

CEDI - P. I. B.
DATA 15/05/88
COD. TOD00114

ESTUDOS INTEGRADOS DE PRESERVAÇÃO E SISTEMAS DE
PRODUÇÃO AGROSILVOPASTORIL E DE PESCADO DA
ÁREA INDÍGENA ÉVARE I - TICUNA - ALTO SOLIMÕES.

(Estudos Preliminares e Definição de Projetos Prioritários)

Fabio Vaz Ribeiro de Almeida

(Levantamento Antropológico)

Doracy Pessoa Ramos

(Levantamento Agronômico)

Estudos Antropológicos

INTRODUÇÃO

Este relatório resulta de um período de cerca de dois meses, entre janeiro e março de 1992, na aldeia de Vendaval, onde procuramos realizar um levantamento de etnografia econômica que desse subsídios à futura realização desse projeto. Os dados aqui apresentados não são um produto acabado deste levantamento, sendo este um relatório preliminar com as nossas primeiras observações. O instrumento básico desta pesquisa foi um questionário-roteiro elaborado por João Pacheco de Oliveira Filho para um levantamento realizado por este pesquisador em 1981 (ver anexo). A utilização deste questionário-roteiro tornará possível, posteriormente, uma análise comparativa dos dados e das transformações ocorridas durante essa década.

Foi apenas em 1929, quando da primeira estada de Curt Nimuendajú entre os Ticuna, que alí foi feito um trabalho de pesquisa etnográfica pela primeira vez. Antes disso, entretanto, alguns viajantes haviam passado pelo Alto Solimões e relatado experiências vividas com esses índios. Dentre estes viajantes o etnógrafo cita: Acuña (1639), Padre Samuel Fritz (1691), Berredo (1718), José de Moraes Torres (1759), Monteiro Noronha (1768), Ribeiro de Sampaio (1774), Spix e Martius (1819), Ayres de Casal (1831), Herdon e Gibbon (1853) e Orton (1875). Mais tarde, outros etnólogos como Roberto Cardoso de Oliveira e João Pacheco de Oliveira Filho, se detiveram no estudo desta etnia. O presente relato está baseado nas obras produzidas por Nimuendajú e Oliveira Filho, assim como da leitura que estes fizeram de seus antecessores.

A HISTÓRIA DE UM CONTATO

Segundo o etnólogo alemão, os Ticuna são citados na história da região amazônica pela primeira vez como inimigos dos Omágua, moradores da

margem esquerda do Solimões. Esses Ticuna viviam em terra firme, dentro dos igarapés afluentes da margem esquerda. Em 1645, instala-se na região uma missão jesuítica espanhola que inicia a catequização dos Omágua (NIMUENDAJÚ, 1952:8).

Epidemias de varíola e outras doenças, assim como a guerra entre os portugueses e os espanhóis pelo controle do território, fazem com que os Omágua, moradores das margens e ilhas do Alto Solimões, fossem praticamente dizimados. O estabelecimento de um forte português em 1776, na localidade de Tabatinga, garantiu à Portugal o controle definitivo daquela área. Com o tempo alguns Ticuna, moradores da terra firme, se instalaram nas margens antes habitadas pelos Omágua (NIMUENDAJÚ, 1952:8-9).

Nas duas últimas décadas do século XIX, com a exploração da borracha, a Amazônia se tornou palco de uma intensa exploração do trabalho do seringueiro. O Alto Solimões, apesar de não contar com seringais tão produtivos quanto os do Acre, por exemplo, também não ficou de fora da corrida pelo ouro branco. A empresa seringalista operava, entretanto, segundo um modelo diverso daquele vigente nas principais áreas extratoras.

As principais especificidades do que Oliveira chamou de "modelo caboclo" estão na menor produção de borracha e na existência também de uma produção de subsistência. Tudo articulado através da instituição do sistema de barracão, que tornava compulsória a comercialização de todos os moradores de uma determinada área por intermédio do armazém do patrão.

A legitimidade desta empresa era dada por títulos de propriedade conseguidos por poucas famílias, vindas em sua maioria do nordeste, títulos estes que incidiam sobre a terra dos Ticuna, passando estes a dever obediência por viverem em terras alheias. Os patrões instalaram-se na boca dos principais igarapés, controlando assim os moradores dali. Para reforçar este controle, o patrão ainda nomeava um tuxawa que exerceria a liderança entre os índios, cuidando dos seus interesses. Esta liderança, no entanto, não se baseava em re-

lações tradicionais, mas apenas na subserviência do tuxawa aos patrões seringalistas.

A atividade produtiva dos Ticuna dividia-se, então, entre a extração da borracha e uma agricultura de subsistência, sendo qualquer excedente apropriado pelo patrão. Através de um esquema de servidão por dívidas, o índio não estava livre para sair daquele seringal caso não estivesse satisfeito com seu patrão. Sua dívida era, na verdade, impagável (OLIVEIRA, 1988:77-82).

Em 1910, ainda segundo Nimuendajú, uma nova agência de contato se faz presente no Alto Solimões. Nesta época, os capuchinhos vindos da província da Úmbria, na Itália, instalam a Prefeitura Apostólica do Alto Solimões. A presença do Serviço de Proteção ao Índio (SPI) nesta situação de domínio dos seringalistas, é meramente formal, ou seja, restrita a relatórios de um delegado desta repartição a partir de 1917. É somente em 1942 que este órgão da administração federal vai criar um posto na região.

Conforme argumenta Oliveira (1988:237-238), a dominação do órgão tutor seria mais facilmente exercida com a centralização do poder entre os Ticuna. Assim sendo, os funcionários do SPI atuaram de modo a criar uma liderança dentro da aldeia, já que esta inexistia entre os Ticuna. Esta liderança (o capitão), indicada pelo chefe do posto, apesar de atender as necessidades da administração, acaba por ter também legitimidade decorrente de seu papel de mediador, na medida em que não oriente sua ação apenas no interesse de seu grupo vicinal.

ORGANIZAÇÃO SOCIAL

Na verdade, as expectativas dos Ticuna não são realizadas através da associação de interesses de toda a aldeia, mas dentro de um grupo vicinal, onde prioritariamente se dão as trocas matrimoniais e a solidariedade econômi-

ca e cerimonial, a saber, partilha de alimentos, ajuda nas atividades produtivas e cerimoniais, etc. No plano econômico estes grupos vicinais almejam a auto-suficiência frente ao restante da aldeia. O valor primordial para a manutenção deste grupo vicinal é o desejo de todo Ticuna de se tornar independente tanto do branco quanto dos outros a quem não se considera estreitamente ligado. Um Ticuna prefere ter todos os instrumentos para seu uso próprio, mesmo que para isso tenha que se sacrificar. Pedí-los, mesmo a um parente, é uma opção extrema (OLIVEIRA, 1988:256-257).

A organização social dos Ticuna é descrita como compostas por grupos de descendência unilinear, cujo pertencimento se dá por linha paterna. Esses grupos foram caracterizados por R.C. de Oliveira e C. Nimuendajú como clãs, e podem ser agrupados em metades exogâmicas onde de um lado temos os com pena (arara, mutum, maguari, etc.) e de outro os sem pena (onça, buriti, saúva, etc.) (OLIVEIRA, 1988:88-89). Sua origem é contada no mito Ticuna que descreve a criação do mundo.

Na narrativa de João Laurentino, morador do Igarapé São Jerônimo, recolhida por João Pacheco de Oliveira em 1981 vemos Yoi e Ipi, heróis mitológicos do povo Ticuna, pescar com isca de macaxeira seu povo, ou melhor, Yoi pescou o povo maguta e Ipi os peruanos. Para que os Ticuna tivessem diferentes nações, e com isso pudessem casar-se, os dois passam a dar o caldo da jacarerana para todos provarem e dizerem que gosto tinha. Os da nação de onça sentiram, então, um gosto de onça, os da de buriti um gosto de buriti, e assim sucessivamente.

Desde o passado mais remoto que se tem notícia, a sociabilidade Ticuna era realizada de modo mais usual dentro de uma microssociedade representada pela maloca de uma nação. Estas eram, segundo Nimuendajú, as habitações tradicionais dos Ticuna. Caracterizavam-se pelas suas grandes dimensões, pelo formato circular, com uma área central retangular, pelo fato de serem encontradas isoladas e por se tratar de moradia de mais de uma família.

Nimuendajú foi informado de vários lugares onde teria havido uma grande maloca desta ou daquela nação (1952:11). Segundo João Pacheco de Oliveira, os seringalistas pressionaram para a fragmentação das malocas clânicas, no sentido de adequar o tipo de moradia à extração racional da seringa. "Ao longo dos igarapés foram abertas diversas estradas de seringa, que apenas podiam ser trabalhadas com proveito pelos componentes de unidades menores que o antigo clã, por pequenos segmentos desse e até mesmo por famílias nucleares." (OLIVEIRA, 1988:122)

RELIGIÃO

Conforme relata Oliveira, em 1971 "uma intensa movimentação de cunho messiânico atingiu profundamente aos Tikuna e ao seu modo de vida". O centro deste movimento era o Irmão José, figura humilde que trajava uma túnica de frade, e tendo pregado pelo Peru (apesar de nascido em Minas Gerais) já tinha se tornado conhecido em todo o beiradão. O Irmão José anunciava o fim do mundo como estando próximo, e que só se salvariam aqueles que se reunissem em torno da Cruz, arrependendo-se de seus pecados e seguindo seus mandamentos.

A Ordem da Cruzada Apostólica Evangélica, ou Movimento da Santa Cruz, como ficou conhecido, atingiu indiscriminadamente aos Ticuna e aos brancos moradores da região. A disciplina imposta por esta religião, que acreditava haver uma grande decadência dos costumes e que os padres haviam perdido o verdadeiro significado da palavra de Cristo, permitiu aos patrões contornar a grave crise econômica e de autoridade pela qual passavam. Estes apoiaram a entrada do Irmão José na área, combatida pela Prelazia do Alto Solimões que pressionava autoridades militares neste sentido (OLIVEIRA, 1977:70-74)

Por toda a região, até o Rio Içá, espalharam-se igrejas desta seita, muitas vezes com o patrão como diretor. Vendaval não foi exceção. Pedro Inácio Pinheiro (Ngematücü) me contou que logo ele se tornou guarda da Santa Cruz, ou seja, tomava conta para que todos seguissem os preceitos da religião. Entretanto, como as regras mais duras só valiam para os Ticuna, não sendo respeitadas pelos brancos, ele se desentendeu com o diretor da irmandade no local (o patrão) e foi falar diretamente com o Irmão José. Surgiu assim a igreja da Santa Cruz dos Ticuna em Vendaval, separada daquela dos brancos, tendo Pedro Inácio como diretor.

Em entrevistas realizadas durante a viagem de campo pude constatar que já não há Santa Cruz em Vendaval. Perguntado sobre este assunto, o capitão geral dos Ticuna, Pedro Inácio, afirmou que o pessoal desta aldeia resolveu não seguir mais aquela religião porque ela acabava com a tradição de seu povo, não deixando que se realizassem as festas que eles tanto gostam (ver fotos em anexo). Atualmente a maior parte dos moradores de Vendaval respondem que são católicos, "aquela religião dos padres", mas que apenas uma vez por ano há missa na igreja da aldeia, quando os padres de Belém do Solimões vão até lá para batizar as crianças.

HABITAÇÃO, SAÚDE E EDUCAÇÃO

Algumas características das construções observadas por Curt Nimuendajú em sua viagem, estão ainda hoje presentes nas casas dos Ticuna. Outras, no entanto, já se transformaram, não sendo mais possíveis de serem constatadas. Dentre as características que ainda encontramos estão as estacas, onde são elevadas as casas para evitar o seu alagamento pela cheia. Em minha estada, observei que algumas famílias vistoriam periodicamente estas estacas, e a terra a seu redor é encharcada com água fervendo, se necessário, para matar as for-

migas que podem por ali subir. Casas sem paredes, descritas por Nimuendajú como o padrão na sua época, são ainda encontradas. Ali, apesar de durante os outros dias serem habitadas por uma família, se realizam as festas. Seu tamanho e o fato de serem abertas permitem a reunião de trezentas pessoas ou mais. O padrão observado, contudo, é de casas com paredes (que podem ser de madeira retirada pelos próprios índios ou compradas na cidade) com uma cozinha anexa (diferentemente das descritas por Nimuendajú, que ficavam à cerca de 10 ou 15 metros de distância). Os Ticuna continuam dormindo nas suas maqueiras (napa), feitas de fibra de tucum, já sendo encontradas algumas redes de tecido compradas nas cidades ou no regatão. Ao contrário do que afirma Nimuendajú, os cortinados (ao menos em Vendaval) não são tão comuns, sendo as crianças as principais beneficiárias deste bem. Hoje, na maioria das aldeias já há fossas sanitárias instaladas do lado de fora das casas, atendendo a diversas famílias.

A água é obtida nos igarapés ou através da captação da água da chuva nas poucas casas que possuem telhado de zinco. A maioria das casas, no entanto, ainda possui telhado de palha, mesmo porque o calor dentro das casas de telhado de zinco durante o dia é insuportável.

Os monitores de saúde de Vendaval (Hildo, Tito, Gaudino e Rosalina) orientam os moradores daquela aldeia para que tratem a água com hipoclorito de sódio, principalmente para conter a cólera e outras doenças assim transmissíveis, sendo esta uma prática bastante comum na atualidade. A Organização dos Monitores de Saúde do Povo Ticuna (OMSPT), coordenada por João Vasquez (Ticuna residente em Santo Antônio), trabalha no sentido de capacitar os monitores das diversas aldeias a dar um atendimento àquela população na área de saúde e higiene, sendo inclusive da responsabilidade dos monitores de saúde de Vendaval, o periódico trabalho de desinfetar as fossas com hipoclorito de cálcio. Além dessa organização, totalmente composta por índios atuando na área de saúde, os Ticuna estão também à frente da Organização Geral dos

Professores Ticuna Bilingue (OGPTB), coordenada por Nino Fernandes, e composta por professores que ensinam em sua língua e em português. A OGPTB é responsável por cursos de reciclagem para seus professores, pela confecção da cartilha "popera i ugütaeruü magütagawa", que é utilizada na alfabetização em Ticuna e por outros importantes projetos da área de educação.

O Levantamento Antropológico

Estando dentro da Área Indígena Évare I, Vendaval (ver foto em anexo) tem alí uma posição de destaque. Nesta aldeia mora o coordenador do Conselho Geral da Tribo Ticuna (CGTT), Pedro Inácio Pinheiro (Ngematücü), na casa do qual estivemos hospedados. Pedro Inácio é uma liderança bastante ativa na luta por seu povo, e logo percebeu a importância que este projeto poderia ter para os Ticuna, colocando a disposição dos pesquisadores o auxílio do CGTT e do Magüta: Centro de Pesquisa e Documentação do Alto Solimões, onde coordena a Comissão Indígena. O contato com outros capitães da área, como o capitão Adércio Custódio Manoel de Campo Alegre, também foi realizado, tendo todos se mostrado bastante receptivos à idéia do projeto.

Com 896 habitantes, Vendaval é uma das aldeias mais populosas de Évare I, ficando atrás de Belém do Solimões e Campo Alegre (ambas com cerca de 3000 habitantes) ¹. Sua posição geográfica é também bastante importante, estando localizada onde o Igarapé São Jeronymo encontra o Rio Solimões. Este igarapé é de grande importância para os Ticuna, já que através dele pode-se chegar ao local mítico de Évare, onde o povo Ticuna foi criado pelos heróis Yoi e Ipi, como já citado. Além disso, muitos dos moradores de Vendaval têm profundas ligações com o Igarapé São Jeronimo, onde nasceram e mantêm, ainda hoje, roças e onde praticam a caça e a coleta.

Por suas características e localização, Vendaval é representativa não apenas das aldeias maiores, que são responsáveis por mais de 70% da população de Évare I, mas também das pequenas, onde o português é menos falado e o contato com a cidade de São Paulo de Olivença é mais escasso. O tamanho da aldeia nos deu a oportunidade de passar o questionário por todas as suas casas, ou melhor, naquelas casas onde o chefe ou alguém que pudesse

1. Todos os dados de população são informações de censos realizados pelos capitães e agentes de saúde de cada aldeia. Realizamos um censo de Vendaval durante a nossa estada naquela aldeia. Estes dados, no entanto, ainda não foram trabalhados e por isso não constam deste relatório. Preliminarmente podemos dizer, que o número de casas aferido em Vendaval, bate com aquele que nos deu Hildo Moçambite (monitor de saúde daquela aldeia).

responder as perguntas foi encontrado. Cento e onze das cento e trinta e seis casas da aldeia foram entrevistadas. Não pudemos fazer a entrevista em algumas casas cujo dono estava com toda sua família no igarapé, trabalhando em sua antiga roça. Outros se mudaram de Vendaval para alguma aldeia próxima como Dere Güne, vindo a esta aldeia, onde ainda mantêm casa, apenas ocasionalmente. Três moradores não quiseram nos conceder entrevista e cinco não foram achados em casa nas várias tentativas que fizemos, estando sempre na sua roça ou pescando.

A A.I. Évare I, objeto deste projeto, tem 546.000 ha segundo a portaria nº 526, de 11 de outubro de 1991, do Ministério da Justiça, e espera pela demarcação física e demais etapas do processo de regularização fundiária desde 1985, tendo sido este processo obstaculizado pelo projeto Calha Norte por se tratar de área na faixa de fronteira. Esta área conta hoje com mais de nove mil habitantes ², todos Ticuna, ocorrendo eventualmente invasões de pescadores e madeiros, que os Ticuna tem procurado denunciar à Polícia Federal, à FUNAI e à Câmara Municipal de São Paulo de Olivença.

Com uma área tão grande, seria muito difícil aprofundarmos o conhecimento de Évare I, e cada uma de suas trinta e quatro aldeias, para este levantamento preliminar. Por isso elegemos Vendaval como uma aldeia a ser priorizada, e a partir daí tentamos conhecer outras ainda que superficialmente. Para conhecermos melhor a área, procuramos visitar, sempre que possível, as aldeias vizinhas e o Igarapé São Jerônimo. Em companhia do capitão geral, visitamos o igarapé por duas vezes. Numa primeira vez não nos afastamos muito de Vendaval, indo apenas até Dere Güne (ou Europa, como está sendo chamada em português). Numa segunda viagem, penetramos até a última aldeia deste igarapé (Tabatinga ou O'ta), e de lá até algumas casas isoladas a cerca de uma hora de delizador daí. Em uma destas casas, assim como em uma casa

2. Cálculo aproximado, a partir do censo dos próprios Ticuna.

em Barro Vermelho e outra em Tabatinga, procuramos perguntar aos seus moradores sobre a produção que realizam e como a comercializam. Não fizemos entretanto, um censo como o realizado em Vendaval, mesmo porque não era isso que pretendíamos, mas apenas identificar as principais diferenças em relação àquela aldeia.

Acompanhando o engenheiro agrônomo em campo, tivemos ainda a oportunidade de realizarmos uma terceira viagem ao interior do Igarapé São Jerônimo.

LAVOURA

Das entrevistas realizadas em Vendaval, podemos deduzir, ainda que preliminarmente, que cada família Ticuna possui sua roça, considerando-a sua propriedade. Não há aqui propriedade da terra, nem mesmo a propriedade coletiva.³ A experiência da década passada de roça comunitária, relatada pelo capitão Pedro Inácio, deu certo apenas nas primeiras vezes, depois disso todos pretenderam retirar o seu quinhão da roça da comunidade quando da colheita, o que acabou dando em briga. Hoje o atual capitão de Vendaval não pensa mais em fazer este tipo de trabalho comunitário.

Nas roças da família trabalham, em geral, o pai, sua esposa e os filhos mais velhos (com cerca de quinze anos, ou mais) que ainda não forem casados. Quanto à propriedade das roças, Curt Nimuendajú afirma que não pertencem "*ao homem que fez a derrubada das árvores, mas a mulher que plantou e capinou*" (NIMUENDAJÚ, 1952:64). Isto não parece estar confirmado para a aldeia de Vendaval em 1992. Diversos informantes nos relataram como

3. A este respeito, e sobre a controvérsia acerca desta questão, ver OLIVEIRA, João Pacheco de. "A difícil etnografia de uma tribo em mudança" In: **Anuário Antropológico**, 79.

plantam com suas esposas cada pé de suas roças, falando destas como uma propriedade do casal. Este tipo de constatação ainda está por ser melhor confirmada. Os filhos homens, maiores e solteiros, podem ter uma roça deles para quando se casarem. Os mais idosos tem também roças independentes de seus filhos e genros, mesmo quando moram na mesma casa. Essas roças são normalmente roças de terra firme, pois possibilitam uma colheita demorada, sem atropelos.

Quando há em uma mesma casa mais de uma família, sejam filhos casados que continuam morando na casa de seu pai, ou um cunhado, essas famílias costumam trabalhar separadas, cada uma em sua respectiva roça.

Além da mão-de-obra familiar, os Ticuna de Vendaval contam com uma outra ajuda na agricultura por parte de parentes e amigos. São os ajuris, estruturados sobre o que Oliveira chamou de grupos vicinais, já aqui mencionados, e que são realizados com frequência naquela aldeia. Em um ajuri, o dono da roça é responsável pela comida e bebida dos seus convidados. Ele prepara o pajuaru, bebida fermentada feita de mandioca ou macaxeira, e providencia peixe e farinha para todos os participantes. *"Assume também o compromisso tácito de participar dos uajuris promovidos por qualquer um dos que ali trabalharam. Não é certo que o uajuri seja uma instituição Ticuna. Nimuendajú (1952:21) parece inclinar-se no sentido de entendê-lo como uma forma cooperativa (tipo multirão) usada pelos regionais e depois adotada pelos Ticuna. O fato é que há muito tempo está plenamente integrado a existência dos Ticuna, sendo inclusive praticado por esses e não mais pelos regionais"* (OLIVEIRA, 1977:232).

Ao terminar o serviço, os participantes vão à casa do dono do ajuri onde passam a noite em cantos e danças. Pude presenciar uma destas ocasiões no ajuri do Leonor, filho adotivo de Pedro Inácio. Esta tradição foi retomada com toda sua riqueza a alguns anos na aldeia de Vendaval, já que segundo João Pacheco de Oliveira Filho (1977:232-233), ela estava sendo abandonada devido as proibições impostas pela facção da Santa Cruz. Mantinha-se apenas o

aspecto econômico, sendo a bebida substituída por um refresco, e as festas abolidas.

O ajuri pode ser realizado em qualquer etapa da produção, bastando que o dono da roça necessite da ajuda dos integrantes de seu grupo vicinal. Existem, portanto, o ajuri da derrubada, como o do Leonor, o da colheita, o da palha, onde os convidados levam a palha e a trançam para a cobertura da casa do dono do ajuri (ver fotos em anexo), o da canoa, etc. O trabalho que aquela família demoraria vários dias para fazer é terminado em uma manhã de trabalho conjunto dos parentes e vizinhos. Não houve uma única semana em que não tivesse um ajuri em Vendaval neste tempo que por lá estivemos, e a quase totalidade dos informantes afirmaram que participam e promovem ajuris com certa frequência.

Os instrumentos agrícolas utilizados pelos Ticuna são basicamente o terçado, o machado, a enxada e o forno de torrar farinha. Cada pessoa economicamente ativa da casa possui, geralmente, seu terçado para trabalhar na roça. Quanto ao machado, cada família possui o seu, podendo haver empréstimo para aqueles que não o possuem, principalmente entre famílias residentes na mesma casa. Com o forno de torrar farinha (ver foto em anexo) ocorre o mesmo que com o machado. Estes instrumentos são mais duráveis, sendo, além disso, relativamente pouco usados se comparados ao terçado. Já a enxada não é um instrumento tão comum como os demais, sendo utilizada por apenas algumas famílias. Outros instrumentos como a pá, a cavadeira e a máquina de ralar a farinha quase não são utilizados⁴, sendo normalmente de propriedade da comunidade.

Esses instrumentos de trabalho, utilizados pelos Ticuna no seu coti-

4. A máquina de ralar mandioca da comunidade estava quebrada durante quase toda a minha estada na aldeia. Foi consertada por um regatão peruano, mas pude observar um único Ticuna de Vendaval utilizando esta máquina. Por outro lado, tive a oportunidade de presenciar diversas famílias ralando sua mandioca em raladores de lata, fabricados por eles próprios.

diano, são comprados nos regatões ou nas cidades vizinhas, principalmente na cidade de Letícia, na Colômbia. Alguns machados e fornos de farinha foram ganhos da FUNAI, estando já bastante usados e velhos. Pequenos comércios, instalados na própria aldeia por moradores com mais recursos e que vão mais vezes a cidade, também fornecem os instrumentos necessários à produção, principalmente o terçado, que é aquele de maior demanda. A cantina que a FUNAI manteve nesta aldeia por algum tempo já não mais existe. Em seu lugar estão instalados a enfermaria e o posto telefônico.

Uma família com pai, mãe e quatro filhos, sendo que dois deles em idade de ajudar na roça, pode ter cerca de três roças, muitas vezes divididas em roça de várzea e de terra firme. Esta família talvez tivesse quatro terçados, um machado, um forno e uma enxada. Na roça de várzea esta família Ticuna poderia plantar banana e macaxeira, produtos que podem ser colhidos antes que a cheia alague suas plantações. Outros produtos como a melancia e a cana também foram citados como possíveis de serem plantados na várzea. As roças na várzea são, normalmente, menores que as de terra firme, mesmo porque a colheita não pode ser demorada. O formato destas roças é, em geral, circular e com cerca de 30 m de diâmetro.

Na terra firme a mesma família poderia plantar mandioca, macaxeira, banana, cana e abacaxi, além dos eventuais cará e batata. Estes últimos são plantados em escala bastante reduzida, quase sempre menos de uma dezena de pés. Vez ou outra, foi-nos ainda relatada plantações de frutas da região como abiu, mapati, ingá, umari, cupuaçu e outras. O tamanho da roça na terra firme é de cerca de 0,8 ha. Este dado foi conseguido pedindo que o entrevistado nos indicasse o tamanho aproximado de sua roça, mostrando até onde iria. Mais tarde, com o tamanho aproximado em mente, e com a ajuda do engenheiro agrônomo em campo, pudemos fazer esta estimativa.

Aquela família poderia ter plantado em terra firme cerca de 30 pés de banana, 150 pés de abacaxi, 30 pés de cana e alguns pés de árvores frutífe-

ras. Estas plantações não são, em geral, feitas de forma associada. Mesmo quando isso ocorre, como por exemplo quando plantam o abacaxi com a mandioca, a plantação não é feita com uma lógica produtivista. A estimativa de quantos pés de mandioca e macaxeira os Ticuna de Vendaval plantam, foi impossível de ser conseguida. Quando perguntados a este respeito os índios sempre diziam que eram muitos, que não contavam na hora que estavam plantando. Os poucos que se aventuraram a fazer uma estimativa da quantidade de macaxeira e mandioca que plantaram, falaram em cinco a sete mil pés. Quanto aos demais nada podemos afirmar ⁵.

As técnicas agrícolas dos Ticuna de Vendaval não são diferentes daquelas utilizadas em todo o Vale Amazônico ⁶. A derrubada seguida da queimada são praticadas por todos os informantes da aldeia (ver fotos de roças em diferentes etapas em anexo). As roças de terra firme estão para o centro, como eles costumam dizer, na direção de Dere Gune, e de lá para dentro da mata. Já aquelas da várzea são geralmente cultivadas na ilha em frente a Vendaval.

Não há utilização de fertilizantes ou inseticidas. Dos cento e onze entrevistados, apenas um mencionou a utilização de algum tipo de inseticida contra as saúvas, mesmo assim sem que soubesse o nome do produto. Disse-me que o "remédio" foi conseguido com o chefe do posto da FUNAI, mas que quando acabou não obteve mais ⁷. Três outros informantes, um dos quais o capitão Pedro Inácio, nos relataram a existência de plantas com as quais os Ticuna fazem um preparado para banhar a semente da macaxeira (ou mandioca), fazendo com que ela dê raízes maiores.

5. É importante ressaltar a grande dificuldade que o Ticuna tem para se referir aos números. Em sua língua só há palavras que representem aqueles até vinte, depois do qual tudo é considerado "muito". Hoje em dia utilizam o português, a partir do número quatro.

6. Ver WAGLEY, Charles. **Uma Comunidade Amazônica**. 2a edição. São Paulo, Editora Nacional, 1977: 24. Segundo este autor, a busca da cinza resultante como fertilizador

PESCA

A pescaria é, entre os Ticuna, um trabalho dos homens. Todos os garotos começam a ir pescar, primeiro com o pai, mais tarde sozinho. Os Ticuna de Vendaval costumam pescar um dia em cada dois. A pesca conjunta é muito rara, mesmo entre moradores da mesma casa. Alguns poucos informantes disseram praticá-la quando vão pescar mais longe, por exemplo no Paraná do Ribeiro (Évare II).

A quase totalidade dos entrevistados afirmaram que dão peixe para os amigos e parentes quando chegam da pescaria com mais do que necessitam. É através deste mecanismo de reciprocidade que o Ticuna obtém o peixe no dia em que não vai pescar. A venda de peixe dentro da aldeia é praticamente inexistente, tanto entre os Ticuna como para os regatões que passam por ali.

A grande maioria dos Ticuna de Vendaval costuma pescar de caniço e flecha, e os melhores locais para a pesca são no Igarapé São Jeronimo, no Curaná, na beira do Solimões e no Ribeiro. Além desses instrumentos de pesca, alguns Ticuna costumam utilizar ainda o arpão, a linha comprida, e em menor escala, o espinhéu, a poita, a malhadeira e a tarrafa. Não há um consenso entre eles sobre qual seria a melhor época do ano para a pesca. A maioria, entretanto, declarou que tanto no inverno quanto no verão há bastante peixe. Esta situação de "abundância" foi mencionada quanto a Vendaval, não podendo ser estendida sem um estudo aprofundado, para as outras aldeias de Évare I.

Os peixes citados pelos informantes como os mais comuns são os seguintes:

acarreta a longo prazo a degradação inevitável do solo.

7. A respeito dos problemas da introdução mal administrada de fertilizantes em áreas indígenas mexicanas, ver GONZALEZ R., Alvaro. "Agricultura Indígena Y Modernización. Matrimonio Desastroso?" América Indígena, fevereiro, 1990.

Branquinho (Yowaratchi)
 Cascudo
 Peixe cachorro
 Arenga
 Carauaçu (Ocara)
 Pacú (Pacu)
 Bodó ou Acará (Owaru)
 Curimatã (Cáweya)
 Mapará
 Tucunaré (Tucunari)
 Tambaqui (Tocacatchi)
 Pirarucu (de'tchi)
 Surubim (Yu'ta)
 Pescada (Tucuena)
 Cuiú (Cuiú-cuiú)
 Matrichão (nhetchi)
 Pirapitinga (Po'cu)
 Sardinha (Arawiri)
 Aracú
 Traíra (Dé)
 Cará
 Juraqui (Yaí)
 Aruanã (Orawana)
 Piranha (Utchuma)
 Chorão
 Gejú
 Jatuarana

CAÇA

A caça não é praticada por muitos em Vendaval. Cerca de 10% dos entrevistados afirmaram ter espingarda, mas muitos destes não vão quase caçar, pois a munição anda muito cara. Além disso, eles não usam nenhum outro tipo de instrumento de caça. A frequência com que os informantes, ou melhor, os que tem espingarda, disseram ir caçar é pequena. A maioria caça apenas uma vez por mês. Isso quando tem o cartucho!

Três são os locais indicados como aqueles de caça pelos habitantes de Vendaval. O primeiro é a mata para dentro do Igarapé São Jeronimo, o se-

gundo a mata próxima da aldeia, e por fim, aquela do outro lado do Solimões, no Ribeiro.

A quase totalidade dos informantes que costumam caçar de vez em quando, afirmaram não haver época melhor ou pior para a caça. Tanto no inverno quanto no verão há, segundo eles, a mesma possibilidade de conseguir caça. Esta, no entanto, é cada vez mais escassa, sendo isto algo que já se verificava desde o tempo que C. Nimuendajú esteve por lá. Os animais citados como mais frequentes de serem pegos são:

Macaco Guariba
Macaco Prego
Cotia
Veado
Queixada
Caititú
Anta
Mutum
Jacú
Arara
Macaco Parauacú
Macaco Barrigudo
Preguiça Real
Macaco Caiarara
Pinhuri

Devido a pequena expressão da caça na dieta Ticuna, não pude observar o preparo de todas estas carnes. A carne de queixada, assim como a de anta e caititú, comí sempre cozida. Uma última vez que foi feita a carne de caititú, talvez pela grande quantidade de tempo entre a caçada e o consumo, foi preparado um prato com bastante condimento, talvez apimentado. Além disso, pude ver um macaco guariba sendo assado num espeto de pau na aldeia de Tabatinga (O'ta).

Como técnica de conservação do alimento, pude observar que os Ticuna costumam salgar o peixe (o pirarucu, por exemplo), assim como o fazem com a carne de caça.

CRIAÇÃO

A criação de animais entre os Ticuna de Vendaval não é muito expressiva. A maioria das famílias possui ao menos umas poucas cabeças de galinha, mas estas são criadas soltas e apenas para a venda nos regatões e nas cidades, não sendo consumidas, assim como seus sub-produtos⁸. Além da galinha, há ainda uma ínfima criação de patos, porcos (dois informantes apenas) e carneiros (apenas na família do capitão geral).

A família com mais cabeças de galinha, não chega a ter 20 destas, contando com as suas crias, que quando crescidas podem ser vendidas ao regatão em troca de produtos para sua subsistência.

COLETA

A coleta das frutas é realizada por todos na família, desde as crianças até os mais idosos. Em geral os Ticuna de Vendaval não costumam vender frutas, pois a cidade está distante e as frutas são bastante perecíveis. Além disso, o preço conseguido na venda destas frutas é muito baixo. Um informante de nome Cícero (Daüanticü rü ngüpacü), me contou que tinha acabado de chegar do Ribeiro onde fora vender algumas pencas de suas bananas. Desistiu da idéia, pois o marreteiro lá instalado não pagava mais que dois mil cruzeiros. Em algumas aldeias Ticuna, mais próximas da cidade, isto não ocorre, ainda que os preços não sejam bons. Lá costuma-se vender com frequência as frutas da estação, tanto nos regatões quanto levando sua produção até a cidade.⁹

8. Um ovo frito foi preparado para mim em um dia que não havia peixe, entretanto, me foi explicado por Pedro Inácio que eles sabiam que este era um hábito do branco, e que seria apreciado. Contudo, todos na casa comeram do ovo frito.

9. Em IORIS, E. M. e ANDERSON, Anthony B. "Estratégias Econômicas de Pequenos

Praticamente toda a produção frutífera de Vendaval é consumida ali mesmo. Poucos informantes afirmaram vender as frutas de suas capoeiras. Dentre aqueles poucos que comercializam suas frutas, a maioria vende a marreteiros como um que está instalado no Ribeiro, do outro lado do Rio Solimões. As frutas mais comuns na aldeia são: mapati (tchinhã), umari (te'tchi), ingá (pama), abil (tao), castanha (nhoí), pupunha (itu), cupuaçu (cupu), sapota (otere) e açaí (waira).

As capoeiras onde os Ticuna vão colher as frutas são, em geral, localizadas nas suas antigas roças, que deixaram em repouso, preservando as árvores frutíferas. Na viagem que realizei pelo Igarapé São Jeronimo com o capitão Pedro Inácio, ficamos ambos impressionados pela quantidade de palmeiras de açaí carregadas. Em áreas próximas a Vendaval as frutas já haviam sido retiradas.

FABRICAÇÃO, USO E VENDA DE ARTESANATO

O artesanato é responsabilidade da esposa de uma família Ticuna residente em Vendaval. A quase totalidade das mulheres desta aldeia sabem fazer o tipiti (com o qual espremem a mandioca para fazer farinha), o pacará, o aturá, a maqueira, a peneira, colares e alguns outros tipos de artesanato. A maioria destas, entretanto, não o fazem para a venda, mas para o uso da própria família. Encontramos, entretanto, um habilidoso artesão chamado Arique, que confecciona animais em madeira, podendo ocasionalmente vendê-los. Ficamos sabendo de outros artesãos nas aldeias de São Domingos I e II, que tam-

Produtores Extrativistas no Estuário Amazônico", Museu Paraense Emílio Goeldi (mimeo), os autores relatam como pequenos agricultores conseguem rendimentos muito superiores à média da região através da comercialização do açaí para o mercado de Belém, bastante próximo das suas terras.

bém trabalham a madeira de forma muito habilidosa ver foto em anexo).

As famílias que vendem algum tipo de artesanato, o fazem aos regatões ou nas cidades mais próximas. Isso não ocorre com muita frequência, mesmo nestas famílias, que só vendem artesanato esporadicamente.

CONSUMO

A família Ticuna residente em Vendaval não compra muita variedade de produtos. Algumas poucas famílias chegam a comprar café, bolacha, arroz, feijão, óleo (tudo em pequenas quantidades), e algumas vezes um macarrão, uma cebola, etc. A maioria, entretanto, costuma comprar apenas fósforo, sabão, sal, açúcar e algum querosene para suas lamparinas. Muitos não compram nem mesmo o açúcar, e mesmo os que o fazem compram muito pouco.

Todos esses produtos são, em geral, comprados nos regatões que por ali chegam. Esta transação é feita normalmente na troca pela farinha que produzem e pela galinha que criam. Algum dinheiro pode ser utilizado nesta transação, tanto para compra quanto como resultado em favor dos índios. Pelo menos um destes regatões chega à aldeia todo mês. A relação destes com os Ticuna pode ser bastante amistosa. Um deles, o Ditimar, é amigo do Reinaldo (Ticuna de Vendaval, vereador na cidade de São Paulo de Olivença). Através dele, por exemplo, Reinaldo mandou a bateria do telefone que estava na cidade consertando.

Outros regatões e marreteiros foram citados pelo nome por diversos informantes. Dentre estes podemos citar: Lacimar Castelo Branco (São Paulo de Olivença) e Carlitinho (Santa Rita), além de alguns que são Ticuna.

As famílias com mais recursos fazem suas compras nas cidades mais próximas. Alguns compram grandes quantidades, que vão revender mais tarde na aldeia, quando alguém precisa de um quilo de açúcar ou de uma barra de

sabão. Nestas casas forma-se uma espécie de armarinho, com tudo o que poderia ser necessário, desde pilhas até linha de costura.

DIETA ALIMENTAR

Por tudo o que aqui foi dito, não deve ser muito difícil deduzirmos a dieta alimentar dos Ticuna de Vendaval. Ela é composta basicamente de peixe com farinha de mandioca. Quase que diariamente o peixe era preparado da mesma forma. Os diferentes tipos de peixe são cozidos, sendo o seu caldo bastante apreciados por todos. Depois de comer o peixe cozido com muita farinha de mandioca, os Ticuna costumam tomar vários pratos do caldo, como se fosse uma sopa. Também muito comum é fazer o peixe assado, tendo como tempero um pratinho de sal colocado ao lado, onde todos molham o dedo. Duas vezes, durante a minha estada na casa do capitão Pedro Inácio, o peixe foi preparado frito, sempre quando conseguido tarde, sem tempo para que fosse preparado de outro modo.

A farinha de mandioca é outro componente básico da dieta do Ticuna. Esta é consumida quando torrada em todos os pratos, inclusive tomando o que eles chamam de vinho de açaí, um suco feito desta fruta. Grandes quantidades desta fruta são colocadas em uma bacia com água, onde são friccionadas, despredendo o suco desta. Depois disso, o conteúdo da bacia é peneirado (ver foto em anexo) e está proto para ser tomado, seja com farinha ou açúcar.

Outro importante componente da alimentação Ticuna é a banana, preparada de diferentes maneiras. O mingau de banana é bebido como um suco bastante grosso. A banana assada na brasa é também muito utilizada, e a banana frita foi parte constante da alimentação. Apesar de haver mencionado muitas qualidades de banana existentes na área, Pedro Inácio me disse que a mais comum é a peruana, uma banana grande que tem maior aceitação no mercado local. Este foi, aliás, o único tipo de banana que pude encontrar.

Estudos Agronômicos

INTRODUÇÃO

O presente relatório, tem como objetivo apresentar, mesmo que em caráter preliminar, as condições fisiográficas e de potencialidade agrícola das terras do povo Ticuna no Alto Solimões.

Estes estudos preliminares tiveram portanto como objetivo fundamental a definição de projetos considerados necessários ao atendimento dos estudos integrados de preservação e de desenvolvimento do sistema de produção das terras dos Ticuna, condição essencial manutenção destes povos em suas terras tradicionais, com ganhos sociais e econômicos, mas que não interfiram substancialmente em suas culturas e costumes.

Na impossibilidade de se percorrer toda área dos Ticuna no Alto Solimões, elegeu-se a área indígena denominada como ÉVARE I, e mais precisamente a aldeia de Vendaal, por sua localização estrategicamente central em relação totalidade das terras Ticuna, além de nela ter se obtido, à época dos estudos, maior apoio físico.

Para o desenvolvimento destes estudos, foi realizada uma viagem à região, que constou da verificação de campo e de contatos técnicos e científicos com órgãos municipais e estaduais, em especial, as entidades responsáveis pelos serviços de pesquisa e de extensão no campo agrosilvopastoril.

O que se apresenta a seguir, são resultados de estudos preliminares, que deverão ser aprofundados nos projetos a seguir sugeridos.

A ÁREA ALVO - ÉVARE I

A área dos Ticuna no Alto Solimões denominada ÉVARE I abrange aproximadamente 590.000 hectares, dos quais apenas 23.000 hectares localizados ao longo dos rios e igarapés, apresentam hoje uso antrópico, como se pode

ver no mapa em anexo, elaborado a partir da análise da foto de satélite da área.

O restante da área de restrita ocupação humana distribui-se por diversas feições geomorfológicas, todas típicas da região Amazônica, mas de diferentes potencialidades, não só com respeito as espécies florestais, mas também nos solos que as compõem.

A unidade designada C1 no mapa em anexo, seguida imediatamente da unidade C2, são as que apresentam maiores expressões geográficas, abrangendo respectivamente 245.510 e 114.620 hectares. Pertencem a grande unidade geomorfológica designada por Planalto Rebaixado, diferenciando-se entre si pela forma de relevo. Enquanto a unidade C1 composta por interflúvios tabulares, a unidade C2 formada por colinas e cristas bem pronunciadas. São regiões de domínio de floresta densa e de solos mais comuns região Amazônica como os Podzólicos, Latossolos e Plintossolos.

Face as características de baixa potencialidade natural das terras destas unidades, são elas de elevado risco de degradação, quando submetidas ao uso intensivo para produção agropastoril.

Merecem portanto cuidados especiais no que se refere a sua ocupação para uso, sendo a exploração sustentada com menor desequilíbrio ambiental possível, a forma mais correta de seu melhor aproveitamento.

A planície de diques, aqui designada como B1 é a quinta unidade geomorfológica de maior expressão geográfica em ÉVARE I. Formada por sedimentos aluvionares e do terciário, apresenta vegetação de floresta aberta, intercalada com vegetação graminóide. Nela os solos dominantes são pertencentes as classes dos Aluviais, Hidromórficos, Podzóis e Petroplínticos Hidromórficos de relevo plano e plano a suave ondulado.

A presença de sedimentos aluvionares na formação destas terras garante ao menos para as classes dos solos Aluviais e Hidromórficos, maior capacidade produtiva maioria das culturas. Suas limitações maiores referem-se pro-

fundidade de horizontes e de impedimentos ao desenvolvimento do sistema radicular e de infiltração de água. Os Aluviais, mesmo sujeitos a alagamentos periódicos, são os mais utilizados para produção agrícola, pela sua posição intermediária entre as várzeas alagáveis e as terras firmes.

As planícies colmatadas A2 com aproximadamente 51.000 hectares, são a maior expressão das várzeas alagadas em ÉVARE I. Sua diferença para A1, também planície colmatada mas de pequena expressão geográfica, está na presença da floresta aberta, que designa a ela um ambiente menos hidromórfico quando comparado com A1. Ambas são planas com domínio de vegetação arbórea com palmeiras e de solos Aluviais Podzóis e Plintossolos em A2 e de Hidromórficos, Aluviais e Podzóis em A1. Da mesma forma que na planície de diques, os solos Aluviais são, entre as classes acima especificadas, os de maior potencialidade ao uso agrícola.

Finalmente as planícies, colmatada A3 e meandrica D1, a primeira com aproximadamente 32.600 hectares e a segunda com 17.870 hectares são as unidades geomorfológicas de maior uso antrópico atual.

A planície colmatada A3 localiza-se no planalto, área de terra firme e portanto sem influência maior dos sedimentos recentes aluvionares. Apresenta relevo plano com floresta tropical perenifólia densa. Por se situar em posição intermediária entre os planaltos superiores e as várzeas, entrecortada por linhas de drenagens que garantem uma condição de unidade adequada as terras para o desenvolvimento vegetal.

Quando porém comparadas com as demais planícies anteriormente mencionados, ela de menor potencialidade natural, requerendo cuidados especiais com a sua utilização para produção agrícola. Nela, somente a agricultura itinerante, tem apresentado resultados adequados pois, sendo formada por sedimentos predafisados do terciário, necessita de descanso após dois, três anos de produção para reposição de sua constituição orgânica, garantia maior de sua retenção de nutrientes e de água para os vegetais.

Já a Planície Meandrica, formada por meandros abandonados dos rios, apresenta características físicas morfológicas e químicas, bastante divergentes das anteriores. Uma planície que depende extremamente do material transportado e depositado pelos rios. Assim, pode apresentar uma variabilidade intensa de características físicas e químicas das terras, características estas, diretamente relacionadas ao tipo de material depositado.

Como na região, comum pela natureza dos sedimentos da cobertura terciária/quaternária a ausência de partículas de granulometria intermediária (silte), suas terras apresentam características intermediárias ou dominantes das partículas extremas argilas ou areias. Assim, somente estudos de elevado detalhe, podem identificar e separar estas terras em termos de potencialidade de uso.

As demais unidades separadas e apresentadas no mapa em anexo, dizem respeito à associação de unidades geomorfológicas já comentadas anteriormente. Nelas as características de relevo, vegetação e solos, só poderão ser melhor apresentadas em estudos que possibilitem detalhamento das observações de campo e de interpretação de imagens em escalas superiores às aqui trabalhadas.

O levantamento Agronômico

A ÁREA DE ESTUDO - VENDAVAL

Vendaval tem uma posição de destaque dentro da área dos Ticuna, não só por sua localização central, mas por estar às margens do Igarapé São Jeronimo, principal acesso ao local mítico de ÉVARE, onde segundo as crenas, o povo Ticuna tem sua origem. Ademais, em Vendaval, reside o atual coordenador do Conselho Geral da Tribo Ticuna, Pedro Inácio Pinheiro, principal líder atual do povo Ticuna.

As terras de Vendaval podem ser consideradas em termos geomorfológicos como representativas da grande região do Alto Solimões. Suas partes baixas, estão representadas pelos solos Aluvionares de textura média/argilosa, e ou, pelos solos hidromórficos de textura predominantemente argilosa. Da mesma forma que a maioria das terras baixas da região amazônica, apresentam elevada potencialidade agrícola para culturas, especialmente aquelas mais resistentes ao excesso de umidade.

No entanto, sua utilização para produção agrícola requer cuidados especiais de manejo, uma vez que a quase totalidade destas terras permanecem durante boa parte do ano, coberta por filme de água de espessura variável, que impossibilita o manejo da maioria das culturas.

Estas terras localizam-se na unidade geomorfológica denominada de planícies do Rio Solimões, sendo na área de Vendaval, do tipo de diques aluviais e colmatados.

As terras altas pertencem a grande unidade geomorfológica Planalto Rebaixado da Amazônia. São desenvolvidas da Formação Solimões, representada por sequência de sedimentos predominante-mente pelíticos, composta principalmente por argilitos e siltitos, finamente laminados ou macia de coloração bruno avermelhada, amarela avermelhada etc.

Onde se localiza a aldeia de Vendaval, ocorre um argilito vermelho a cinza mosqueado, constituindo barrancos de 3 metros de altura. Salvo nas

planícies de inundação e nos vales os solos apresentam-se em relevo completamente dissecados pela intensa erosão geológica das áreas mais antigas.

As condições climáticas da região, conduzem a uma intensa decomposição dos minerais primários, com perda rápida de bases e progressiva destruição das argilas, além de intensa mineralização da fração orgânica. Nestas condições, o processo de mineralização ácido com solubilização e transporte para as partes mais baixas do perfil do solo, dos óxidos de ferro e alumínio, que podem se concentrar nas partes mais inferiores do perfil.

Como consequência, são dominantes na região os solos pertencentes as classes dos podzólicos, Podzólicos Plínticos e Plintossolos, todos de média e baixa atividade da fração argila, distróficos, álicos e de pequeno desenvolvimento de horizonte superficial.

São apresentados no quadro a seguir, os dados analíticos de três amostras de solos coletados a duas profundidades A e B. Os locais de coleta foram Vendaal, O'ta, aldeia que tem o nome em português de Tabatinga, e Campo Alegre, uma das maiores aldeias Ticuna, 30 minutos de deslizador de onde estávamos, e que visitamos devido a sua importância.

PERFIL/ HORIZ	COMPLEXO SORTIVO								Valor	Sat.	Sat.	P	pH	pH
	Ca ⁺⁺	Mg ⁺⁺	K ⁺	Na ⁺	S(soma)	H + Al	Al ⁺⁺⁺	T(soma)	V (%)	com Al(%)	com Na ⁺	assiml ppm	Água	KCl
1 A	2.00	2.10	0.03	0.05	4.18	13.50	3.60	17.68	23.64	46.27	0.28	1.0	5.40	4.60
1 B	0.60	1.00	0.03	0.03	1.66	10.40	7.20	12.06	13.76	81.26	0.25	1.0	4.60	4.30
1 A	1.00	0.30	0.03	0.05	1.38	24.60	8.40	25.98	5.31	85.89	0.19	1.0	5.00	4.60
1 B	0.60	0.60	0.03	0.03	1.26	9.70	4.10	10.96	11.50	76.49	0.27	1.0	4.60	4.10
1 A	0.80	1.20	0.03	0.03	2.06	14.00	4.20	16.06	12.83	67.09	0.19	1.0	5.30	4.50
1 B	0.80	1.00	0.01	0.02	1.83	17.60	9.80	19.43	9.42	84.26	0.10	1.0	4.50	4.10

A região onde se localiza Vendaval, apresenta clima tropical chuvoso Af segundo Koppen, com precipitação elevada entre as isoietas de 3000 e 2750 mm anuais e temperaturas de pouca variação dentro dos isoterms de 24o e 26o. O balanço hídrico, elaborado segundo Thornthwaite & Mather (1955) com os dados obtidos pelo Projeto Radam, apresenta para todas as classes de solos da região, excedente de água, sendo os meses de agosto e julho os de menores valores.

A vegetação dominante na região, é a de floresta tropical densa, sempre entre cortadas pela formação aberta, que se localiza preferencialmente margeando os cursos d' água, com alta frequência de palmeira e de cipó. As espécies mais comuns identificadas na região são: Abiorama branca e vermelha; Cupimba; Envira preta; Louro amarelo; Matamatá branco e vermelho; Ucumba chorona; Uxirama; Ingá xixica.

O uso mais comum das terras da região de Vendaval é o agrícola com o plantio de culturas anuais e a coleta de frutas perenes tropicais como ingá , abiu, castanha, pupunha, cupuaçu, sapotí, entre outros.

A maior parte da produção agrícola refere-se as lavouras de mandioca e de macaxeira, seguida imediatamente pela banana e cana-de-açúcar.

São lavouras desenvolvidas preferencialmente nas partes mais elevadas da região, e que não oferecem grandes riscos inundações. Este hábito, não só restringe o número de culturas passíveis de produção, como utiliza para produção agrícola, as terras de menor potencialidade da região. A técnica de produção utilizada bastante baixa sendo não só dependente dos utensílios agrícolas rudimentares utilizados, como do pouco conhecimento e hábito agrícola dos Ticuna. No entanto, a forma de ocupação itinerante das terras para produção agrícola, pode ser considerada em termos amazônicos, como a que oferece maior retorno e preservação ambiental possível.

O fato dos solos serem, especialmente nas terras altas de baixa potencialidade agricultura desenvolvida no pequeno nível tecnológico, requer uma

maior rotatividade de ocupação das terras, de forma a promover o restabelecimento das condições mínimas de produção, deste ambiente, condição esta intimamente relacionada, ao teor de colóide orgânico do solo.

As áreas de plantio em terra firme, são de aproximadamente 0.8 hectares, podendo uma família ter três roças deste tamanho, além daquela plantada na várzea. Nela feita a derrubada das árvores maiores, que são aproveitadas para construção de casas e para lenha, não ocorrendo comércio de madeira de lei. As fruteiras excelentes são deixadas em pé, sendo o plantio executado geralmente em forma consorciada, podendo em cada roça existir a mandioca, macaxeira, banana e o milho consorciados.

Evidente que nesta consorciação, além de não se respeitar o espaçamento adequado entre plantas que nas condições ambientais da região, um dos fatores mais importantes na produtividade das culturas, comum o sombreamento excessivo das espécies de porte mais baixo, acarretando sérias deficiências de desenvolvimento vegetativo das mesmas.

A produção obtida praticamente para consumo próprio, só existindo a comercialização de pequeno excedente nos regatões, na forma de troca por produtos, por outros alimentos não produzidos na região, ou outras necessidades familiares como, o fósforo, o sabão ou mesmo o querosene.

A criação de animais de grande porte não ocorre na região. É normal a criação em terreiro da galinha, cuja produção geralmente negociada nos regatões. Poucas são aqueles que criam outros animais mesmo de pequeno porte como patos e porcos.

A pesca uma atividade diária dos Ticuna, que se utilizam do pescado como principal fonte de alimento. É portanto uma atividade desenvolvida basicamente para consumo direto, não tendo percebido, entre os Ticuna de Vendaval, interesse em fazer desta atividade, uma exploração economicamente ativa na região.

Pretende-se, isto sim, preservar ao máximo o pesqueiro desta re-

gião, considerado farto em todas as épocas do ano, ao contrário das regiões vizinhas, onde já realidade a dificuldade de se obter do pescado a alimentação básica. Na própria aldeia vizinha de Campo Alegre isso já começa a ser sentido.

Definição de Projetos Prioritários

A luz dos estudos preliminares executados, identificamos uma série de possíveis projetos, que foram considerados, após discussão com técnicos de várias instituições de pesquisa e extensão da região amazônica, tais quais a EMATER de Benjamim Constant e o INPA, como prioritários em um estudo integrado de preservação e de desenvolvimento de sistemas de produção nas atividades agrícolas na região em questão.

MONITORAMENTO DAS CARACTERÍSTICAS DOS SOLOS NO PROCESSO DE AGRICULTURA ITINERANTE

O processo de agricultura itinerante, utilizado de forma geral pelos povos indígenas na Amazônia, é considerado a forma mais adequada de ocupação das terras para produção agrícola naquela região, por utilizar pequenas áreas em rotações constantes.

Para melhor entendermos os benefícios advindos da utilização desta prática de produção agrícola, é objetivo do presente projeto identificar as principais modificações ocorridas nas características nos solos submetidos a esta prática de uso, quantificando-as se possível, em relação ao ambiente em equilíbrio permanente.

Para tanto, a metodologia de desenvolvimento do projeto proposto, será formulada de modo a atender as seguintes principais atividades:

- 1 - Identificação e mapeamento na região, de áreas submetidas a esta tecnologia de produção.
- 2 - Coleta, identificação botânica e herbarização de plantas colonizadoras de áreas de agricultura itinerante.

- 3 - Coleta para análises físicas, químicas e biológicas dos horizontes mais superficiais dos solos da região, inclusive da camada orgânica, que compõem a serrapilheira.
- 4 - Comparação dos resultados alcançados nas terras com diferentes tempos de pousio com os resultados alcançados em áreas de mata natural.
- 5 - Definição das características físicas, químicas e biológicas a serem monitoradas durante o processo de produção.

DESENVOLVIMENTO DE PRÁTICAS DE MANEJO CONSERVACIONISTA DA MATÉRIA ORGÂNICA DOS SOLOS

Ao se detectar no projeto 1 a forma e o grau de transformação sofrida pela matéria orgânica do solo, o projeto 2 tem como objetivo principal o desenvolvimento de práticas de manejo conservacionista desta matéria orgânica do solo, durante o processo de ocupação e produção das terras.

A metodologia a ser adotada deverá alcançar os objetivos pretendidos de duas formas distintas:

- 1 - Diminuição do processo de mineralização da matéria orgânica durante o processo de produção.
- 2 - Adição da matéria orgânica em diferentes formas ao solo durante o processo de produção.

Assim a metodologia deverá compreender as seguintes distintas etapas de trabalho:

- 1 - Identificação no sistema de produção de práticas que hoje já contribuem para a preservação da matéria orgânica do solo.

- 2 - Estudos de tecnologias alternativas de conservação da matéria orgânica nos solos.
- 3 - Estudos de fontes regionais variáveis de matéria orgânica para ser utilizada como adubo orgânico e ou adubação verde no processo de produção.

DESENVOLVIMENTO DE PRÁTICAS DE PLANTIO E DE PRODUÇÃO DE CULTURAS EM SISTEMAS CONSORCIADOS

O sistema de produção consorciada é prática comum aos pequenos agricultores e povos indígenas brasileiros. É um sistema que permite que em pequenas áreas de produção, seja obtida uma gama de produtos, normalmente básicos ao regime alimentar. Uma série de fatores agronômicos, entretanto, interferem neste processo, em especial o que diz respeito a competição dos sistemas radiculares que exploram uma mesma área, e a compatibilidade de culturas em relação a resistência a pragas e doenças.

Assim, o objetivo do presente projeto é de alcançar sem grandes interferências na estrutura e no hábito de produção dos Ticuna, uma melhor compatibilização entre as espécies em produção consorciada, para se obter ganho de produtividade para as diversas culturas.

A metodologia a ser utilizada neste projeto, incluirá obrigatoriamente um estudo preliminar das espécies em uso consorciado na região, e suas relações de compatibilidades. As seguintes etapas de desenvolvimento deverão ser abordadas no presente projeto.

- 1 - Identificação botânica das espécies cultivadas e rústicas em uso na região.
- 2 - Estudos Agronômicos das espécies selecionadas.
- 3 - Desenvolvimento de experimento de campo para detectar melhor consorcio de culturas em relação as épocas de plantio da região considerando:

a) espaçamento adequado; b) relação de resistência à doenças e pragas; c) relação de resistência à deficiências nutricionais; d) relação de resistência à toxidez de alumínio e manganês.

INTRODUÇÃO DE NOVAS ESPÉCIES AOS HÁBITOS DE PRODUÇÃO DA REGIÃO

O hábito e tradição alimentar dos povos indígenas, entre os quais os Ticuna, e o clima tropical de elevada precipitação e temperatura, limitam seriamente o número de culturas em produção na região amazônica. Torna-se quase que exclusivo a produção de espécies rústicas e tradicionais como a mandioca, macaxeira, banana, cana-de-açúcar, batata doce, cará, abacaxi e milho.

A possibilidade de introdução na produção agrícola dos Ticuna de novas culturas já de conhecimento e aceitação deles é o objetivo principal deste projeto. Entre estas culturas, feijão, arroz, algumas fruteiras e produtos hortícolas deverão merecer atenção especial.

Para tanto a metodologia de desenvolvimento deste projeto incluirá uma pesquisa profunda dos hábitos alimentares e do interesse de comercialização dos Ticuna, além de estudos agronômicos essenciais para se atingir o objetivo principal.

As seguintes etapas de trabalho deverão fazer parte do presente projeto:

- 1 - Aprofundamento da pesquisa, já iniciada pelo antropólogo em campo, sobre o hábito alimentar e do interesse de comercialização sobre produtos agrícolas dos Ticuna.
- 2 - Pesquisa institucional e de mercado de produtos agrícolas de interesse regional.

- 3 - Seleção de culturas climaticamente adaptáveis a região e experimentos de desempenho agrônômico destas culturas na região.
- 4 - Experimentos de consorciação destas novas culturas com as culturas tradicionais.

ADENSAMENTO DE FRUTEIRAS TÍPICAS DA REGIÃO

Um grande número de fruteiras típicas da região amazônica fazem parte do hábito alimentar dos Ticuna. São fruteiras de elevado valor nutritivo e de alta potencialidade de comercialização, que podem, com a organização da produção e da colheita, melhorar sensivelmente as condições alimentar, econômica e social dos Ticuna.

Como toda espécie vegetal componente da floresta amazônica, essas fruteiras acham-se dispersas no ambiente, fato este, único responsável pela sua pequena utilização na região.

O objetivo deste projeto é de se melhorar as condições de exploração agrícola destas fruteiras, pelo adensamento das mesmas em áreas de exploração.

Para tanto, as seguintes etapas de trabalho serão desenvolvidas:

- 1 - Identificação botânica das fruteiras selecionadas.
- 2 - Estudos de mecanismos de reprodução e de técnicas de propagação das fruteiras selecionadas.
- 3 - Experimentação de épocas mais adequadas de formação de mudas, plantio e de manejo das fruteiras.
- 4 - Estudos de controle biológico de pragas e doenças das fruteiras selecionadas.

Bibliografia

GONZALEZ R., Alvaro. "Agricultura Indígena Y Modernización. Matrimonio Desastroso?" **América Indígena**, fevereiro, 1990.

IORIS, E. M. e ANDERSON, Anthony B. "Estratégias Econômicas de Pequenos Produtores Extrativistas no Estuário Amazônico", Museu Paraense Emílio Goeldi (mimeo).

NIMUENDAJÚ, Curt. **The Tükuna**. Berkeley and Los Angeles, University of California Press. 209p.

OLIVEIRA, João Pacheco de. "As Facções e a Ordem Política em uma Reserva Tukuna." Brasília, Unb, 1977.

----- "A difícil etnografia de uma tribo em mudança" In: OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **Anuário Antropológico 79**, 1981.

----- "O Nosso Governo": os Ticuna e o regime tutelar. São Paulo, Marco Zero, 1988.

WAGLEY, Charles. **Uma Comunidade Amazônica**. 2 ed. São Paulo, Editora Nacional, 1977.

Anexos

Questionário-roteiro

- 1) Moradores (idade, sexo, relação genealógica). Local de nascimento? O que fazia lá (trabalho)?
- 2) Local de procedência, último local de residência? Qual o trabalho que realizava por lá? Onde foi morar quando casou? Por quanto tempo?
- 3) Quais os moradores da casa que tem roça? Qual o tamanho? Quais os tipos diferentes?
- 4) Quantos pés de cada tipo?
- 5) Onde e a quem vende cada um dos seus produtos?
- 6) Como leva a produção até lá? Tem motor próprio? Usa o barco da comunidade (ou do capitão)? Quanto paga?
- 7) Cooperação na agricultura: recebe ajuda de outros parentes na roça? Quais?
- 8) Promove ou participa de ajuris? Com que frequência? Quem participou com você no último?
- 9) Você possui grupo de trabalho na roça? Quais são seus componentes? Com que frequência vocês se reúnem?
- 10) Participa de roça comunitária? O que acha dela?
- 11) Formas de propriedade relativas a produção: Quais os instrumentos agrícolas que você possui? (terçado, machado, cavadeira, pá, motor de ralar mandioca, máquina de pilhar arroz, forno, etc.) Quantos possui de cada?
- 12) Onde os adquiriu?
- 13) Quais desses produtos empresta ou toma emprestado de outro? De quem? Existe retribuição prevista?
- 14) Alguém lhe fornece sementes? Quem? De quais produtos?
- 15) Alguém lhe fornece inseticidas ou fertilizantes? Quem?
- 16) Quantas capoeiras você possui? Tem fruteiras ali plantadas dando frutos? Quantos pés de quais tipos?
- 17) Os produtos da capoeira são destinados a venda? Parcialmente? Que proporção? Onde são vendidos, a quem, como (dinheiro, espécie)? Como é transportado até lá?
- 18) Você tem quintal com alguns produtos? Quais? É cercado?
- 19) Você vende os produtos do quintal? Onde, a quem e como leva até lá?
- 20) Você tem animais de criação? Quantos? De que tipo?
- 21) Vende animais de criação? Para quem? Com que frequência? Como faz o

transporte?

- 22) Você costuma pescar? Como?
- 23) Tem rede, malhadeira, espinhéu, poita, tarrafa, flechas, arpão, canoa, motor?
- 24) Como obtem esses recursos? De quem? Venda, herança, doação ou empréstimo? Em qualquer caso, obtém de quem? O que dá em troca?
- 25) Quais os moradores da casa que pescam?
- 26) Você faz pesca conjunta? Com quem? Por que?
- 27) Você dá ou recebe peixe de alguém? De quem? Quando?
- 28) Você costuma comprar peixe dentro da aldeia? E vender?
- 29) Você possui espingarda de caça? Quais os outros instrumentos usados?
- 30) Como adquire e o que dá em troca?
- 31) A caça é vendida? Aonde e a quem? Como se dá o transporte até lá?
- 32) Quem faz a coleta da casa?
- 33) Quem faz artesanato para venda? De que tipo? Onde vende? Como transporta até lá?
- 34) Quais as pessoas da casa que já tiveram trabalho assalariado? Trabalharam para quem? Onde? Durante quanto tempo? Tiveram carteira assinada?
- 35) Como foi arranjado esse emprego? Houve participação do capitão ou do chefe do posto?
- 36) Onde compra os alimentos, roupas, etc.?
- 37) Você possui ou já possuiu algum cargo na aldeia (capitão, auxiliar, etc)? Quem o colocou nessa função? Quais as atividades que executava? Por quanto tempo? Por que saiu do cargo?
- 38) Qual a sua religião?
- 39) Quais as pessoas de sua casa que frequentam algum culto? Qual? Quantas vezes na última semana?
- 40) Quais as pessoas de sua casa que são batizadas no religioso?
- 41) Quais as pessoas casadas no religioso? Em que igreja?
- 42) Você já exerceu ou exerce algum cargo religioso? Qual? Por quanto tempo? Quando deixou? Por que?
- 43) Você já fez algum curso que o preparasse para funções religiosas ou lhe ensinasse algo nesse sentido?
- 44) Participa de procissões ou romarias? Quantas? A que lugares?

Fotos



Foto: Fábio Vaz

Festa da Moça Nova na aldeia de Vendaval



Foto: Fábio Vaz

Reprodução de painel fotográfico (acervo do museu do Centro Maguta)



Foto: Fábio Vaz

Moradora do Igarapé São Jerônimo fazendo vinho de açáí



Foto: Fábio Vaz

Ajuri da palha na casa do Ticuna Floriano Augusto de Souza (wuãcuracu)



Foto: Fábio Vaz

Ajuri da palha na mesma casa
em primeiro plano um Ticuna bebendo o pajuaru

Vista parcial da aldeia de Vendaval (em frente do porto)

Foto: Fábio Vaz



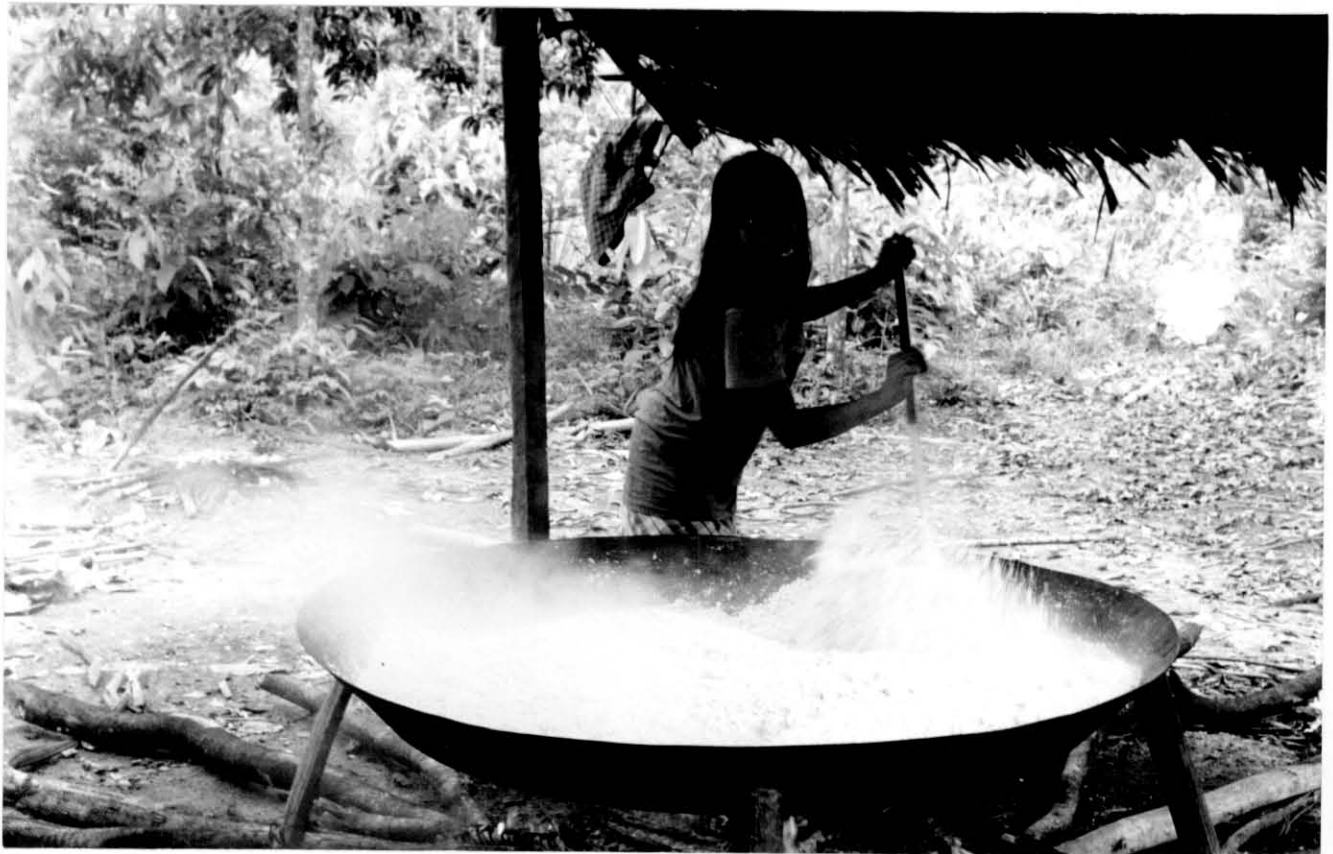


Foto: Fábio Vaz

Ticuna torrando farinha em forno próximo a sua roça



Foto: Fábio Vaz

Área derrubada e preparada para a queima próxima a Vendaal

Roça de milho ainda pequena (alguns tocos permanecem no local)

Foto: Fábio Vaz





Foto: Fábio Vaz

Trilha para roças próximas a Vendaal (mata virgem)

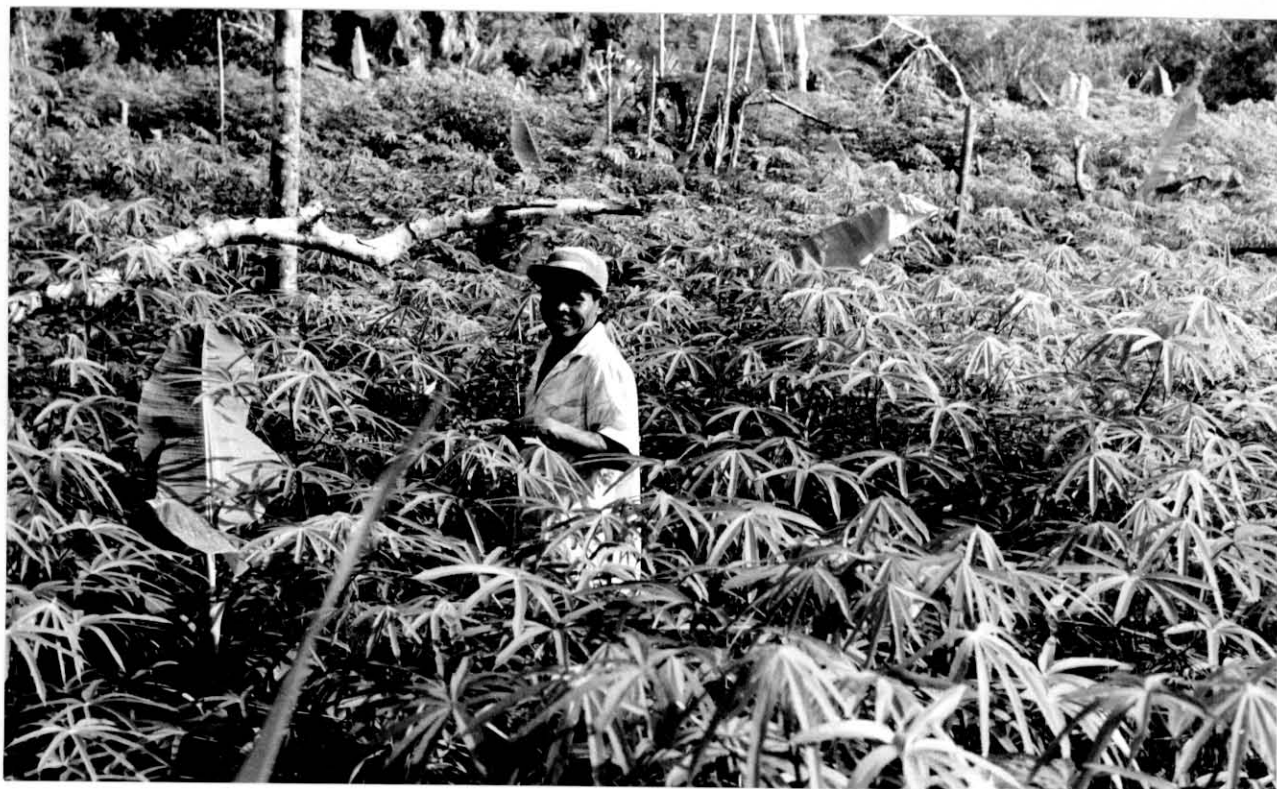


Foto: Fábio Vaz

Plantação de mandioca, não muito crescida, próxima a aldeia de Barro Vermelho (ao centro o 1º Coordenador do CGTT Pedro Inácio)