri.

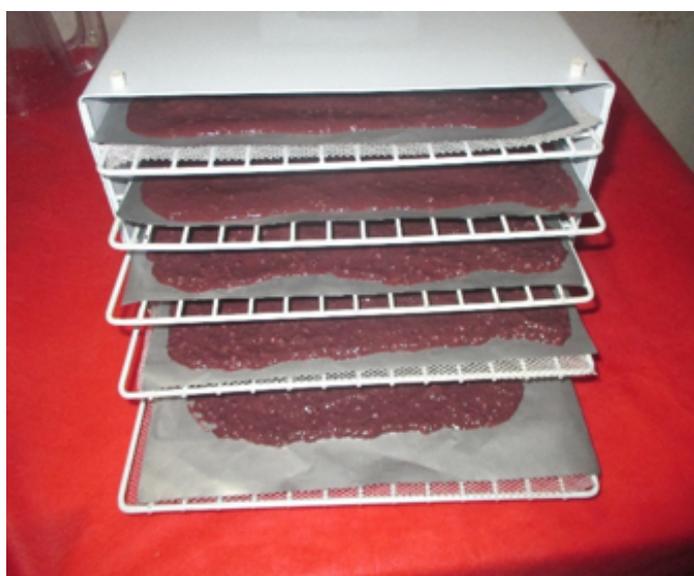


Figura 25 – Desidratação de açai.
Foto: Wilde Itaborahy.



Figura 26 – Barras de buriti.
Foto: Wilde Itaborahy.



Figura 27 – Barras de açai e cupuaçu e banana pacovã-passa.
Foto: Wilde Itaborahy.

4.3 - Levantamento dos custos dos produtos

Antes de iniciar os testes, foi necessário realizar um levantamento de preços para saber o que deveria ser comprado no primeiro momento e quais produtos seriam trabalhados conforme a sazonalidade. A Consulta de preços foi feita com os agricultores e no mercado municipal. Os preços dos principais produtos trabalhados no período dos testes são apresentados no quadro 2.

Quadro 2 – Preços dos principais produtos trabalhados.

<p>Banana Pacovã O valor dos produtos é pago ao produtor por sua fruta conforme sua venda no caso da Banana pacovã poderia ser: Cacho, penca ou unidade na época do levantamento o cacho custava conforme o tamanho R\$ 30,00 grande, médio R\$ 25,00 e pequeno R\$15,00.</p> <p>Banana Maçã O preço da banana maçã por cacho varia conforme o tamanho grande \$ 25,00 e médio \$15,00.</p> <p>Banana Guariba A banana guariba não tem muita aceitação no mercado. O agricultor planta para ter qualidade de frutas na roça. Seu cacho sai a \$ 25,00 e a penca a \$5,00.</p> <p>Banana Inajá A banana inajá é vendida por cacho, que custava \$ 25,00 e penca \$ 3,00 na época da pesquisa.</p> <p>Banana governo A banana governo é a que amadurece mesmo estando com sua casca verde. No mercado na época da pesquisa custava \$ 25,00 o cacho e a penca a \$ 4,00.</p> <p>Banana sapo A banana sapo não é muito plantada porque é uma banana que não é doce, porém existem agricultores que plantam no quintal de casa e um pouco na roça para ter qualidade de bananas em sua roça.</p> <p>Ingá 1 unidade por R\$ 0,50.</p> <p>Cucura Cacho por R\$1,00.</p> <p>Cupuaçu A venda pode ser por unidade a R\$ 3,00 (médio) a R\$ 4,00 (grande). A polpa é vendida por R\$ 7,00 o quilo.</p> <p>Abacaxi É vendido por tamanho. O pequeno custa R\$ 3,00, o médio R\$ 4,00 e o grande R\$ 6,00.</p> <p>Açaí É vendido por lata que custava R\$20,00 reais, e o Pet 2 litros por R\$ 12,00.</p> <p>Bacaba A bacaba vendida a lata por R\$ 20,00 e pet de 2 litros por R\$ 10,00.</p> <p>Goma de tapioca A goma ou fécula derivados da mandioca custa R\$ 5,00 o quilo.</p> <p>Óleo de cacau O óleo do cacau foi utilizado na receita da barra de açaí com banana, mas foram usadas poucas gramas. Compramos somente 100g que custou R\$ 40,00.</p>

Fonte: Fonte: dados da pesquisa-ação.

Foi criada uma planilha para ir preenchendo as anotações de cada atividade que fui executando. Isso facilitou o trabalho de organizar os testes e as observações que tinham que ser anotadas a cada teste. Fui enviando os produtos prontos para que o coordenador degustasse e fizesse comentários, sendo que ele tinha igualmente uma máquina na qual também fazia os testes.

A ideia inicial era que os testes feitos em Santa Isabel seriam degustados e apresentados ao famoso chef Alex Atala e a outras pessoas de conhecimento da equipe do ISA.

4.4 - Apropriação do projeto pela equipe

Após a entrada do primeiro pesquisador para a equipe, mais uma senhora agricultora passou a fazer parte da pesquisa, sendo que seu papel seria fazer testes com frutas. A equipe ficou com três pesquisadores e o coordenador, que morava no município de São Gabriel da Cachoeira.

Fomos participar da primeira oficina de capacitação de 22 a 25 de maio de 2017 em São Gabriel da Cachoeira na sede do ISA, com o senhor Wilde Itaborahy (coordenador), Dona Cecília (agricultora-pesquisadora), Luciano (pesquisador), Ilma (pesquisadora) e Elodie Belbec'h (engenheira de alimentos da França).

Foram repassadas à equipe de pesquisadores as atividades de cada um, quais seriam os métodos, tabelas, pesos, anotações das horas que cada fruta ficaria na estufa, acompanhamento da criação dos processos na receita certa para criar barras de frutas de açaí, buriti, patuá, bacaba, cupuaçu, abacaxi, além da montagem da estufa do wará.

A estufa do wará (Figura 28) foi construída para ser testada na sede do ISA em São Gabriel da Cachoeira, como uma maneira menos trabalhosa de secagem com relação ao método tradicional (Figura 29).



Figura 28 – Estufa desenvolvida para secagem do wará.
Foto: Wilde Itaborahy.



Figura 29 – Queima do wará pelo método tradicional.
Foto: Acervo ISA.

Na oficina também foi feito o repasse da cartilha de boas práticas de produção a partir de texto organizado por Elodie Belbeoc'h, colaboradora do ISA que esteve em São Gabriel e nos trouxe a experiência de uma cooperativa do Vale do Ribeira, em São Paulo.

A princípio podemos notar uma semelhança com o que se planeja fazer na região do rio negro. Também foram passadas outras informações obtidas na explanação de como usar os frutos, colher, organizar nas caixas. Em Santa Isabel vamos trabalhar com cachos, pencas, unidades soltas de frutos.

No caso do rio negro será usado um barco para realizar o transporte dos frutos da comunidade para a casa de frutas em Santa Isabel do Rio negro.

Os produtos devem ser colhidos de acordo com sua maturidade, sendo que aqueles com machucados e estragados devem ser separados dos bons.

A seleção por tamanho nas caixas deve ser bem organizada e otimizada, evitando amassamento dos produtos. Para que este produto com dano não cause descoloração, sabores estranhos e deteriorações futuras nos produtos. Além disso, frutas são frágeis e necessitam cuidado na manipulação como nas seguintes frutas: banana, abacate e raiz da mandioca.

A oficina foi com dias intensos com muitas atividades após apresentação da cartilha. Passamos a falar sobre métodos das pesquisas, medidas, regras, padrões, montagem de tabela de acompanhamento da desidratação. Em seguida embalagem, marca e rótulos.

Também foi elaborado questionário para levantamento dos potenciais produtores aptos a fornecer frutas para garantir o planejamento da casa de frutas secas no projeto em andamento. Foi realizada ainda visita a uma casa de pimenta Baniwa para que servisse de exemplo de como será a casa de frutas secas que futuramente será construída no terreno da ACIMRN.

O que vem a ser denominado de Casa da pimenta (Figura 30) são hoje cinco casas onde as pimentas são processadas e armazenadas com materiais e utensílios que são usados somente pelo casal responsável pela casa. Somente as agricultoras Baniwa que coletam e vendem à casa de pimenta que atendem às exigências da Agência Nacional de vigilância Sanitária (Anvisa).



Figura 30 – Casa da pimenta.
Fonte: ISA.

Com o projeto Casa da pimenta houve a geração de renda às famílias Baniwa. Suas principais fornecedoras são mulheres baniwa, que plantam suas pimentas nas roças, quintais, pois no decorrer de seu dia a dia são responsáveis por muitas ocupações. Apesar de seus afazeres domésticos, a ida à roça (geralmente são roças grandes e longe de sua residência) também é diária e a entrega das pimentas na Casa de pimenta também é feita por elas.

O funcionamento da casa tem supervisão da comunidade na qual está instalada, além do parceiro ISA, da Associação Indígena da Bacia do Rio Içana (OIBI), que têm previamente acertado o protocolo de cogestão. Hoje os lotes que saem da casa de pimenta vão com identificação do lote, nome do grupo de mulheres participante.

Considerações finais: visibilidade dos produtos indígenas e seus desafios

Existem muitos projetos voltados à questão indígena que vêm sendo desenvolvidos do Norte ao Sul do país, são programas de estudo ou intervenções que investem suas ações a esta população com bandeira da sustentabilidade e da valorização cultural (GALLOIS, 2005).

Gallois (2005) mostra que tais programas são diversos e contraditórios e que a política pública tem dificuldade de atender esta população e que a sustentabilidade é considerada como meta a cumprir, assim como a autonomia indígena.

Podemos assim dizer que a autonomia deve ser construída junto com a comunidade para o futuro. Ainda existem 210 grupos indígenas e nem todos conseguem se manter com qualidade de vida, uma vez que o conhecimento que os mantinha por milênios está se perdendo.

Os produtos indígenas são vistos com discriminação por pessoas urbanas e poucos dão valor aos produtos feitos ou vindos de terras indígenas. O mesmo ocorre no modo de manejo de seus recursos naturais e a sua diversidade do tradicional diante das tecnologias que chegam às suas comunidades. Em muitos casos restam apenas fragmentos dos saberes que caem no esquecimento quando surge uma inovação tecnológica.

As inovações tecnológicas que estão chegando no rio negro desde 2015 com o IDAM e o SEBRAE trouxeram o projeto mecanização das roças e a casa de farinha higienizada. O SEBRAE trouxe uma consultora para “ensinar” os agricultores a forma de fazer a farinha, assim como o passo a passo do manuseio e preparo da farinha.

Podemos dizer que há um reduzido número de pessoas idosas na região do rio Negro, com prevalência daquelas que estão mais distantes das áreas urbanas e que não desejam as novas tecnologias. Entretanto, alguns adultos indígenas na faixa dos 40 a 60 anos, apesar do interesse pelas culturas tradicionais, têm aceitado algumas novas tecnologias como teste, até para poder ver e comprovar os novos modelos de agricultura dos brancos, a exemplo do primeiro projeto que o IDAM apresentou em 2015, cadastrando somente 40 famílias a fazerem parte do projeto que iria limpar terreno de

capoeira de 100 km² por 100km². Entretanto, isto ocorreu mas não concluíram o trabalho e não deram informações aos agricultores cadastrados sobre os motivos pelos quais o projeto não deu certo. Todas as pessoas ficaram com as quadras sem plantações. Mas houve pessoas que resolveram plantar. Algumas pessoas relataram que não deu nada e outras que deu, mas as mandiocas eram pequenas.

Atualmente, passados mais de dois anos, o IDAM vem novamente apresentar o projeto “Pro-mecanização agrícola e Pro-calcário”. O projeto foi apresentado no dia 07/08/2018 na Câmara Municipal de Santa Isabel do Rio Negro, tendo sido convidados os agricultores do projeto passado e novos interessados.

Ao perguntar a um certo agricultor se ele iria se cadastrar, ele afirmou que sim, pois no anterior ele esperou um ano e não deram nenhuma informação. Então ele resolveu plantar mandioca e açaí, que estão crescendo. Caso esse projeto também não dê certo, o agricultor pretende aproveitar o terreno que foi limpo e plantar, pois assim, segundo ele, não vai perder, só ganhar.

Considerando os saberes tradicionais, o que vai para o mercado são produtos produzidos por indígenas. Os novos produtos são interessantes e revelam os novos culturalismos. Isto seriam novas mudanças no contexto indígena, coisas de branco, mas não mudando as formas de produção com origem do indígena.

Esses produtos, sem dúvida, correm risco de perderem sua autenticidade, porém ainda continuam sendo feitos devido ao fato de serem sazonais e, apesar de não atenderem às necessidades do mercado formal, ainda persistem para futuramente dar visibilidade aos novos consumidores. Podem não ser tão aceitos pelas próprias comunidades indígenas, porém há uma expectativa de que tenham boa aceitação pelos consumidores de produtos sustentáveis.

Os projetos voltados à sustentabilidade e mantidos pelos indígenas geralmente envolvem produtos de consumo, como: pimenta, tucupi, artesanato e outros. Mas podemos citar que a maioria dos projetos não conseguem se sustentar e novamente é retomado outro projeto para dar continuidade. Essa é

a explicação de Gallois (2005) para o fracasso dos projetos em alcançar metas de sustentabilidade. Um desafio que se coloca é como equacionar os coletivos indígenas aos quais são destinadas as ações.

Em relação ao projeto que está acontecendo no município de Santa Isabel do Rio Negro, ainda há dificuldades de acompanhamento por parte da associação e a coordenação do projeto. O mesmo também com o projeto do Mel do Xingu, que parou por dez anos e só foi retomado quando a organização resolveu pedir ajuda a uma ONG parceira para dar sequência no projeto adormecido.

O envolvimento de mais pessoas no projeto, tanto na área urbana como rural poderia, futuramente, ser trabalhado com maior articulação entre a coordenação, a associação e demais atores envolvidos, para dar continuidade aos trabalhos de valorização e salvaguarda dos produtos do SAT-RN. Com as diversas experiências já desenvolvidas no Rio Negro, o Projeto Frutas Secas e outras iniciativas podem aproveitar do seu legado para melhor refletir sobre os riscos e oportunidades da introdução de novidades nos modos de vida tradicionais.

Referências

- ALBERT, B.2000. Associação Indígenas e Desenvolvimento Sustentável na Amazônia Brasileira. Pp. L 907 a 207. In. Ricardo, C.A. (ed). Povos Indígenas do Brasil, 1996- 2000. São Paulo: ISA (Instituto Socioambiental) 832p.
- ANDRELLO, Geraldo. Cidade do índio: transformações e cotidiano em Iauarete. São Paulo: Unesp: ISA; Rio de Janeiro: NUTI, 2006.
- BRONDÍZIO, Eduardo S.; CAK, Anthony; CALDAS, Marcellus M.; MENA, Carlos; BILSBORROW, Richard; FUTEMMA, Celia; LUDEWIGS, Thomas; MORAN, Emilio F.; BATISTELLA, Mateus. Pequenos Produtores e o Desmatamento na Amazônia (Original em inglês). Amazônia and. Global Change, Geophysical Monograph Series 186, p. ??.
- CABALZAR, Aloisio; RICARDO, Carlos Alberto (Org.). Povos Indígenas do Rio Negro. São Paulo; São Gabriel da Cachoeira: Instituto Socioambiental, FOIRN, 2008.
- COY, Martin; KOHIHEPP, Gerd (coord). Amazônia Sustentável: desenvolvimento sustentável entre políticas públicas, estratégias inovadoras experiências locais. Rio de Janeiro: Garamond; Tubinger, Alemanha: Geographischen Institut der Universität Tubingen, 2005.
- DIAS, Carla J. (Org.). Santa Isabel do Rio Negro (AM): situação socioambiental De uma cidade ribeirinha no noroeste da Amazônia brasileira. São Paulo; Santa Isabel do Rio Negro; São Gabriel da Cachoeira: ISA; ACIMRN; FOIRN, 2008.
- ELOY, L., Lasmar C.: Urbanização e transformação dos sistemas indígenas de manejo de recursos naturais: o caso do alto rio Negro (Brasil). Acta Amazônica 41, 91 -102.
- EMPERAIRE, Laure, ELOY, Ludivine: A cidade, um foco de diversidade agrícola no Rio Negro (Amazonas, Brasil) Bol. Mus. Para. Emilio Goeldi. Ciências Humanas, Belém, v.3.n.2, maio-ago.2008, p. 198.
- EMPERAIRE, L. (Org.). Dossiê de registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, ACIMRN/ IPHAN/IRD/ Unicamp – CNPq, Brasília, 2010.
- GALLOIS, Dominique T. Cultura “indígena” e sustentabilidade: alguns desafios. Campo Grande – MS, Tellus, ano 5, n. 8/9, abr./ out., 2005, p. 29-36.
- GARNELO, Luiza; Baré, Gilda (Org.). Comidas tradicionais indígenas do Alto Rio Negro-AM. Manaus: Fiocruz / Centro de Pesquisa Leônidas e Maria Deane, EDUA, 2008.

GOHN, Maria da Glória: Conselhos gestores e participação sociopolítica / Maria da Glória Gohn. – São Paulo, Cortez, Coleção questões da nossa época; v. 84, 2001.

ISA. Pimenta jiquitaia Baniwa. São Paulo: Instituto Socioambiental; São Gabriel da Cachoeira, AM: Oibi; Rio Negro: FOIRN, 2016.

LASMAR, Cristiane. De volta ao Lago de Leite: gênero e transformação no alto rio Negro. São Paulo: UNESP: ISA; Rio de Janeiro: NUTI, 2005

KATZ, Esther. Alimentação Indígena na América Latina: comida invisível comida de pobre ou Patrimônio Culinário? Espaço Ameríndio, v.n,1, Porto Alegre, v. 3, n. 1, jan./jun. 2009, p. 25-41.

RIBEIRO, Berta G.: Os índios das águas pretas: modo de produção e equipamento produtivo. São Paulo: Companhia das letras: Editora da Universidade de São Paulo, 1995.

SILVA, J. A. F. 1995. Economia de Subsistência e Projetos de Desenvolvimento Econômico em área Indígenas. Pp. 342 – 361. IN: Silva, A. L.da; Gruioni, L.D.B. (orgs). A Temática Indígena na Escola: novos subsídios para professores de 1º a 2º graus. Brasília: MEC/ MARI/UNESCO.575p.

SHANLEY, Patrícia; SERRA, Murilo; MEDINA, Gabriel (eds). Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica. Bogor, indonésia: Cifor, 2010.

HELFST; Janine Leicht Collaço, Couto; Felipe Augusto Barbosa, PRADO; Barbosa Rolim (Orgs) Goiânia: Cidades e consumo alimentar: Editora da Imprensa Universitária Digital, 2017.

SILVEIRA, Diego S. Identidade na diferença: agenciamentos de translações indígenas no espaço urbano de São Gabriel da Cachoeira (AM). ANTARES, vol. 5, nº 9, jan./jun. 2013, p.??.

VILLAS-BÔAS, André (org.). Xingu: história dos produtos da floresta. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2017.

Apêndice

Roteiro de Entrevista

Fontes de renda mensal

Entrevistador : _____ Data: _____

Comercialização

Nome do agricultor: _____ Etnia: _____

Bairro/ Comunidade/ estrada: _____

Quais os produtos que vende para comerciantes? _____

Quais os produtos que vende na beira do rio? _____

Há quantos comerciante? _____

Vende produto em casa? _____ Ou comunidade? _____

Vende produto na feira? _____ Ou

Mercado? _____

Há outro lugar de venda? _____

Questionário do Agricultor

Entrevistador: _____ Data: _____

Comunidade ou Bairro: _____

Dados Pessoais do entrevistado

Nome do produtor : _____

Dona (o) da roça ou nome do casal : _____

Etnia da mulher : _____

Data de nascimento da mulher: _____

Etnia do homem : _____

Data de Nascimento do homem : _____

Qual Sitio /estrada : _____

Município : _____

Quantas roças ativas ? () Quantas capoeiras ? ()

Possui DAP? ()

Qual é o tamanho de sua roça? _____

Qual o tempo de trabalho na roça ? _____

Quais são as qualidades de abacaxi ? _____

Quantos tem plantado? _____

Para qual mês é a colheita? _____

Qual o preço da unidade? Grande () Médio () Pequeno ()

Quais as qualidades de Banana? Banana comprida () Banana governo ()

Banana nanica() Banana guariba verde () Banana guariba marrom ()

Banana inajá () Banana Maçã () Banana sapo ()

Qual o Preço? Cacho () Penca () unidade ()

Quantos pés plantado ?

Banana comprida () Banana governo ()

Banana nanica() Banana guariba verde () Banana guariba marrom ()

Banana inajá () Banana Maçã () Banana sapo ()

Qual o Preço? Cacho () Penca () unidade ()

Para qual mês a colheita? _____

Quais são outras frutas que tem na sua roça? Cucura () Açaí do Pará ()

Cupuaçu () Pupunha () Bacaba () Cará branco () Ingá ()

Cará preto () batata doce () Açaí do mato () Açaí verde ()

Cubiu () Buriti () Patuá () Umari ()

Usa algum tipo de veneno? _____

Usa algum produto para formiga? _____

Usa algum adubo comprado ? _____

Usa remédios de roça tradicionais
? _____

Usa calcário? _____

Você queima? _____

Você tem alguma roça mecanizada com trator? _____

Faz benzimento na roça ? _____