

O RALADOR DE MANDIOCA

Povos Indígenas do Uaçá, Oiapoque, Estado do Amapá

Lux Vidal, Universidade de São Paulo



Há duas atividades de subsistência importantes na área do Uaçá, Oiapoque, a pesca e a agricultura de mandioca. Os índios da região vivem e se alimentam basicamente destes dois produtos.

O peixe é apenas consumido internamente, sendo proibida a venda fora da reserva. A farinha de mandioca, por outro lado, reconhecidamente de excelente qualidade, é comercializada em Oiapoque e em cidades da Guiana Francesa.

As quatro etnias que habitam a região do Oiapoque, Os Karipuna (rio Curipi), os Galibi-Marworno (rio Uaçá), os Palikur (rio Urucauá) e Galibi-Kaliña (rio Oiapoque), todas possuem grandes roças e constantemente processam a mandioca para a obtenção de farinha, tapioca (em rama e granulada no forno) e o tucupi, caldo da mandioca, que, acrescentado à pimenta de cheiro, é o condimento mais apreciado na região para acompanhar as refeições tradicionais.

O processamento da mandioca, da qual existem muitas espécies, se realiza na casa de farinha, chamada naquela região de *cabê* (do francês *carbet*), uma pequena construção aberta, com teto de palha, edificada nas roças ou na cercania de um igarapé.

As mulheres de uma família extensa, muitas vezes com a ajuda dos homens, processam cotidianamente estes tubérculos para o consumo e a venda. A produção é enorme; algumas aldeias conseguem exportar, especialmente para a Guiana, no caso dos Palikur, mais de duas toneladas por mês.

Um esforço tão significativo requer um planejamento, organização do trabalho e ferramentas ou utensílios para a produção, adequados. Não podem faltar os raladores, os facões, os fornos de ferro, os paneiros, peneiras, tipitis ou prensas, pá de forno, rodo, gamelas e canoas.

Houve um esforço, nos anos 70 e 80, de formar uma cooperativa indígena para a venda de farinha de mandioca, sem muitos resultados.

Até hoje as famílias produzem e vendem o produto individualmente nas cidades vizinhas, no rio Cassiporé ou na Guiana. O quilo de farinha pode também servir como moeda de troca, quando há falta de dinheiro para a obtenção de pão, peixe, carne ou frutas.

Certamente o ralador é o artefato mais precioso e que pela sua manufatura e significado simbólico se destaca dos demais objetos utilizados para o processamento da mandioca.



A primeira pergunta é por que os Karipuna e os outros povos indígenas do Uaçá continuam a ralar a mandioca manualmente não usando os raladores elétricos que processam os tubérculos muito mais rapidamente e com menos esforço físico, especialmente em se tratando de uma produção tão expressiva.

Os índios dizem que é o costume, que a farinha fica melhor e mais homogênea e que no verão, época da seca, o ralador tradicional pode ser transportado facilmente para as roças mais longínquas.



Fotos Lux Vidal, 1998

Que seja. A verdade é que a fabricação do ralador é uma atividade manufatureira simbolicamente importante, executada por poucos artesãos, especialistas que trabalham por encomenda de homens chefes de famílias extensas, revelando uma rede de relações de trocas dentro e entre as aldeias.



A fabricação de outros objetos na região segue o mesmo esquema: as mulheres Palikur são as únicas especialistas que confeccionam o pote de cerâmica no qual fermenta o caxiri, bebida à base de beiju de mandioca, consumida em todas as aldeias da região. Os Galibi-Marworno, por sua vez, são exímios construtores de canoas e barcos maiores comercializados no Brasil e na Guiana.



O senhor Antonio Karipuna, da aldeia Manga, tem muitas encomendas para o ralador. Às vezes, enquanto trabalha, um grupo de crianças se reúne ao redor de seu tabuleiro para observar a manufatura do objeto. Na mesma aldeia, Floriano, Tvã, Mané Linei e também o Boliviano sabem fabrica-lo.

O ralador é feito de uma tábua de madeira, geralmente Louro, lavrada em uma peça só. O ralo em si é formado por fileiras de pontas de ferro bem afiadas, incrustadas, seguindo um desenho geométrico que otimiza a eficácia do ralador. Usa-se lápis para desenhar na tábua o quadriculado que indica a colocação de cada ponta de ferro.

Estas pontas são finas lascas, extraídas de velhas panelas de ferro, quase arqueológicas, de fabricação francesa, hoje encontradas apenas na Guiana. Estas panelas, que serviam provavelmente para a fabricação de cachaça, rapadura ou cozimento de alimentos, hoje são difíceis de encontrar. Artefatos sobreviventes da época da escravidão, são matéria prima escassa e muito procurada pelos índios do lado brasileiro. Atualmente, compra-se este ferro aos pedaços e a um preço alto, em francos, o que aumenta ainda mais o valor real e simbólico do objeto.



Apoiando-se um pedaço de panela de ferro numa bigorna improvisada como por exemplo um chassi de carro, quebram-se as lascas de ferro, pedacinho por pedacinho, guardando-as em uma lata. Para incrusta-las na madeira faz-se um buraquinho com prego, coloca-se a lasca e bate-se com martelo em cima de um outro prego na horizontal, que protege a ponta da lasca e permite nivelar a sua altura de forma padronizada.

No fim usa-se o compasso para fazer um desenho de um dos lados da tábua que indica o sentido certo para o uso do ralador. Pode-se representar uma flor ou uma estrela. O uso do compasso para ornamentar um objeto é bastante difundido na região. Tradicionalmente é um instrumento usado na construção de barcos.

Uma vez conseguido um estoque razoável de lascas de ferro, gasta-se entre três e quatro dias para fabricar um ralador. Em 1998, o Senhor Antonio cobrava 50 reais para o trabalho e 100 reais quando fornecia também o material. Um ralador bem elaborado pode durar mais de oito anos, mas geralmente calcula-se entre quatro e cinco anos. "Às vezes a gente conserta algum dente que cai", diz o senhor Antonio.

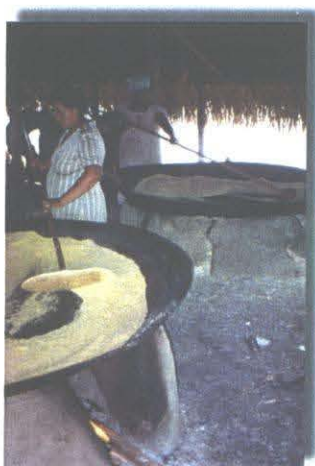
Os Karipuna e os Galibi-Marworno, que falam o patois francês como língua nativa, chamam o ralador de *Grage*. Os Palikur, de língua Aruak, de *Timar*. Estes também compram o ferro velho do lado francês; às vezes precisam encomendar a mercadoria em Caiena. Segundo informam os índios, "estas panelas são encontradas onde os pretos moravam antigamente. Elas ficaram enterradas no mato". Já os Galibi-Kaliña não fabricam mais o ralador e sendo assim o encomendam diretamente aos especialistas Karipuna do Curipi.



prensa...



tipitis...



fornos de ferro...



farinha...



tapioca...