

ATIVIDADES E TRADIÇÕES DOS GRUPOS CERAMISTAS DO MARUANUM (AP)¹

NOTAS PRELIMINARES

Alicia Durán Coiroló²

RESUMO - A pesquisa em desenvolvimento na região do rio Maruanum visa à análise das formas de transmissão e à sobrevivência de tradições seculares como são a fabricação de utensílios em cerâmica, e cestaria e a produção dos derivados da mandioca e dos rituais que as acompanham.

PALAVRAS-CHAVE-Louceiras, Modelagem, Crenças, Sincretismo religioso.

ABSTRACT - Studies along the Maruanum River are aimed at clarifying the local prehistory through the analysis of the survival and transmission of certain traditions such as the manufacture of pottery and basketry, the production of manioc derivatives, and the rituals associated with these activities.

KEY WORDS - Potters, Modelling, Faith, Religious syncretism.

OBJETIVO DA PESQUISA

A pesquisa que estamos desenvolvendo entre as comunidades caboclas³ do rio Maruanum, no Amapá, tem por objetivo o estudo das formas de transmissão e a sobrevivência de tradições seculares como são a fabricação de utensílios em cerâmica, a cestaria e a produção dos derivados da mandioca.

¹ Trabalho apresentado no 46º Congresso Internacional de Americanistas Amsterdam, 1988.

² SCT - PR/CNPq - Museu Paraense Emílio Goeldi - Deptº de Ciências Humanas/Arqueologia. Caixa Postal 399, CEP: 66040, Belém-PA

³ Utilizamos o termo - caboclo - em sua acepção amazônica de: "Habitante das zonas rurais".

Até pouco tempo atrás esses grupos viviam isolados na floresta amazônica, praticando a pesca e a agricultura de subsistência. Com o traçado de caminhos e estradas vincularam-se a Macapá, capital do Amapá, e à sociedade industrializada o que está alterando, em ritmo acelerado, as suas tradições. Portanto, o registro das mesmas parece-nos de primordial importância em um momento em que estão em vias de extinção.

LOCALIZAÇÃO DAS COMUNIDADES DO MARUANUM

51° 50' Lat.O.

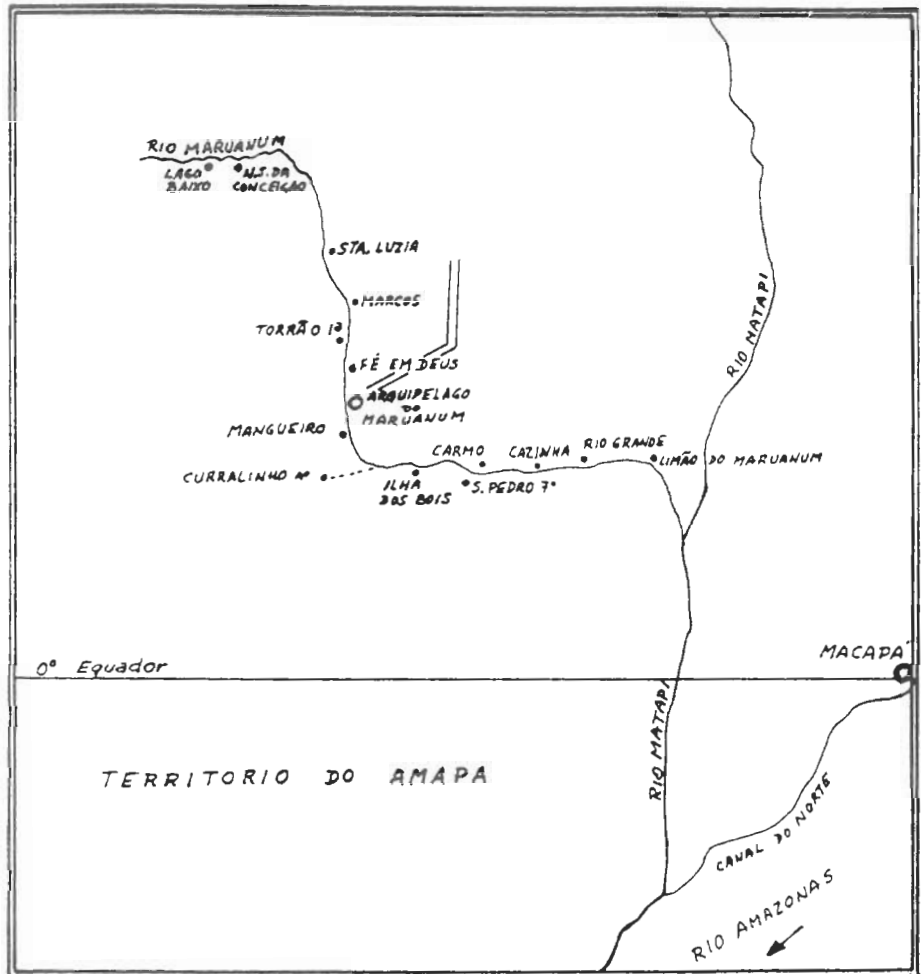


Figura 1 - Localização das comunidades do Rio Marvanum (croquis feito na região)

A vila do Maruanum ou Arquipélago fica a 80 km a Noroeste da cidade de Macapá. Suas coordenadas geográficas são: 0°15' de latitude norte e 51°20' de longitude oeste. As comunidades ou grupos visitados, em número de quinze, localizam-se em ambas as margens e ao longo do rio Maruanum, que tem aproximadamente 15 km de extensão. O Maruanum é afluente do rio Matapi, o qual verte suas águas no Amazonas, perto da foz; portanto, os dois rios, Matapi e Maruanum estão sujeitos às marés, as quais influenciam todas as atividades (Figura 2).

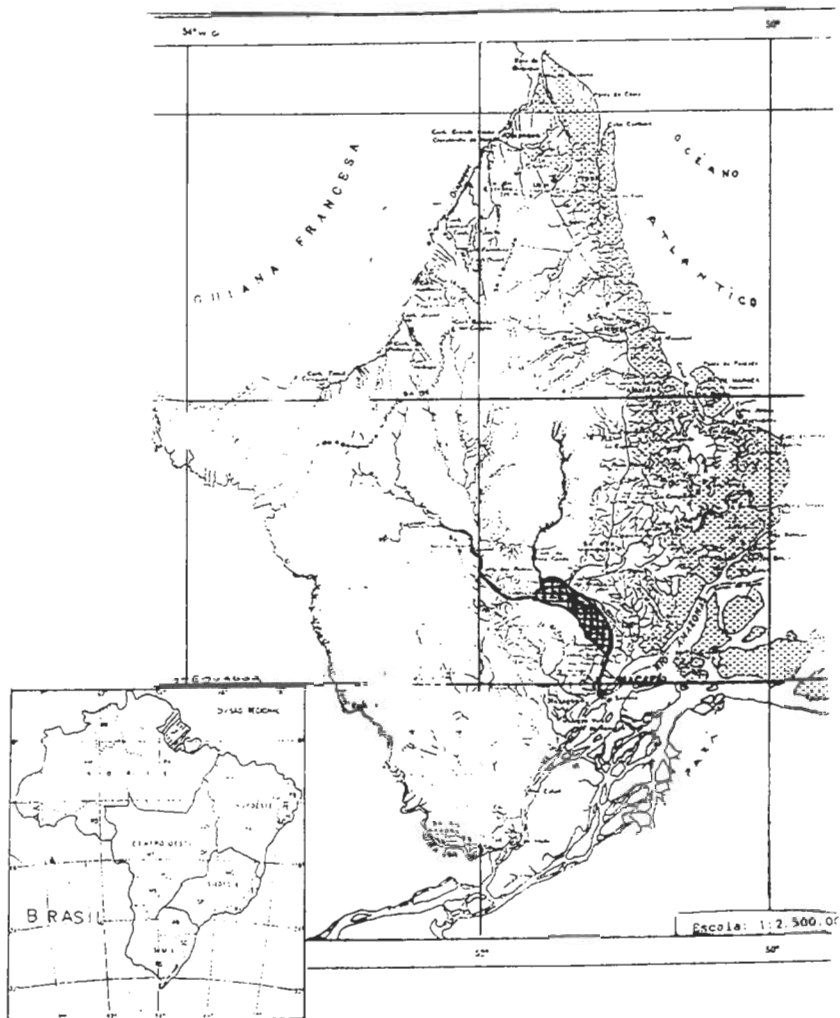


Figura 2 - Território do Amapá: localização dos rios Matapi e Maruanum.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

No Maruanum, como no resto da planície amazônica, o ritmo de vida oscila entre as duas estações “verão” e “inverno”⁴; estas estações estão determinadas pela intensidade das chuvas que produzem as grandes enchentes do inverno, quando a vida fica restrita entre o roçado e as vilas, com poucas atividades econômicas.

Já no verão - junho a novembro - momento em que o peixe é abundante, é a época também em que se prepara a clareira da floresta para a agricultura de “derrubada-e-queima”. As frutas amadurecem e o verão amazônico representa a fartura para o cabloco que deixa “as casas” para penetrar no mato. No que se refere ao nosso estudo é o momento de maior atividade para as ceramistas.

Origem do nome Maruanum: a gente da região possui sua própria versão - adquirida pela tradição oral - sobre a origem do nome Maruanum. Dona Marciana relata-nos: “Vinha uma canoa passando no rio e chegando bem na boca desse igarapé tinha um bocado de anuns e eles, os da canoa, perguntaram a uma pessoa como se chamava esse igarapé e a pessoa do lugar respondeu-lhes que era o “mar de anum”, daí virou “Maruanum”.

Origens da população do Maruanum: de acordo com as pesquisas arqueológicas desenvolvidas no Amapá (Meggers & Evans 1957; Hilbert 1957) o povoamento mais antigo, com vestígios localizados até hoje, teria sido, muito provavelmente a ocupação pelos grupos Aruã no Século XIII da nossa era (Simões 1972). Em começo do Século XV, os Aruã teriam emigrado para as ilhas da foz do Amazonas (Caviana, Mexiana e Marajó) expulsos, segundo Meggers & Evans, por povos vindos do sul. Esses povos seriam os pertencentes à fase arqueológica Aristé (Meggers & Evans 1957:118). Um sítio-habitação dessa fase fica a alguns quilômetros ao norte da região em estudo, no rio Matapi: Sítio A-13-Matapi.

Durante um século, de 1650 a 1750, as lutas entre franceses e portugueses pela costa do Amapá ocasionaram a migração para o interior de diferentes grupos étnicos. Os Maraon poderiam ter habitado na região dos rios Matapi e Maruanum, penetrando desde a costa e descendo pelo rio Araguari (Grenand 1987).

Na defesa do território do Amapá contra o avanço de franceses e ingleses, os portugueses construíram vários fortes: Araguay (1660);

⁴ O critério para diferenciar as estações é a intensidade e frequência das chuvas. O “verão” ou estação seca compreende os meses de junho a novembro, durante o inverno - dezembro a maio - 70% das regiões baixas ficam recobertas pela água.

Santo Antonio de Macapá (1686); Batabouto (1688); Curiaú (1761) e, por fim, o de São José de Macapá que deu origem à cidade de Macapá em 1782. (Amapá... 1986 e Reis s/d).

A população cabocla contemporânea do Maruanum está integrada pelos descendentes dos grupos indígenas que ali habitaram no passado e pelos remanescentes dos escravos africanos trazidos no Século XVII, quando da construção dos fortes do Curiaú e de Macapá.

Na época, muitos negros refugiavam-se na floresta - em quilombos - fugindo dos maus tratos a que eram submetidos durante o trabalho forçado. Assim deram origem às vilas de Curiaú e Mazagão Velho, entre outras.

ATIVIDADES DAS COMUNIDADES DO MARUANUM

Os habitantes do Maruanum realizam todas as suas atividades em mutirão, a intercomunicação e a cooperação entre os grupos é muito forte. Nas tarefas quotidianas existe, não obstante, uma divisão de caráter sexual.

Atividades Masculinas: caça, pesca, lavoura, criação de gado.

A atividade por excelência do homem do Maruanum é a lavoura, a qual sempre é realizada em mutirão. Pratica-se a agricultura de roça, própria aos grupos de floresta tropical (Steward 1947:100). Consiste em escolher uma parcela da floresta, derrubar a mata, deixar secar um tempo e no período de outubro a novembro fazer a queima; limpa-se o terreno e logo a seguir planta-se para "não deixar o mato tomar conta", segundo diz o caboclo.

No Maruanum cultiva-se, principalmente, a mandioca-brava, também o abacaxi e a macaxeira. Utiliza-se a mesma parcela de terra dois ou três anos e depois deixa-se descansar. O repouso e a reutilização da parcela é recente no Maruanum. Começou a ser praticada depois da visita de um técnico agrícola, em 1985. (Comunicação pessoal do Sr Lemos).

Como atividades secundárias, os homens pescam nos rios e nos lagos da região, onde há grande quantidade de peixe. A caça quase não se realiza hoje, pois a fauna tem diminuído muito nos últimos anos. Outra atividade secundária e em vias de extinção é a cestaria. Antigamente os homens faziam todos os utensílios trançados: esteiras, peneiras, balaios, tipitis, abanos e os implementos para a pesca: redes, malhadeiras, caniçadas, tarrafas, quase todos herdados dos indígenas (Ribeiro 1988). Hoje só encontramos as peneiras e os tipitis feitos no Maruanum; os implementos para a pesca são de origem industrial.

Na região há criação de búfalos, zebus, assim como de porcos e galinhas.

Atividades Femininas: preparação dos alimentos, lavoura, cerâmica e alfabetização de adultos.

A mulher do Maruanum, além de sua tarefa cotidiana de preparar os alimentos e cuidar das crianças, realiza tarefas que variam segundo as estações. Durante a época de chuvas deve limpar a roça para que o mato e as ervas daninhas não tomem conta do roçado; durante o verão as atividades são muitas: elaborar as peças de cerâmica para o ano, a coleta de frutos como o abacaxi, a preparação dos derivados da mandioca, etc. E a partir de setembro de 1987 as mulheres vão à escola todos os dias, de quinze à dezesete horas. A alfabetização de adultos só é acompanhada pelas mulheres no Maruanum. Da atividade ceramista participam, principalmente, as mulheres adultas. Durante nossa pesquisa acompanhamos as atividades de umas vinte louceiras.

Atividades que reúnem os dois sexos: homens e mulheres estão juntos no momento das festas, nas cerimônias religiosas e para o trabalho em mutirão que consiste na colheita da mandioca e na preparação dos derivados desse tubérculo. Esta última atividade, que se realiza semanalmente, é recente no Maruanum. Antes, quando existia algum excedente da produção agrícola, alguns caboclos iam até a beira da estrada ou do caminho para tentar vender os seus produtos. Foi a partir de 1985 que o Governo passou a enviar todas as semanas o caminhão da Prefeitura para levar os produtores e os seus produtos para a Feira do Agricultor, que se realiza todas as sextas em Macapá.

MUTIRÃO DA FARINHA E DO BEIJU SECO

Todas as quartas-feiras, homens e mulheres carregam nos paneiros os tubérculos de mandioca para a casa da farinha ou casa-do-forno, onde a atividade é intensa.

Desde a alvorada gente de todas as comunidades do Maruanum se reúne na casa da farinha para preparar a tapioca, o tucupi, o beiju-seco e o beiju-molhado para a feira do produtor.

Homens e mulheres sentados em roda descascam o tubérculo da mandioca-brava (*Manihot esculenta*, Cranz) e o colocam nos paneiros. A ralação da mandioca consiste numa operação que se modernizou recentemente. O primeiro ralador era de origem indígena: uma tábua com dentes de animais ou espinhas de peixe; depois utilizou-se um ralador de madeira com uma chapa furada; a seguir construíram um ralador fixo, feito de madeira e metal. Uma roldana de metal com uma

corda une o ralador a um velocípede que fornece o impulso para ralar. Faz poucos meses que a Secretaria de Agricultura forneceu-lhes um motor que facilita e acelera o processo da ralação. A massa obtida é colocada com a ajuda de uma cuia no tipiti (espremedor trançado pelos homens do grupo). O tipiti é engatado a uma forca na extremidade superior e a um pau na extremidade inferior. Uma pessoa senta-se e balança-se sobre o pau para espreme-lo e extrair o sumo venenoso da mandioca, o qual é recolhido em um alguidar (recipiente feito pelas mulheres do grupo) e levado a ferver durante horas, a fim de extrair a toxina da mandioca e preparar o tucupi, um molho feito a partir do sumo da mandioca, apimentado, que é servido com folhas de jambu (*Spilanthes acmella* L.). Este molho acompanha o peixe, o pato, etc.

A mandioca ralada é misturada com água e amassada sobre um tronco de árvore cavado, chamado de masseira; logo a seguir, é colocada na prensa, sobre um pano, para extrair completamente o líquido. A prensa é feita em madeira rústica e apertada com uma corda que roda no saril, onde se encaixa uma alavanca para girá-lo e cingir a prensa. Esse trabalho é feito pelos homens que o rodam três vezes, a fim de extrair completamente o líquido. Essa massa seca é peneirada para fazer a farinha de mandioca. A peneira é uma caixa de madeira com dois compartimentos; em um deles coloca-se a massa da mandioca e no outro apóia-se a peneira trançada em fibra da palmeira buriti-do-brejo (*Mauritia flexuosa*).

Preparo do beiju seco: Os fornos ou torradores consistem em duas chapas de metal sustentadas por paredes de tijolos revestidos de barro; possuem duas bocas e na parte posterior dois “suspiros”, para permitir a circulação do ar. Uma das chapas é quadrada, com metro e meio de lado; a outra é redonda com mais ou menos metro e meio de diâmetro. Esses fornos são aquecidos em poucos minutos. A farinha de mandioca é espalhada sobre a chapa do forno com uma pena de galinha. Torra-se de um lado, vira-se, e torra-se do outro. Os homens cortam o beiju em triângulos que são dourados na chapa de outro forno. Uma vez prontos, são feitos os saquinhos ou pacotes contendo três ou quatro beijus cada um. Em agosto de 1987 o pacote era vendido na feira do produtor a dez cruzados.

Preparo do beiju molhado, pelé ou pé-de-moleque: começa a preparação, como a jornada precedente, com a ralação da mandioca e a confecção da massa. Essa massa é misturada com o açúcar, o coco ralado, a manteiga e um pouco de cacau ralado. Com um pouco de água e sal vai-se formando a massa. A pasta do beiju, que estará pronta depois de amassada por alguns minutos, é colocada em folhas de bananeira que são torradas sobre a chapa do forno, separadas do caule e cortadas em

quadrados. Fecha-se em quatro, formando um pão que volta à chapa do forno para ser torrado dos dois lados. Os pães de beiju são guardados em paneiros ou latas para serem transportados até a feira do produtor onde, em setembro de 1987, eram vendidos a dez cruzados cada um.

Os habitantes do Maruanum levam para vender na feira do produtor:

- Sacos de farinha de mandioca;
- Beiju-seco e beiju-molhado;
- Garafas de tucupi;
- Abacaxis;
- Pimenta malagueta;
- Panelas, potes, fogareiros, torradores de café, frigideiras e alguidares feitos de cerâmica.

FABRICAÇÃO DA CÉRÂMICA E RITUAIS QUE A ACOMPANHAM

Obtenção da matéria prima

Para a fabricação de cerâmica, as mulheres do Maruanum devem procurar a matéria prima e o antiplástico utilizado, muito longe do lugar de habitação. A procura de ambos é feita em mutirão; a fonte de argila fica a uma hora e meia de canoa das casas. O cariapé (*Licania scabra*) é trazido do meio da floresta, o que leva um dia de trabalho. Para a realização dessas duas tarefas as mulheres devem observar certas regras:

1 - Devem levar em consideração a fase da lua tanto na extração da argila quanto no corte do cariapé.

Somente três dias após a mudança de fase é que a tarefa pode ser realizada.

2 - As mulheres que vão participar do mutirão não devem estar menstruadas, pois isso faria com que a argila ficasse "contaminada", quer dizer, impura;

3 - As mulheres grávidas também não podem participar dessas tarefas, pois poderiam "empanemar"⁵ a argila e a casca do cariapé.

4 - As mulheres que participam do mutirão devem fazer abstinência sexual na noite que antecede à extração da argila.

Nesse dia, as mulheres acordam muito cedo e saem de canoa. Por volta das sete horas elas chegam ao "barreiro", que fica no terreno de

⁵ Carregar de forças negativas, enfeitiçar, trazer má sorte.

propriedade de Dona Alexandra (81 anos), que já as espera. Para proceder à extração da argila, as mulheres abrem um buraco de aproximadamente dois por dois metros. Elas trabalham com ajuda de paus (Figura 3). Existe neste ato também uma crença, segundo algumas das louceiras: a terra utilizada na fabricação da louça não pode entrar em contato com o metal pois isto a deixaria impura, o que faria com que as peças quebrassem durante a queima.

Retira-se a primeira camada de aproximadamente 70 cm de espessura, que consiste em um sedimento preto com muitas raízes e resíduos, não servindo para fazer a louça de barro. A terra que vai sendo extraída é deixada junto ao buraco.



Figura 3 - Paus usados para cavar o barreiro; ceramista preparando as bolas de argila. (Todas as fotografias são de A. Durán Coirolo)

A segunda camada, de cor branca, de aproximadamente 30 cm de espessura, é a chamada tabatinga. Esta argila é apropriada para a

fabricação de tijolos, mas não para fazer os vasilhames de barro cozido. A uma profundidade de 110 cm chega-se à veia do barro puro. Dona Alexandra, a louceira mais experimentada, é a “catadora” do barro. As louceiras que estão dentro do buraco dão para ela um pouco de argila, que ela aperta entre os seus dedos polegar e indicador e, em função da consistência, da plasticidade, ela sabe quando se atinge a veia de “boa argila” (Figura 4). Nesse momento as louceiras sentam em torno do buraco e duas delas ficam dentro para continuar a extração. Elas passam o barro para as colegas que vão colocando a bola de barro prensada no centro de duas folhas de bananeira ou sororoca em cruz. Uma vez atingido o tamanho desejado, embrulham a bola com as folhas que são presas com a própria nervura (Figura 5). Assim fazem os pacotes que pesam mais ou menos dez quilos e que são carregados sobre a cabeça até as canoas (Figuras 6 e 7).



Figura 4 - Teste de plasticidade feito por "Tia Alexandra".



Figura 5 - Armazenamento do barro em folhas de sororoca para conservação da umidade.



Figura 6 - Transporte das bolas de argila do barreiro até a canoa.



Figura 7 - Transporte das bolas de argila até suas casas.

No dia da nossa observação, a fonte de argila forneceu 50 bolas-quer dizer, por volta de 500 quilos-que foram distribuídos equitativamente entre as sete mulheres que participaram do mutirão. Antigamente ninguém pagava pelo barro, mas depois que o governo começou a exigir de Dona Alexandra o pagamento de impostos sobre a terra, ela passou a cobrar uma taxa anual de cem cruzados (1987) às louceiras que, além disso, continuam colaborando com o fornecimento da casca do cariapé (*Licania Scabra*), usado como antiplástico. Dona Alexandra está com muita idade para participar do mutirão do cariapé que leva um dia de marcha pelo mato.

Limpeza da argila e preparação da pasta

Uma vez nas suas casas, as louceiras tomam uma das bolas de argila e começam a limpeza, retirando da mesma todas as raízes e pedras que possam ter. Logo a seguir, começam a amassar o barro, batendo muito para extrair todo o ar, misturam à argila a cinza de cariapé, em partes iguais, e adicionam um pouco de água para formar a pasta. A mesma fica homogênea e de cor acinzentada (Figura 8).



Figura 8 - Preparação da pasta.

MODELAGEM

As louceiras do Maruanum trabalham sobre uma tábua, bancada ou alguidar virado, onde colocam uma tábua recoberta com uma folha de sororoca ou de bananeira.

A base plana e circular do recipiente é feita apertando-se entre as mãos o barro. Logo a seguir colocam essa base sobre a folha de bananeira, pressionando com a ponta dos dedos para formar uma depressão, sobre a qual se coloca o primeiro rolete ou pavio. Os roletes de barro medem de 3 a 4 cm de diâmetro e são colocados uns sobre os outros levantando-se, assim, as paredes do recipiente. (Figuras 9 e 10).



Figura 9 - Modelagem da base do recipiente e elaboração do primeiro rolete.

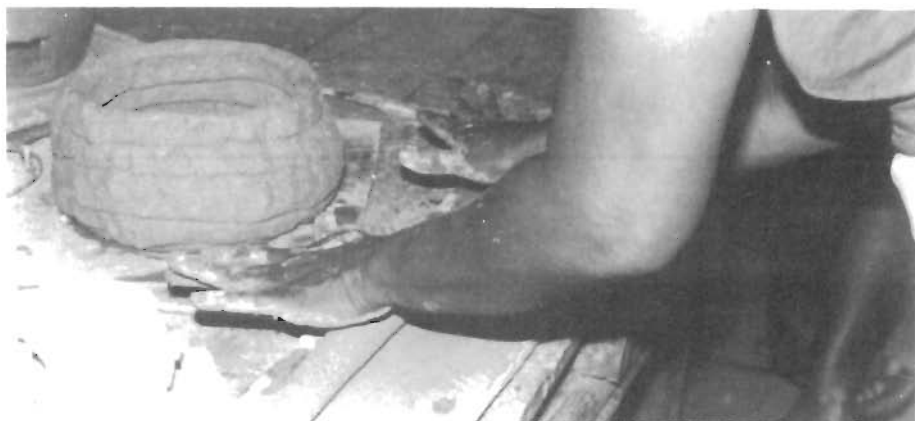


Figura 10 - Montagem do recipiente.

Uma vez obtida a altura desejada, a louceira alisa as paredes externa e interna do recipiente com a cuiapeba, que ela (Figuras 11 e 12) molha constantemente na água. Por último a louceira coloca os apêndices do recipiente: alças, bicos, asas, etc. ou cava as paredes (no caso dos fogareiros). Na fabricação de grandes recipientes, como os alguidares ou panelas, a louceira levanta uma parte da parede - mais ou menos a metade da altura final - e deixa secar de seis a doze horas - para que a parede tenha a consistência necessária para receber o peso de novos roletes.

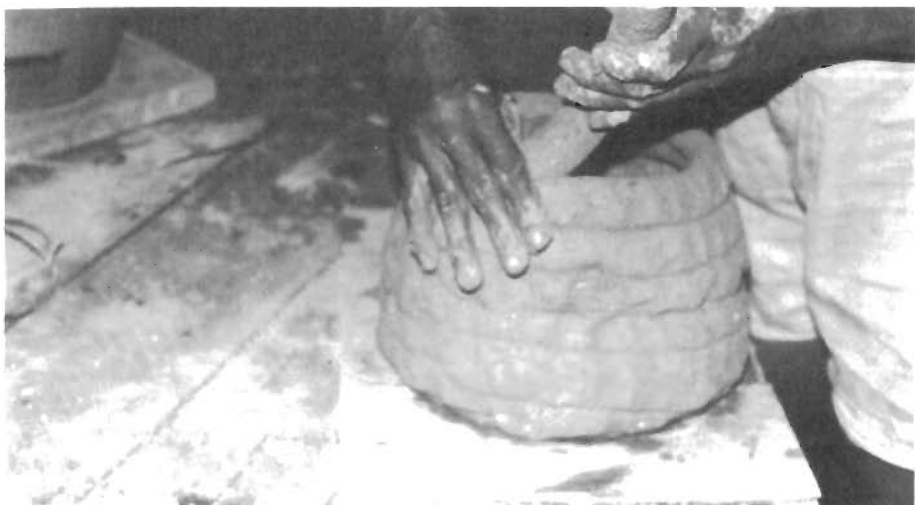


Figura 11 - Colocação do último rolete.



Figura 12 - Alisamento da superfície com ajuda do "cuiupeba".

Secagem

Os objetos são secados à sombra no verão, e ao sol no inverno. As louceiras trabalham em uma "barraca" ou "casa-da-louça" que consiste numa ramada que possui uma prateleira perto do teto para secar e guardar as peças. algumas trabalham na cozinha, dentro da casa e outras o fazem ao ar livre, sentadas no chão. As que trabalham na cozinha secam os objetos perto do fogão.

O tempo de secagem varia de acordo com a estação e com o tamanho das peças: no verão, as peças de tamanho médio - 15 a 30 cm de altura - secam em 24 horas. No inverno, época de chuva e muita umidade, podem demorar até quinze dias para secar.

Polimento

Uma vez seca, a peça sofre o polimento que é feito com um seixo rolado ou com a semente de inajá (*Pindarea concinna*). A louceira guarda cuidadosamente o seixo em uma cesta o que indica que os seixos não devem ser muito abundantes na região.

Cocção

Este é outro dos momentos fundamentais para a elaboração da cerâmica; se não se tomar o maior cuidado, as peças podem rachar ou quebrar na queima e todo o trabalho estará perdido.

As peças não podem ser queimadas, a menos que estejam completamente secas, pois de outra forma, a água que vai ser evaporada, quando a temperatura do ambiente de cocção passa dos 120° C, provoca a rachadura das paredes.

Caso uma peça rache durante a secagem, o problema poderá ser remediado cobrindo-se a fenda com uma barbotina feita de argila, água e sal. Deixa-se secar, alisa-se novamente com o seixo e realiza-se a cocção. Mas se uma peça estoura ou trinca no decorrer, ou ao final da queima, é peça perdida!

Crenças

Durante a cocção, como em todos os momentos importantes da fabricação da cerâmica, existem muitas precauções a tomar e crenças que são respeitadas pelas louceiras:

1 - Não podem participar da queima as mulheres grávidas, menstruadas ou que tiverem mantido relações sexuais na noite precedente; caso contrário existe o perigo de estourar as peças durante a queima.

2 - As louceiras explicam que: “tem gente venenosa de fala” que quando falam muito alto ou perto da fogueira fazem estalar as peças. “Já aconteceu no Maruanum, (conta-nos Dona Raimunda) que abriu ao meio um alguidar pela presença de um homem de má-fala que proferiu um palavrão na hora da queima”

3 - O lugar para realizar a queima também é muito importante. Para fazer a fogueira deve ser escolhido um local onde não circulem pessoas. A cerâmica não pode ser queimada na beira do caminho pois existe “gente de maus-fluidos”, os que ficam no ar e fariam a louça espoucar. É aconselhável fazê-lo detrás das casas, onde não há circulação e com pouca gente presente.

4 - Algumas louceiras fazem uma “cruz” com giz ou carvão no fundo dos potes ou panelas como proteção para que a louça não quebre no fogo.

5 - No Maruanum os homens podem fazer ou participar da queima. Não existe interdição a respeito disso.

A queima é feita ao ar livre. As peças são queimadas de maneira

individual ou em grupos de até cinco recipientes, emborcados sobre pedras ou tijolos, tendo por baixo brasas de madeira seca para botar o fogo. Logo a seguir recobrem-se as peças com a casca do cariapé ou de outra árvore de madeira seca⁶. A louceira controla constantemente o fogo, para que não circule muito ar. Se uma madeira cai, é logo colocada no lugar. O fogo deve arder forte durante 15 a 20 minutos, e depois a cocção dura até consumir-se a lenha. A queima demora mais ou menos uns trinta minutos. (Figura 13 e 14).



Figura 13 - Queima individual das peças.



Figura 14 - Queima coletiva de peças.

⁶ As ceramistas por nós visitadas utilizam somente o "cariapé" (*Licania Scabra*) na queima.

Impermeabilização

Uma vez acabada a queima, o recipiente ainda quente é retirado das cinzas, com a ajuda de dois paus, e procede-se imediatamente à impermeabilização. As peças são recobertas no seu interior com uma resina vegetal (jutaicaica - *Hymenea courbaril*). Essa resina impede que os líquidos filtrem através das paredes do recipiente e dá, ao mesmo tempo, um aspecto brilhante e escuro ao vaso. A resina é colocada com muito cuidado com a ajuda de um bastão. É condição indispensável que o recipiente esteja quente, para permitir a distribuição homogênea da resina (Figuras 15 e 16).



Figura 15 - Retirada do vasilhame ainda quente.



Figura 16 - Impermeabilização com resina de jutaí.

Todos os materiais utilizados são bem conservados e aproveitados ao máximo. Depois da queima as cinzas de cariapé são peneiradas e guardadas para a próxima preparação da pasta, onde entrarão como antiplástico. As louceiras guardam os seus utensílios de trabalho em lugares especiais, longe do alcance das crianças: a cuiabeba, o seixorolado, o bastão de jutaicica, tudo vai dentro de uma cestinha e fica em um canto da casa.

As peças quebradas são também reaproveitadas. Vimos um grande vaso para preparar o “caxiri”⁷ ser reciclado, depois de quebrada uma borda, para juntar água de chuva em um canto externo da casa.

Outros recipientes quebrados são virados e usados como banquinhos; os cacos e as telhas quebradas são moídos e o pó usado como antiplástico misturado à argila.

SINCRETISMO RELIGIOSO

As comunidades do Maruanum declaram-se católicas e assistem todos os domingos aos ofícios religiosos em alguma das duas freguesias: a de N. Sr^a do Carmo ou de Santa Luzia. Entretanto, com as observações realizadas durante a nossa convivência com esses grupos, percebemos a existência do chamado “culto caboclo” (Galvão 1976:146). Trata-se de uma forma de culto onde se mesclam elementos ameríndios, africanos e católicos. Do catolicismo o caboclo conserva a freqüência regular à missa e às festas dos santos padroeiros. Os santos festejados na região do Maruanum são os seguintes:

São José em 19 de março;

São João em 24 de junho;

N. Sr^a do Carmo em 16 de julho;

St^a Rosa e São Raimundo em 30 e 31 de agosto;

St^a Luzia em 13 de dezembro.

A essas festas assistem habitantes de todas as comunidades, chegando a reunir-se umas 400 pessoas.

Existe sempre uma pessoa que “comanda” a festa: o “festeiro”.

Ele é o encarregado de comprar peixe, carne, leitão e a bebida. Normalmente, bebe-se cachaça ou prepara-se caxiri. Para a animação da festa contratam-se músicos.

A reunião começa pela manhã com uma missa, depois prepara-se o churrasquinho e à tarde começam a dançar e a beber. As festas podem durar dois, três ou oito dias.

⁷ “Caxiri” é uma palavra de origem tupi que designa, de modo genérico, as bebidas fermentadas indígenas. É preparado de forma diferente segundo o grupo. Nas comunidades do Maruanum é feito a partir da massa da mandioca.

Do elemento africano, resgatamos no Maruanum o **Marabaixo** que é cantado e dançado por ocasião das grandes festas religiosas e às vezes no que eles chamam o “Ciclo do Marabaixo” que vai do domingo depois da páscoa até o domingo do Senhor. A música é tocada ao som do tamborim - instrumento rústico feito de um tronco oco com uma pele esticada para fazer percussão. A música é normalmente uma improvisação e a letra relata os acontecimentos do dia-a-dia das comunidades e os seus sentimentos. Ela se caracteriza por ser uma melodia monótona.

Os participantes da festa, de idade variada, dançam em torno dos tocadores, cantando em coro o “ladrão” ou “refrão”, tirado por um cantador ou cantadora. No Maruanum são cantadores conhecidos: Nonato, Dicão e Marciana. As mulheres rodam as suas saias coloridas, cantam, dançam e gritam.

Durante o “ciclo do Marabaixo” realizam-se as festas da “murta” (Santa Trindade) e do “mastro” (Festa do Espírito Santo) ao som do Marabaixo o “ciclo do Marabaixo” é comum em todas as comunidades de origem africana da região: Curiaú, Maruanum, Mazagão Velho e no bairro do Laguinho em Macapá. Durante o “ciclo” realizam-se novenas e festas que acompanham, mas não sempre, o calendário litúrgico.

A influência indígena é de muito peso no culto caboclo e está presente em todas as crenças que regem as diversas atividades dessas comunidades: no momento da colheita, da plantação, da fabricação de cerâmica, de doenças, nascimentos e mortes.

Existem no Maruanum uma rezadeira e um benzedor que são chamados para curar o “mau-olhado” e o “quebranto” nas crianças. Os habitantes da região possuem uma preocupação particular com a sobrevivência da alma e com a presença dos espíritos da floresta. Acreditam que a alma fica próxima do lugar onde a pessoa morreu e que freqüente, à noite, a casa dos amigos. Como defesa contra essas manifestações procede-se à purificação da casa e das pessoas próximas do morto com orações, abluções, queima de incenso, acendem-se velas e colocam-se copos ou recipientes com água nos cantos da casa; isto se faz durante nove dias no momento em que o sol se põe.

O momento da morte também é acompanhado de uma crença ou costume indígena, a prática do resguardo para os parentes do morto. Resguardo significa abstenção de comer certos alimentos como camarão,

carne de caça e certas frutas. As pessoas chegadas ao morto não podem trabalhar a terra e nem banhar-se no rio durante um período de sete ou oito dias.

No final do período reza-se uma ladainha, visita-se o túmulo do morto e levanta-se o resguardo. O resguardo também é praticado durante a gravidez e no momento do parto.

Existem, ainda, certas crenças relacionadas a momentos ou estados especiais em que as mulheres ou homens devem tomar precauções para que as suas empresas ou “empreitadas” não fracassem.

Muitas destas crenças são encontradas no universo indígena. No caso dos Tupi-guarani conhece-se com o nome de “panema” ou seja má-sorte ou feitiço na realização dos serviços quotidianos (Galvão 1976).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A nossa pesquisa, desenvolvida junto a grupos do Maruanum, tem-nos confirmado a riqueza de informações que podem fornecer-nos estas comunidades sobre as atividades tradicionais, hoje em vias de extinção.

Entre esses grupos constatamos a sobrevivência de práticas indígenas e africanas, hoje assimiladas pela cultura cabocla. A técnica de fabricação de cerâmica é a mesma utilizada pelos grupos indígenas de toda a Bacia Amazônica (Andrade 1986, Wust 1983). A modelagem por roletado e o uso da cinza de cariapé como antiplástico, são uma comprovação disso.

Através das entrevistas e da realização das árvores genealógicas chegamos à conclusão de que a transmissão da técnica é secular e está desaparecendo. Segundo as informações fornecidas pelo “tio Alexandre”, hoje com 88 anos, a sua mãe, conhecida como Ana, de origem indígena, teria sido a louceira “mais antiga” conhecida no Maruanum. O “tio Alexandre” conta-nos que na época da sua mãe as placas para torrar o beiju eram feitas em “barro cozido”, assim como todos os utensílios da casa.

A transmissão da técnica se faz de mãe para filha, de sogra para nora, ou entre irmãs e primas. Vemos pelas árvores genealógicas, que esta tradição está em vias de extinção (Figuras 17, 18, 19)

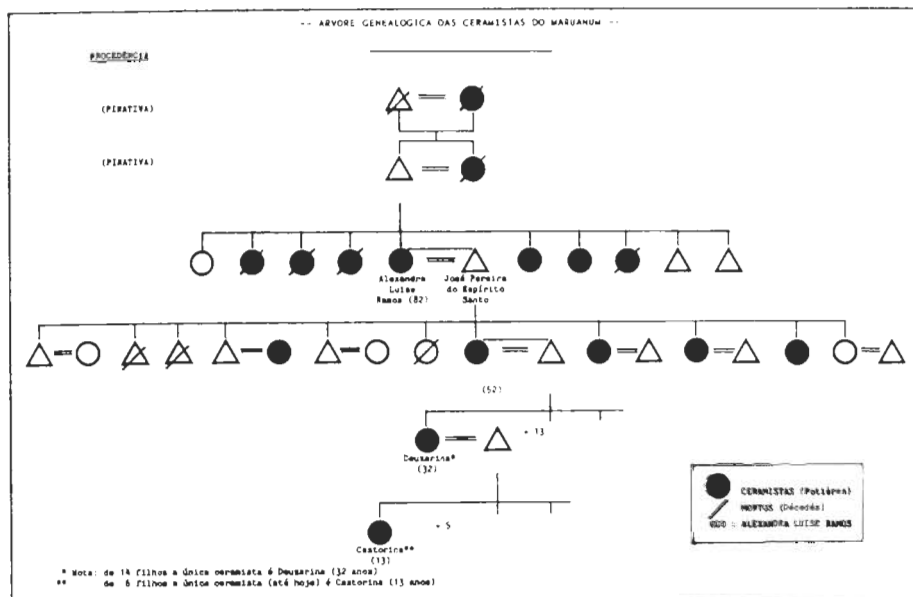


Figura 17 - Árvore genealógica dos ceramistas do Marauum.

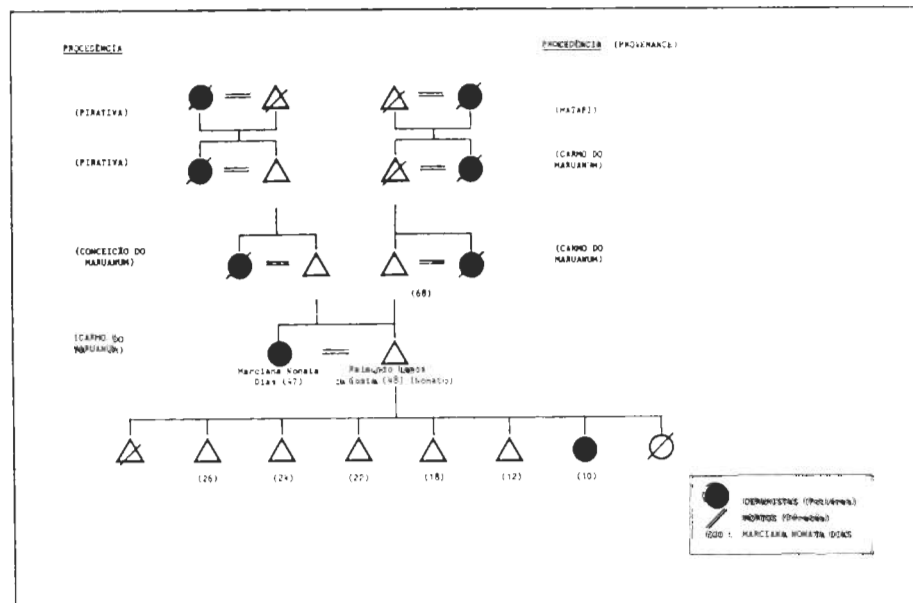


Figura 18 - Árvore genealógica dos ceramistas do Marauum.

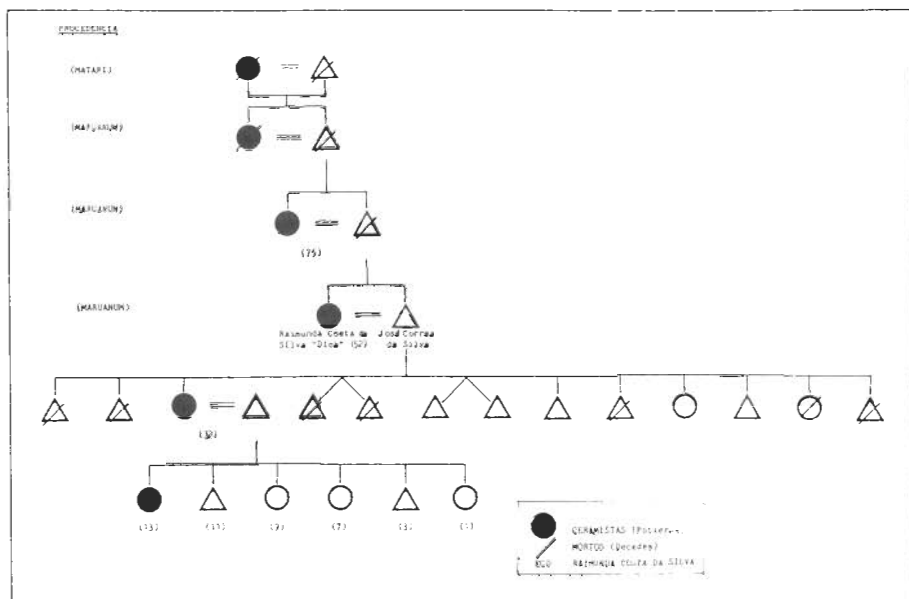


Figura 19 - Árvore genealógica dos ceramistas do Maruanum.

A agricultura itinerante de derrubada e queima, que consiste em abrir uma clareira na floresta, queimar e plantar a seguir a mandioca, a macaxeira etc, é outra característica dos grupos indígenas de Floresta Tropical (Steward 1947:100; Meggers & Evans 1957; Meggers, 1979).

O sincretismo religioso presente nas comunidades do Maruanum e nas festas como o ritmo e as danças do Marabaixo, indica-nos a sobrevivência de rituais de origem africana. Como já dissemos, a cultura cabocla tem assimilado essas tradições de tal maneira que fica difícil classificar de forma concreta a origem de uma ou outra dessas crenças.

As nossas observações foram feitas tendo presente os questionamentos do arqueólogo e tendo em vista a realização de um projeto de etnoarqueologia para a região. Em efeito, sobre as margens dos rios Maruanum e Macapí existem vestígios arqueológicos que tornam a área de interesse para a realização de uma prospecção e para a programação de uma pesquisa sistemática e metódica de caráter etnoarqueológico.

AGRADECIMENTOS

Desejamos agradecer publicamente:

- às louceiras do **Maruanum** pela desmedida colaboração.
- à Sr^a Lúcia Furlan Ferreira da Casa do Artesão de Macapá; pela amizade e ajuda oferecida.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANDRADE, L. T. 1986. Cerâmica Indígena Brasileira, In: *Suma Etnológica Brasileira* v. 2, Petrópolis, Vozes/FINEPE.
- AMAPÁ. SÍNTESE DA AMAZÔNIA. 1986. *Rev. Enfoque Amazon.* Macapá¹ (1).
- GALVÃO, E. 1976. *Santos e Visagens: Um estudo da vida religiosa de Itá, Baixo Amazonas.* Rio de Janeiro, Companhia Editora Nacional. (Brasiliense, 284).
- GRENAND, F. P. 1987. La côte de l'Amapá de la bouche de l'Amazone à la baie d'Oaypock à travers la tradition orale Palikur. *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi, sér. Antropol.*, Belém, (3).
- HILBERT, P. P. 1957. Contribuição à arqueologia do Amapá. Fase Aristé. *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi, nova sér. Antropol.*, Belém; (1).
- MEGGERS, B. J. 1979. *Prehistoric America: ecological perspectives.* New York, Aldine.
- MEGGERS & EVANS. 1957. Archaeological Investigations at the Mout of the Amazon. *Smithsonian Inst. Bull.*, Washington, (167).
- REIS, A. C. F. (s.d.) *Perfil histórico do Amapá*, Macapá.
- RIBEIRO, B.G. 1988. *Dicionário do Artesanato Indígena.* São Paulo, Editora USP.
- SIMÕES, M. F. 1972. Índice das fases arqueológicas brasileiras: 1950-1971. *Publ. Avulsas Mus. Para. Emílio Goeldi.* Belém, (18).
- STEWART, J. H. 1959. *Handbook of south American Indians.* Washington.
- WUST, I. 1976. Analogia etnográfica na investigação arqueológica. In: *Arqueologia de Goiás em 1976.* Goiânia, Editora Univ. Católica de Goiás/Instituto Anchieta de Pesquisas.
- WUST, I. 1983. Observação sobre a tecnologia cerâmica dos Karajá de Aruanã. *Arq. Mus. Hist. Nat. Minas Gerais.* (6/7).

Recebido em 28.11.89
Aprovado em 18.05.91

ESCLARECIMENTO

A Editoração do Museu Paraense Emílio Goeldi esclarece que os trabalhos "**As nações indígenas e os projetos econômicos de Estado - a política de ocupação do espaço na Amazônia**" de Antonio Carlos Magalhães e "**Ritmos e estratégias de acumulação camponesa em áreas de colonização: um exemplo em Rondônia**" de Philippe Léna foram publicados como parte integrante do livro **O Cerco está se fechando**, organizado por Jean Hébette, pela Editora Vozes, Fase e NAEA/UFPA, coletânea de trabalhos apresentados no simpósio: Os Grandes Projetos e seus Impactos sobre as Populações Indígenas e Camponesas na Amazônia Brasileira (46º Congresso dos Americanistas, Amsterdã 1988).

A publicação destes trabalhos no Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, série Antropologia, vol. 6(2)90 e vol. 7(1)91, respectivamente, ocorreu, apesar de a Instituição ter como um de seus princípios norteadores a publicação de trabalhos originais, em virtude de terem sido os autores liberados para publicar em qualquer outro periódico científico pela falta de perspectivas de publicação dos artigos do simpósio. Porém, para surpresa dos autores a publicação foi concretizada.

Fatos desta natureza fogem às normas editoriais da Instituição, que no entanto, se queda a esta realidade - em princípio pela impossibilidade de se sustar um processo em fase final de impressão gráfica, e também pela não intencionalidade, em razão da boa-fé dos autores.

Ambos os trabalhos foram revistos e atualizados, sofrendo alterações em relação aos textos originais anteriormente publicados, passando, como de praxe, pelo processo editorial desta Instituição, inclusive submetidos a pareceres de dois referee's, o que não ocorreu na publicação anterior.

Lais Zumero