

EXPOSIÇÃO
"O HOMEM, RIO, FLORESTA,
VIDA ? ESPERANÇA !"

RIO - CINE-FESTIVAL
AGOSTO/1989

PROGRAMAÇÃO DO EVENTO AMAZÔNIA EM REVISTA

Local: Parque Lage
Horário: 2a. a 6a. - de 10h às 20hs
Sábados e Domingos - de 10h às 20hs
Período: 11 a 19 de agosto

Sexta-Feira dia 11/08/89

10hs - manhã

Abertura - Exposição: O HOMEM DO NORTE
(O Homem, O Rio, A Floresta, a Vida?
Esperança!)

Hall.....Quadros em Madeira de Maqueson
Pereira - Acre

Sala 1.....Foto Etnográfica De Mario da Silva
- Os kaxinawá do Alto Purus
- Festa do Mariri
- Tecelagem - Acre

Sala 2 Painéis e quadros de Hélio Melo - Acre

Sala 3.....Peças do Acervo do Museu o Homem
do Norte da Fundação Joaquim Nabuco
Coordenação: Museóloga Veralúcia Ferreira
de Souza.

11hs - manhã

Apresentação ao ar livre do grupo "Cacetinho de Tefé (Amazonas) dirigido
por Maria de Fátima Lima da Silva.

Dança Folclórica inspirada na Tribo dos Aimorés

12hs -

Distribuição do Tacacá e xarope de guaraná e castanhas cristalizadas.

18hs -

Vídeo - XXVI Festival Folclórico de Tefé - 30'
Direção e Produção: Padre João D'Vries - (Tefé)

A exposição ficará aberta até às 20hs.

Sábado dia 12/08/89

10hs -

Exposição:

O HOMEM DO NORTE

(O Homem, O Rio, A Floresta, A Vida?
Esperança!)

15hs -

Exibição dos Vídeos:

- A Vida do Caboclo dos Beiradões de Tefé - 15'
direção: Jorge Bandeira
produção: Sonia Cavalcanti
- XXVI Festival Folclórico de Tefé - 30'
direção e produção de Padre João D'Vries
- O Tangará das Missões de Tefé - 15'
direção: Humberto Bastos Barroso
produção: Sonia Cavalcanti
(vídeos de Tefé - Amazonas)

16:30hs -

Apresentação ao ar livre do BOI-BUMBÁ (atração nas festas juninas da Cidade desde a metade do século passado, popularizando as figuras do Pai Francisco, Mãe Catirina, índios e vaqueiros.

Introduzidos no Amazonas por imigrantes nordestinos, o bumbá mais popular em Tefé, é o Boi Garantido D'Olinda de Tefé da Escola Antídio Borges Façanha.

A exposição ficará aberta ao público até às 20 horas

Segunda-feira - 14/08/89

10hs -

Exposição.

O HOMEM DO NORTE

(O Homem, O Rio, A Floresta, A Vida?
Esperança!)

16:30hs

Apresentação ao ar livre:

- Peixe Boi de Novo Airão (Amazonas)
(alerta que objetiva a preservação da espécie no arquipélago das Auanilhanas e do Parque Nacional do Jaú).

18hs -

Apresentação dos Vídeos:

- As Viúvas do Carvão - 20'
direção e edição: Silvio Margarido e José Tavares
- Rito de Morte - 13'
direção: Nonato Tavares
produção: Companhia Vitória Régia
- Serra do Moa - Um Paraíso na Fronteira - 15'
direção e produção: Siglia Abrahão
- O Seringueiro - 26'
direção e produção: Raimundo Rocha de Lima Filho
- Enchente do Rio Acre II - 13'
direção e produção: Eduardo Nanem.

A exposição ficará aberta até às 22 horas

Terça-Feira - 15/08/89

10hs

Exposição:

O HOMEM DO NORTE

(O Homem, O Rio, A Floresta, a Vida?
Esperança!)

16:30hs

Apresentação ao ar livre do grupo "Cacetinho de Tefê".

18hs -

Mostra de Vídeos:

- SOS Tapajós - 55'
direção: Marliey Bemergan
produção: Marise Morbach
- São João da Terra - 18'
direção e produção: Eduardo Bayer Neto
- Homem e o Ambiente - 20'
direção e produção: Sanitre Maria da Silva
(vídeos do Acre)

Quarta-Feira - dia 16/08/89

10hs -

Exposição:

O HOMEM DO NORTE

(O Homem, O Rio, A Floresta, A Vida?)
Esperança!

16:30hs

Apresentação do Boi Bumbá Garantido D'Olinda de Tefé - (Tefé - Amazonas)

18hs -

Mostra de Vídeos:

- A Lenda do Guaraná - 15'
direção e produção: Claudio Sergio dos Santos
- XXVI Festival Folclórico de Tefé - 30'
direção e produção: Padre João D'Vries
- A Vida do Caboclo, dos Beiradões de Tefé - 15'
direção: Jorge Bandeira
produção: Sonia Cavalcanti

A exposição ficará aberta até às 22 horas

Quinta-Feira - 17/08/89

10hs -

Exposição:

O HOMEM DO NORTE

(O Homem, O Rio, A Floresta, a Vida?
Esperança!)

16:30hs -

Apresentação do Grupo "Cacettino de Tefé"

18:00hs -

Mostra de Vídeos:

- Artesanato Kaxinawá - Siã Kaxinawá
- Outro Tejo - Antonio Alves e Jorge Nazaré
- Algumas Mulheres Acreanas - Mario da Silva e
Dedé Maia
- Enchente do Rio Acre II - Eduardo Nanem

A exposição ficará aberta ao público até às 22hs.

Sexta-feira - 18/08/89

10hs - manhã

Exposição:

O HOMEM DO NORTE

(O Homem, O Rio, A Floresta, a Vida?
Esperança!

16:30hs -

Apresentação do Boi Garantido D'Olinda de Tefé da Escola Antídio
Borges Façanha.

18hs -

Mostra de Vídeos:

- A Vida do Caboclo dos Beiradões de Tefé - 15'
direção: Jorge Bandeira
produção: Sonia Cavalcanti
- XXVI - Festival Folclórico de Tefé - 30'
direção e produção: de Padre João D'Vries
- O Tangará das Missões de Tefé - 15'
direção: Humberto Bastos Barroso
produção: Sonia Cavalcanti

(vídeos de Tefé - Amazonas)

Sábado - dia 19/08/89

10hs - manhã

Exposição:

O HOMEM DO NORTE

(O Homem, O Rio, A Floresta, Vida?
Esperança)

15hs -

Mostra de Vídeos:

- As Viúvas do Carvão - 20'
direção e edição: Silvio Margarido e José Tavares
- Rito de Morte - 13'
direção: Nonato Tavares
produção: Companhia Vitória Régia
- Serra do Moa - Um Paraíso na Fronteira - 15'
direção e produção: Siglia Abrahão
- O Seringueiro - 26'
direção e produção: Raimundo Rocha de Lima Filho
- Enchente do Rio Acre II - 13'
direção e produção: Eduardo Nanem

16:40

Apresentação do Grupo "Cacetinho de Tefé"

20hs -

Encerramento da Exposição.

Hélio Melo expõe em Washington

Hélio Melo, conhecido artista acreano, esteve em novembro último na capital americana (Washington) participando do FESTIVAL OF TROPICAL RAINFOREST FOLK-LIFE. Da exposição participaram artistas de todos os países e Hélio Melo foi o único representante do Brasil. Sua presença foi marcada essencialmente pelo seu trabalho voltado para o homem amazônico. Lá ele apresentou composições suas, desenhos, poesias, livros e pinturas já bem conhecidos do público acreano.

Segundo ele, o público que participou do festival, mostrou-se muito interessado na cultura acreana, fazendo inclusive várias perguntas de como era o estado e sobre os objetos por ele expostos.

A viagem de Hélio Melo, foi patrocinada pela SMITHSONIAN INSTITUTION e a exposição foi realizada no Museu Nacional de História Nacional de Washington.

O festival, que visava essencialmen-

te divulgar a cultura dos países tropicais, será realizado novamente só que em outro país e Hélio Melo provavelmente irá participar divulgando assim o povo e a cultura do Acre.

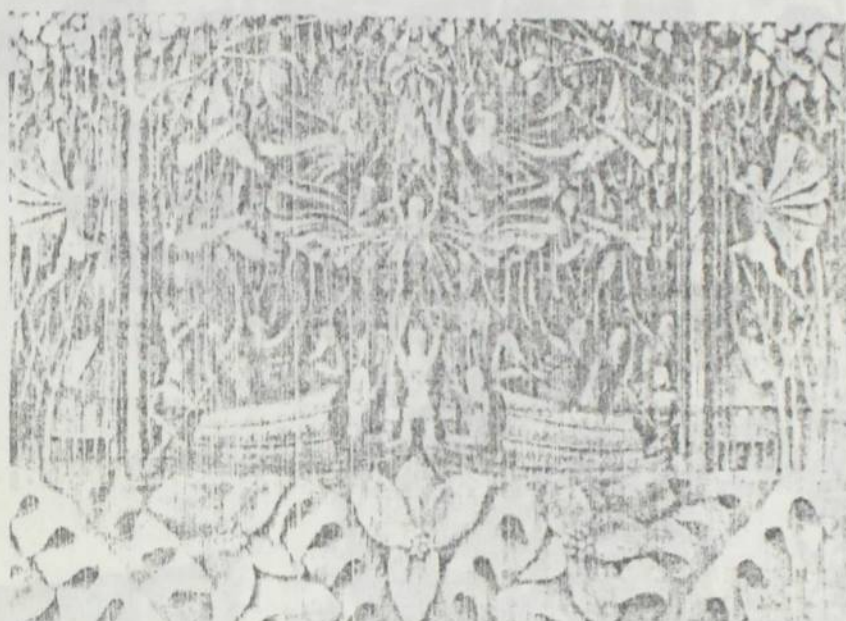
Ha poucos dias, Hélio, recebeu um diploma especial de participação no festival, acompanhado de um ofício que traduzido pelo Copy-desky do ORB Savio Domingos, que relatamos na integra.

CARO HÉLIO MELO

"Em nome de todo o quadro da instituição, gostaríamos de agradecer sua participação no Festival Tropical de Rainforest Folklife. Sua contribuição ajudou a tornar o festival um grande sucesso, com a participação de aproximadamente 25 mil pessoas. O festival provou ser uma oportunidade para mostrar a diversidade cultural das regiões tropicais. Agradecemos sua gentileza em dar ao público um pouco do seu talento, seu conhecimento. Esperamos ter oportunidade de trabalhar novamente com você.



Hélio Melo com o diploma de sua exposição nos EUA



3. Julio Jorge Pires (AMAPÁ)
Homenagem à paisagem do Amapá, em
talha

ACRE

"A PROPÓSITO DE HELIO HOLANDA MELO OU A BELEZA DA LUZ OBSERVADA"

Luta feroz e constante, dissabores, a dureza social que o temperou. Frederico Moraes já comentou anteriormente esse aspecto, mas de Helio Holanda Melo e sua vida, dá conta ele mesmo em entrevista feita acordada ao SESC em fevereiro de 80.

Pela mesma, entre outras coisas, ficamos sabendo que é também músico e optou pelo violino como instrumento. Argumentou ainda de modo pertinaz sobre essa escolha. Ora, do seringal ao violino — que nos dizem ter uma 'alma', chave bastante misteriosa e complexa — esse caminho ele percorreu, e o fato em si prova uma sensibilidade que talvez já o destine para uma vocação de superior qualidade.

A prova dessa qualidade superior, quando desenha ou pinta com luz — não me atrevera a definir — eu a encontrei numa sua exposição ano passado no SESC na Tijuca. Em todo caso, ali por ele soube dessa luz que tirou da floresta, aquela que prova nos seus desenhos e logo nos oferece, ensina, obriga a ver.

Caso de simbiose estética com a mata em que viveu? Assim se explicaria naturalmente esse fenômeno, se eu dar conta todavia da sua motivação profunda em conhecer, pelo trabalho de arte, os meandros luminosos que soube perceber; por exemplo a tonalidade complexa da luz misturosa, entremontante delimitada com a maior

precisão em desenhos de sábia naturalidade. Assim o limpo alvorecer, o lento chegar do escuro noturno, as travessuras da luz nas ramarias e o seu pouso efêmero na textura rouca dos troncos; as clareiras luminescentes, os suaves abrigos da sombra, os finos percursos e os amplos espaços que plenamente, a luz de Helio Melo ocupa.

Essa luz da mata provavelmente existe por lá, mas a que aqui vemos nos vem de Helio, seringueiro, seringalista, Mestre Artista Maior da floresta, nosso amigo, obrigado.

Sergio Camargo — Julho, 1981

AMAPÁ

FOTOJORNALISMO NO BRASIL

A expressão mais forte da fotografia no Brasil está no fotojornalismo. É o segmento mais atuante, mais presente na fotografia brasileira.

A razão desta afirmativa, vem do fato de ser este um país de uma cultura extremamente dinâmica, onde a emergência social permite um desenvolvimento maior de movimento e imagens.

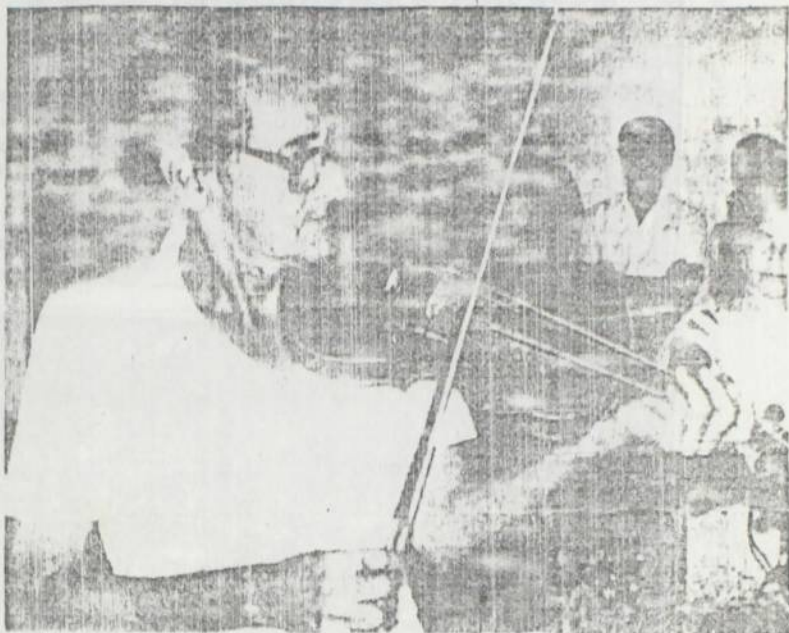
Em meados da década de sessenta, surgiu uma geração de fotógrafos que usou o jornal como escola, ou como aprimoramento de cursos básicos, academicistas por excelência, que não davam o dinamismo necessário à profissão.

Hélio Melo percorreu escolas em Brasília falando do Acre

Brasília (Sucursal) — O artista plástico acreano, Hélio Melo, viajou ontem a São Paulo, onde manterá contatos, junto ao Sesc, para a realização da exposição "Cenas Amazônicas" na capital paulista. Em seguida, o pintor acreano vai ao Rio de Janeiro, atendendo pedido da Funarte, que pretende incluir o seu nome na enciclopédia sobre os pintores primitivistas do Brasil.

Antes de sua partida, Hélio apresentou-se em três escolas de Brasília, onde, a convite dos professores, falou da cultura acreana, contou histórias sobre a vida nos seringueiros, recitou poesias e mostrou músicas regionais, acompanhado de sua inseparável "rabeça".

Hélio está satisfeito com o sucesso obtido em Brasília e com a oportunidade que teve de, mais uma vez, mostrar a sua arte no Planalto Central e aproveitou para agradecer o apoio da Funarte, Fundação Cultural do Estado e Representação do Acre em Brasília. Acrescentou ainda que conseguiu vender 10 quadros — o que é um recorde levando-se em conta que a galeria em que estavam expostos os seus trabalhos fica distante do centrô. "Só vai lá quem tem negócio ou está interessado. Além disso, a venda de livros foi grande e eu fiz muitas amizades".



Hélio Melo, com sua inseparável rabeça, foi sucesso em Brasília.

DOAÇÃO PARA BARRACAS

Hélio Melo doou um de seus quadros para a comissão organizadora da barraca do Acre na Festa dos Estados, que será rifado e a renda destinada a ajudar na montagem da barraca acreana. Além disso, deixou alguns livros e pinturas que serão expostas durante a

tradicional festa nacional. Ele acha que esse tipo de acontecimento é importante para a divulgação do Acre e que é necessário o apoio da população acreana ao trabalho da comissão de mulheres responsáveis pelo retorno do Acre, após 10 anos de ausência à festa dos Estados.

HELIO MELO

SERINGUEIRO, TOCADOR DE VIOLINO E PINTOR DA LUZ

Hélio Melo na sua casa em Rio Branco: as tintas são feitas com o sumo de raízes de árvores



O trabalho do seringueiro. Os temas do artista são objetivos e diretos, mas o que mais chama atenção é o tratamento luminoso que dá às densas florestas

O pranto dos animais, desenho de Hélio Melo

Nelson Augusto 25885-76
 Gl. Anneli Aguiar

DIFICULDADES E SONHOS DO ARTISTA POPULAR

O artista acreano Hélio Mello acaba de editar de maneira singela dois pequenos cadernos sobre sua região, a Amazônia. Um é escrito com as suas próprias letras, sem passar pela máquina de escrever, e chama-se 1ª Cartilha Popular — Do Seringueiro para o Seringueiro. O segundo é uma história da Amazônia, narrada de maneira simples, uma conversa sobre a região, contada de um seringueiro a outro e também um cântico aos nordestinos que foram trabalhar na extração da borracha, muitos atraídos à região devido à seca de 1837. A história é a mesma de sempre: "As pessoas lotaram as cidades em busca

de sobrevivência, mas não tiveram auxílio da parte do governo, a não ser trabalho; e, assim mesmo, não para todos, pois era grande o número de pessoas necessitadas", escreve Mello, que ilustra os dois cadernos.

As ilustrações foram originalmente feitas a cores, mas nesta edição, custeada com os próprios recursos do artista, não entrou nenhuma e os livros lembram as edições dos poetas marginais da Zona Sul, porém muito mais pobre e muito mais marginal. Isso diminui bastante a riqueza visual dos trabalhos de Mello e é pena que ninguém no Acre — onde o artista trabalha como vigia noturno de uma empresa,

depois de ter sido seringueiro — o auxiliasse numa edição mais adequada para os seus luminosos desenhos.

Há algum tempo Mello expôs no Sesc da Tijuca e entusiasmou um escultor refinado e culto como Sérgio Camargo. Em seu sítio em Jacarepaguá, Camargo exibiu uma série de desenhos do artista, convidando críticos para observarem a luz que Mello conseguia retirar com suas tintas extraídas da seiva das raízes das árvores de sua região. A luz é fundamental nas esculturas e relevos de Camargo, daí a atração do escultor, que carregava uma lupa para alargar e melhor admirar os traços de Mello. O artista ainda participou de uma individual na galeria Sérgio Milliet, na Funarte, e esteve este ano no MAM, com uma mostra sobre a paisagem brasileira. Mello não é um artista, como se pode imaginar, que está no sucesso, embriagando de cháliques estéticos nossas dondocas, capazes de sustentarem todas as gradações de óis admirativos diante da arte popular.

Semana passada, a questão da situação do artista popular foi discutida em São João da Barra, a duas horas do Rio, um esplêndido local turístico, ainda não totalmente varrido pela especulação imobiliária. Foi na casa do poeta Casimiro de Azevedo, transformada em museu. A direção é do engenheiro Paulo Pardo, um entusiasta da arte popular, colecionador das carrancas do célebre mestre Guarany. Foi ele quem teve a ideia de organizar o debate. A situação, de fato, não é boa. Um artista local, Tabibuis, que trabalha consando madeira e faz esculturas com este material, estava expondo no museu. Como muitos artistas do gênero, suas obras nascem dos seus sonhos. "Eu sonho antes de fazer uma escultura", explica Tabibuis. Seus trabalhos são expressões primárias

dos sonhos, as figuras expressam, sempre na mesma obra, o macho e a fêmea, ambivalência que jorra da sua vida onírica. Alguns trabalhos de Tabibuis encontram compradores, mas o artista, muitas vezes, é simplesmente assediado e não vê as obras e não lhe pagam.

Procurou-se discutir em São João da Barra o clássico tema de como preservar a cultura deste tipo de artista e como evitar que o engano comercialmente, além do incentivo local que esse tipo de arte poderia possuir. No Brasil, esses problemas são todos emaranhados e geralmente chegam à contestação sociológica de manter tal produção à medida que o capitalismo e organizações novas visuais (televisão, revistas, etc.) vão chegando pelas estradas rurais. O problema do mercado também é clássico. É comum, o mercado descobrir o artista popular, devorá-lo e depois afastar-se dele. O mesmo que acontece com muitos jogadores de futebol. Um artista fluminense como Mandinho foi estigido pelo mercado, mudou de material para produzir amais, sua obra enfraqueceu e hoje não é mais procurado. Um artista erudito dentro do mercado de arte diria que esta é numa nova fase. Isso faz parte da racionalização do sistema de arte, mas não entra no mundo de Mandinho. O que fazer? O Estado procura apoiá-los, mas geralmente não resolve problema nenhum. Fascinantes, como são os desenhos do acreano Hélio Mello ou os sonhos de ambivalência sexual de Tabibuis, artistas, eruditos ou populares, têm necessidade de se expressar e isto está acim da lógica do mercado. Tabibuis jamais pensa em vender suas obras. Ele primeiro sonha e, ao menos até agora, sonhar é barato.

WILSON COUTINHO



O drama dos seringueiros na selva amazônica, visto pelo artista acreano Hélio Mello



Hélio Melo: reconhecimento nos Estados Unidos

Do seringal a Washington

Hélio Melo leva a sua arte até os Estados Unidos

EDSON LUIZ

Dos seringais do Acre à capital Norte Americana. Este é o destino de um dos mais conceituados artistas acreanos que, infelizmente, não teve ainda o reconhecimento necessário em seu Estado e em seu País. Ele é Hélio Melo, que em novembro próximo embarca para Washington onde mostrará cerca de vinte quadros, um pouco de sua música regional puxada no seu conhecido violino e contará inúmeros "causos", já tradicionais.

Defensor das florestas, Hélio Melo vive na cidade, mas ainda sorprende suas características de seringueiro, como mostram seus próprios livros, ilustrados com sua arte feita com nanquim misturado com seiva das plantas. Ele mostra o gosto e o mistério das matas, algumas peculiaridades da região onde nasceu e onde vive e as experiências vividas pelos caçadores. São histórias que ninguém duvida. Mesmo sendo de caçador.

Ele alerta em "Experiências de Caçador", sobre o tamanduá bandeira, que não procura briga, mas exige muito respeito. "Se ele for atravessar uma estrada, quem estiver em sua frente que se arreda, porque ele não torce caminho pra ninguém. Importante: o tamanduá é um animal de muita resistência. No entanto, seu lugar mortal é no focinho. Neste local, qualquer pancadinha, com um pedaço de pau, o mata na hora. O que mais impressiona, diz o caçador, é que não se conhece o macho do tamanduá bandeira". Pouca gente sabe também, quando cachorro segue a onça, ela sai correndo. Logo mais ela volta em cima do rastro e se esconde atrás de uma árvore. O cachorro, que vem farejando, sofre a traição. Ela se arroja sobre o cão e o devora.

Realmente, são histórias para americano nenhum colocar de lado. São histórias para atrair a curiosidade de republicanos e democratas da terra do Tio Sam. São alguns "causos" reveladores, como da onça que tem força em seu olhar que chega a atrair a caça, quando começa a fitá-la. Por exemplo: "O macaco começa a gritar como se estivesse aterrorizado e aos poucos vai desce até onde a onça possa alcançá-lo. Assim também acontece com o jacaré, o maitum e outros".

Hélio Melo possui um carinho todo especial pela natureza e é um dos poucos escritores regionais que ainda cultiva a linguagem original do seringueiro. Seus quadros mostram o caçador das matas, que não chega a ser o predador. Mostra a serin-

gueira, que corre o risco de ficar apenas conhecida através de pintura e mostra os tapicis, as clareiras e os bichos. As curiosidades também fazem parte de seu intenso rol de histórias, sempre ilustradas a seu modo com desenhos feitos com a seiva do vegetal. Um deles mostra a luta pela sobrevivência dos macacos, "que quando é baleado, mastiga folhas de árvores para colocar nos ferimentos e tentar sobreviver".

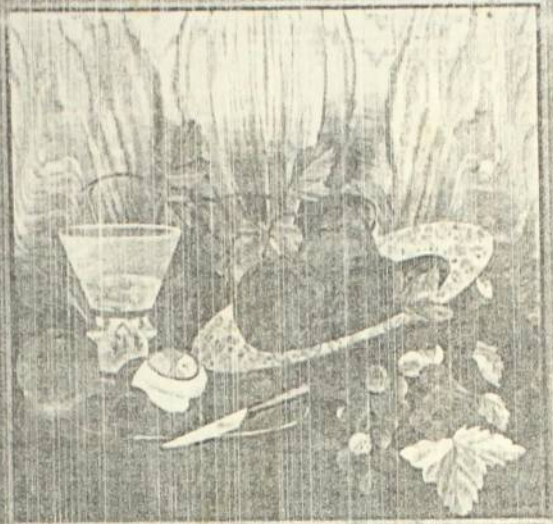
Todo este trabalho, que ainda não chegou a impressionar no Brasil, foi visto pelo pesquisador americano Steve Schwartzman, que conheceu a publicação "O Cauchô, a seringueira e seus mistérios" — um dos mais importantes trabalhos de Hélio Melo, bem como a qualidade de seus quadros e a sua música. Em junho passado, Denise Cardoso Hamú, da Smithsonian Institution Traveling Exhibition Service — Sites —, convidou o artista acreano, para participar da exposição denominada "Tropical Rainforests — A Disappearing Treasure".

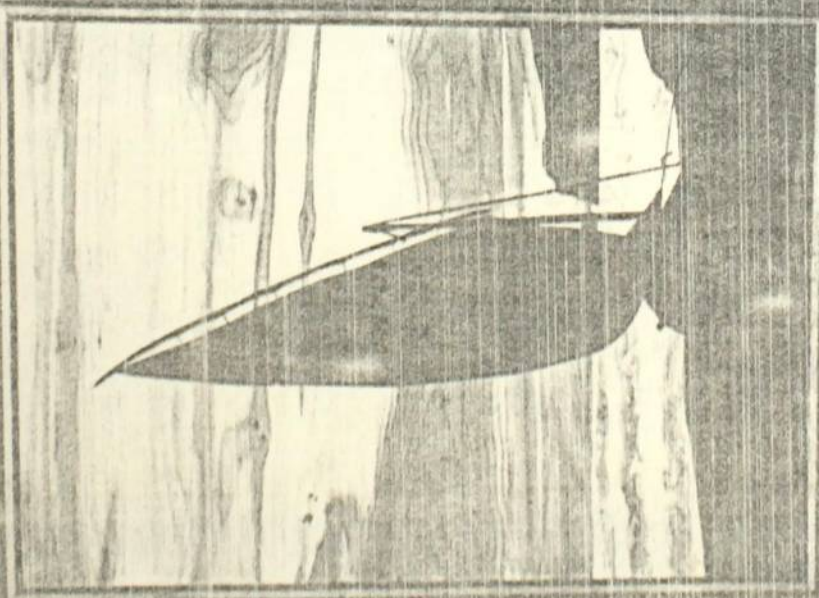
Esta exposição mostrará temas relevantes sobre a Amazônia, como a riqueza e a diversidade de nossa flora, fauna, os povos que habitam a floresta, o desequilíbrio ecológico, as causas da destruição, o trabalho do seringueiro, entre outros. Dentro desta exposição, segundo o convite da Sites, haverá a realização de um festival cultural, possibilitando um contato maior do público norte-americano com as culturas das florestas tropicais.

Hélio Melo deverá ficar três dias em Washington — 11, 12 e 13 de novembro —, onde realizará palestra sobre o trabalho dos seringueiros, exporá seus quadros e fará uma audição de música, acompanhado pelo inseparável violino. A entidade promotora do evento cobrirá todas as despesas da viagem, hospedagem, deslocamentos e dará até um intérprete para acompanhar nosso artista.

Com certeza, na capital americana, Hélio Melo mostrará que nos seringais acreanos, o caçador usa a espera para poder aguardar sua caça. "O caçador experiente sabe mais ou menos a hora em que a caça deve vir e, quando passa do horário, é sinal de que, naquela noite, não vem nada". Os americanos têm, também, uma história do caçador que, "certa vez, estava esperando a caça e pegou no sono. Acordou, caiu no chão e ele não deu azeitada. Quando veio a acordar era já de madrugada. Então, pensando estar em casa, por nada ia despenhando a vareta abaixo". Se é verdade ou não, ninguém sabe, acrescenta Hélio Melo alertando que a pessoa enfadada, quando ferra no sono, esquece que o mundo existe.

Tímido, pouco conversa, humilde. Assim é Hélio Melo, um dos mais conceituados artistas do País e que pela primeira vez leva sua arte vista na América do Norte. Ele será também, com certeza, mais um produto made in Brazil.





APRESENTAÇÃO

Em 1975, a Fundação Joaquim Nabuco criou no Recife o **Museu do Homem do Nordeste**. Um museu antropológico e didático que objetiva ser uma espécie de síntese da vida do homem daquela região. Um museu vivo, muito mais casa do que túmulo ou mero monumento, muito mais sala de aula do que mero repositório de peças. Com o sucesso desse Museu – um dos pioneiros da Fundação Joaquim Nabuco inspirado na obra de Gilberto Freyre – viu-se o quanto seria necessária a criação de outro Museu: o do **Homem do Norte**. Sabe-se o quanto é rica, complexa e bela a cultura do Norte do País, o quanto essa cultura é vital para o Brasil. Assim, a Fundação Joaquim Nabuco contando com o apoio de empresas privadas da região, da Universidade do Amazonas, do Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia, da SUDAM, do Governo do Estado do Amazonas e da Prefeitura de Manaus – que inclusive nos cedeu o edifício para instalação do Museu – e de outras organizações direta ou indiretamente interessadas na preservação e no incentivo das várias manifestações culturais do Homem Brasileiro, partiu para realizar esse Museu. Através de sua Coordenadoria da Amazônia, e contando com o trabalho digno dos maiores elogios da museóloga Veralúcia Ferreira de Souza, implantou esse novo Museu que, não é apenas um museu a mais, mas um marco na Amazônia e em Manaus da nova museologia brasileira.

FERNANDO DE MELLO FREYRE
Presidente
Fundação Joaquim Nabuco



No Norte do Brasil o homem vive sempre próximo aos rios. O homem não liga o fato à terra, mas ao rio ou lado da área a que se refere. Assim, afirma sempre: "Nasci no Madeira", "vivo no Juruá" ou "vou para o Janauacá".

Com a elevação do preço da borracha no mercado internacional, começaram a migrar para esta região brasileira, de todo o país, sobretudo nordestinos tangidos pelas secas, o que provocou na Amazônia a existência, ainda hoje, de dois tipos humanos bem diferentes: o nordestino e o caboclo. Foi no período de 1872 a 1920 que as duas capitais do Norte, Belém e Manaus, mais cresceram. Após a queda do preço da borracha, caiu o ritmo de crescimento da população.

Os nordestinos contribuíram muito para a expansão da fronteira agrícola regional. Subiram os afluentes do rio Amazonas, conquistaram o Acre, fizeram com que grandes trechos da Amazônia fossem desbravados.

No momento, a Região Norte vive a aceleração do processo migratório campo-cidade, notadamente para Manaus que, após a criação da Zona Franca apresentou rápida expansão do comércio, do setor de serviços e implantação de indústrias, o que alargou seu mercado de trabalho, transformando esta cidade num dos centros econômicos mais dinâmicos da Região.

LYRES BALBI

LINGUAGEM

Peça instrumental cerimonial

Ilhas Tikuna, Máscara entalhada em balsaço e pintada com cores vermelha e preta. Fração de cunha; vestimenta em larut.

ARQUEOLOGIA

Maracá

Ilhas Tikuna, Instrumento musical confeccionada com madeira, revestida com couro e lacun.

ACERVO

01. Ponta de projétil

Peça arqueológica encontrada no rio Amana, Município de Maués-AM, sugada pela "maraca" de garimpo no leito do rio próximo da localidade denominada "Cara Preta". Está sendo analisada.

02. Lâmina de Machado

Peça arqueológica encontrada na região do rio Parauari, Município de Maués-AM.

03. Amolador de Lâminas de Machado de Pedra

Peça arqueológica doada pelo Instituto de Pesquisa da Amazônia. Origem não identificada.

04. Fragmentos de Cerâmica Arqueológica

Coletados no sítio AM-TU-01 Município de Urucurituba-AM. Do sítio Arqueológico Urucurituba não é possível afirmar ainda com absoluta precisão sua identidade cultural, pois o material arqueológico está ainda sendo analisado. Mas o que se pode adiantar é que parte dos artefatos pertencem a Subtradição Guarita, filiada à Tradição Policroma da Bacia Amazônica, com uma abrangência geográfica que vai desde alguns quilômetros à oeste de Manaus até a Ilha de Marajó, com uma cronologia estabelecida de aproximadamente 1300 anos (90 a 1400 AD) – para a Subtradição Guarita.

ETNOGRAFIA

05. Indumentária Cerimonial

Índios Tikuna. Máscara entalhada em balseiro e pintada com corantes amarelo e preto. Franjas de embira, vestimenta em tururi.

06. Maracá

Índios Tikuna. Instrumento musical confeccionado com madeira, sementes e fio de tucum.

07. Abano

Índios Apurinã. Palha trançada.

08. Abano

Índios Tukano. Tala trançada em sarja, usado para atizar o fogo, virar beiju no fogo, etc.

09. Abano

Índios Hixkaryana. Pontas do suporte da empunhadura enfeitadas de penas.

10. Máscara Mãe de Vento

Em madeira, breu, tururi e embira, usada pelos índios Tikuna.

11. Pau de Chuva

Confeccionado pelos índios Saterê. Chocalho tubular feito de taboca revestida de palha de arumã trançada em duas cores formando desenhos geométricos. Contém no interior seixos ou sementes que produzem um ruído delicado.

12. Tambor

Índios Wai-Wai. Cilindro de madeira leve, revestido com pele de animais.

13. **Borduna**
Índios Hixkaryana. Usada como adorno nas festas, presa ao ombro.
14. **Borduna**
Adquirida em Boa Vista-RR. Arma usada pelos chefes e posteriormente transformada em símbolo de autoridade.
15. **Remo**
Índios Wai-Wai. Em madeira, pintado com motivos geométricos.
16. **Cocar**
Índios Hixkaryana. Confeccionado em pena e palha.
17. **Jamaxi**
Índios Waimiri-Atroari. Cesto usado para transportar objetos, carregado às costas, feito de palha de arumã em duas cores.
18. **Apá**
Provavelmente Índios Baniwa (aruak); Rio Içana – Alto Rio Negro. Trançado com talas de arumã tingidas de negro e vermelho. Pertence à coleção Noel Nutels.
19. **Apá**
Provavelmente Índios Tukano (tukano); Rio Uaupés – Alto Rio Negro. Trançado com talas de arumã. Pertence à coleção Noel Nutels.
20. **Tipiti**
Índios Maiongong. Peça adquirida em Boa Vista-RR.
21. **Ralador de Mandioca**
Índios Tukano. Prancha de madeira, côncava, onde se prendem lascas de pedras fixadas por resinas.

22. Ralador de Mandioca

Índios Hixkaryana. Madeira com decoração geométrica. Figura zoomorfa ao centro.

23. Tipiti

Índios Waimiri-Atroari. Cilindro elástico e flexível trançado com palha de arumã. É utilizado para extração do líquido venenoso da mandioca.

24. Cesto Cargueiro

Índios Yanomami. Trançado com taliscas de cipó. Decorado na face externa com linhas sinuosas e pontos, em negro. Pertence à coleção Noel Nütels.

25. Aturá

Denominação usada no Amazonas para grandes cestos, utilizados para transportar mandioca, frutos, lenha, etc. Este tipo de trançado é exclusivo dos índios Makú.

26. Banco Zoomorfo

Em madeira. Adquirido em Boa Vista-RR.

27. Aturá

Confeccionado pelos índios Yanomami, adquirido em Boa Vista-RR.

28. Panela

Em barro, com decoração geométrica, índios Hixkaryana.

29. Pega Moça

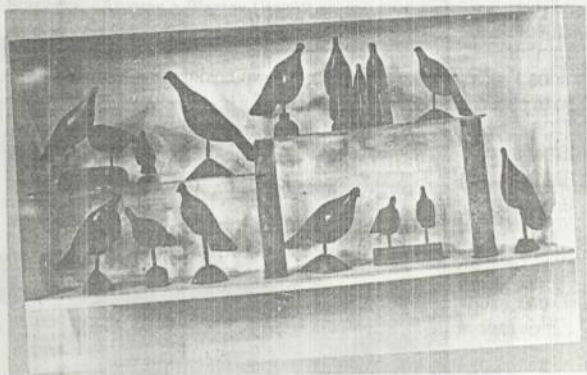
Índios Tukano. Trançado em palha de arumã.

30. **Tacape**
Índios Maiongong. Adquirido em Roraima.
31. **Tambor**
Couro de anta e madeira. Doação Mário Ypiranga Monteiro. Origem: Maués-AM.
32. **Furador**
Índios Maiongong. Em madeira e palha de arumã. Adquirido em Roraima.
33. **Zarabatana**
Índios Makú. Arma de grande precisão usada com o curare. Pertence à coleção Noel Nuteis.
34. **Carcaz**
Índios makú. Em tala de arumã, usado para guardar setas de zarabatana. Pertence à coleção Noel Nuteis.
35. **Tambor**
Índios Paacas-Novas. Confeccionado em cerâmica na forma de pião, coberto com cernambi.
36. **Emapú**
(Porta cigarro)
Grupo Tukano. Madeira de pau brasil. Usado no "rito do cigarro".

ADORNOS USADOS POR ÍNDIOS HIXKARYANA:

37. **Txoro-Txoro**
Par de brincos

38. Cinto
Peça de uso masculino
39. Tanga
Peça de uso feminino.
40. Colar
41. Colar
42. Bracelete
43. Pente
44. Coleção de Pássaros
Esculpidos em madeira pelos índios Saterê.



CULTURA DO GUARANÁ

Em 1664, o P. Felipe Bettendorf, descreveu como encontrou no Amazonas o GUARANÁ: "Têm os Andirazes em seus matos uma frutinha a qual secam e depois pisam, fazendo delas umas bolas que estimam como os brancos o seu ouro. Chama-se GUARANÁ. Desfeitas com uma pedrinha em cuiá d'água, dão tanta força como bebida que indo à caça um dia até outro não sentem fome, além do que tiram febres, cãibras e dores de cabeça".

Segundo o notável químico Paul Le Cointe, "o guaraná é refrigerante, reconstituente, técnico calmante para o coração, combate a arteriosclerose; é recomendado contra diarréias e desinteria, contra as nevralgias e as enxaquecas. É um estimulante poderoso e passa por ser leve afrodisíaco (Amazônia Brasileira – Árvores e Plantas Úteis)".



O guaranzeiro é um arbusto suberecto ou escandente com copa que varia de 9 a 12 m².

Possui duas variedades: PAULLINIA CUPANA H. B. K. típica, encontrada nas bacias fluviais do Alto Orenoco e Alto Rio Negro e a PAULLINIA CUPANA var. sorbilis (Mart.) Duck, encontrada nos municípios de Maués, Parintins, recentemente introduzida em outros Municípios.

A colheita, se realiza entre outubro e janeiro quando os frutos estão maduros. Os cachos são colhidos com as mãos e colocados em aturás ou jamaxis e transportados para os barracões.

Inicia-se então o beneficiamento tradicional, que obedece as seguintes etapas:

Fermentação – para amolecer a casca dos frutos.

Despolpamento – para retirada da casca e do arilo.

Lavagem – coloca-se o produto despolpado em um paneiro e este dentro d'água, as sementes vão para o fundo enquanto a casca sobe à superfície. Lava-se então o guaraná para libertá-lo da massa branca aderente.

Torrefação – é feita em fornos de barros ou tachos de ferro, cobre ou argila. As sementes são revolvidas com um rodo e, após torradas, são colocadas em paneiros para esfriar.

Retirada da casquilha da semente conforme a tradição – as sementes são colocadas em sacos e batidas com varas, depois se passa por peneiras. Este trabalho também pode ser feito em pilões ou em máquinas.

Trituração – feita em pilões de madeira ou piladeiras mecânicas. Ao preparar o bastão do guaraná, acrescenta-se água aos poucos até formar uma pasta.

Panificação – com o uso das mãos os "padeiros" compactam a massa, expulsando o ar e dando-lhe forma cilíndrica.

Usado para fazer o guaraná torrado e retirar o pericarpo (casquilha da semente).

07. Pão e Mão-de-Pão

Pão de madeira de casca, usado para pitar o guaraná, resfriando-o a uma certa altura. A mão é confeccionada em madeira de sapucaia.

Defumação – os bastões são levados para o “moquiador” onde passam cerca de quarenta e oito horas sobre o fogo, para retirar a água e evitar rachaduras posteriores. Devidamente “assados” são levados ao “fumeiro” onde passam no mínimo quarenta e cinco dias. O “fumeiro” é uma casa de barro, hermeticamente fechada, com várias prateleiras de madeira onde são colocados os bastões, primeiro nas inferiores, próximas ao fogo, e transferidos para as superiores até a última prateleira completamente “curados”. A lenha mais usada é o Murici (*Birsonima* sp) que produz mais fumaça que calor e possui uma resina cujo odor empresta sabor característico ao pão de guaraná.

10. Batedor de Guaraná das Terras

antigo conhecido como “legião”, é fabricado pelos índios Maués. As operações são realizadas todas em um só dia.

ACERVO

01. Paneiro

Em cipó ambé, usado para lavar o guaraná já despolpado e separar a casca da semente.

02. Paneiro com sementes de guaraná

03. Torrador de Guaraná. Confeccionado em barro, é usado para torrar pequenas quantidades de guaraná.

04. Peneira

Em tala de arumã, usada para peneirar o guaraná torrado, separando os grãos maiores dos menores.

05. Peneira

Usada para peneirar o guaraná torrado e batido, separando a casca do pericarpo.

06. Saco de Juta

Usado para bater o guaraná torrado e retirar o pericarpo (casquinha da semente).

07. Pilão e Mão-de-Pilão

Pilão de madeira de cupiúba, usado para pilar o guaraná, reduzindo-o a uma pasta. A mão é confeccionada em madeira de ingarana.

08. Língua de Pirarucu

Osso hióide do peixe pirarucu (*Sudis gigas*) usado para ralar o bastão de guaraná.

09. Cuiá de Cabaça

Usada pelos índios Maués para preparar a bebida do guaraná. Cada pessoa toma um gole na mesma vasilha.

10. Bastão de Guaraná das Terras

Também conhecido como "legítimo", é fabricado pelos índios Maués cujas operações são realizadas todas em um só dia.

11. Guaraná Poca

Guaraná de massa mal ligada, contendo ar, deixando o bastão oco e defeituoso.

12. Muirantan Moído

Vegetal usado pelos índios Maués como afrodisíaco, misturado ao pó de guaraná.

13. Diversas Marcas de Guaraná Industrializado

Sob forma de xarope, cápsulas, em pó e licor.

14. Figuras de Guaraná

Confeccionadas pelos "figureiros" em massa de guaraná, representando a flora e a fauna amazônica e outros motivos ornamentais.

CULTURA DA BORRACHA

O seringal, instalado em região rica de seringueiras, constituía a unidade básica da longa cadeia de transações em torno de um produto disputado pela sua utilidade, raridade e dificuldade de obtenção. Nele concentravam-se as únicas atividades produtivas da cadeia, embora fosse o local menos beneficiado, pela riqueza gerada no trabalho diuturno do corte da hévea, no qual seringueiros e seringalistas eram explorados.

Constituído de um pequeno povoado de casas de madeira e palha, único investimento feito no local da produção, nele estavam localizados a casa do seringalista, os barrações dos aviamentos, os armazéns da borracha e as casas dos empregados ligados à administração. Situava-se em uma grande clareira da mata, com um porto e um pequeno campo, onde, entre os de maior progresso, desenvolvia-se uma agricultura de subsistência e a criação de alguns animais domésticos. A caça e a pesca estavam a cargo dos habitantes nativos, necessários aos serviços domésticos. Em muitos deles, a figura do seringalista, já enriquecido e morador da capital, era substituída pela de um preposto, gerente ou arrendatário.

O trabalho iniciava-se pela madrugada ainda escura, com o sangramento das árvores e a colocação das tijelas. Continuava com o recolhimento do látex, e terminava à noite, com a defumação. Tudo isto processava-se sob uma nuvem de insetos e com o perigo constante dos ataques de animais e dos índios. A alimentação única era o xibé ou a jacuúba, misturas de farinha com água. Os de saldo podiam ter o jabá, o feijão, a rapadura e a cachaça, e, com a arma de fogo adquirida a peso de ouro, alguma caça, quando não ocorriam proibições. Os de família numerosa, às vezes organizavam pequenas roças, para amenizar a situação.

Acumulada a produção anual, ao término da safra, esta, levada à sede, era pesada e comprada a preços muito abaixo da cotação.

Terminado o recolhimento da safra, a borracha cortada e selecionada pelas casas aviadoras, era vendida às firmas exportadoras, instaladas nas duas capitais regionais, Manaus e Belém.

Extraído do livro

Amazônia – 10.000 anos de
Antônio Loureiro

VOCABULÁRIO DE TERMOS REGIONAIS USADOS NO SERINGAL:

- COLOCAÇÃO** – faixa de terra cedida ao seringueiro para exploração do látex. Cada colocação tem em média três estradas.
- ESTRADA** – rota formada pelas seringueiras dentro da mata e seguida pelo seringueiro. Possui em média 200 a 300 madeiras.
- MADEIRA** – nome que o seringueiro dá à seringueira.
- ESPIGÃO** – via de acesso à estrada. Tem estradas que não possuem espigão, começam diretamente a partir do tapiri do seringueiro.
- FACA** – designação dada ao seringueiro no seringal. Usa-se na expressão: "tenho 50 facas" que corresponde dizer "tenho 50 seringueiras".

MATEIRO

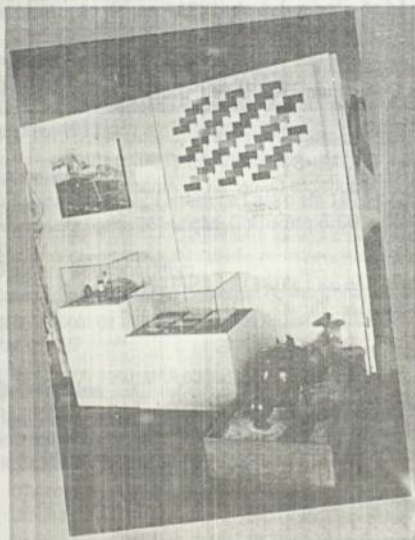
- pessoa encarregada de andar na mata à procura de novas estradas.

JEBONGO

- faca usada para tirar o látex nos seringais de cultivo.

SACO DE SERINGA-

- é a "mala" do seringueiro, onde ele transporta tudo o que deseja, inclusive água. Feita com saco de algodão revestido com seringa.



TAPEQUEIRO

- saco encerado com capacidade para conduzir de 10 a 20 litros de leite de seringa. Substitui o balde quando a produção é maior.

FÁBRICO

- corresponde de certo modo ao período de safra do setor agrícola. Período em que se extrai o látex ou se faz a coleta de castanha.

ACERVO

01. Ambientação de um TAPIRI de defumação de borracha.

02. Diploma de Honra

da RUBBER GROWERS ASSOCIATION

Concedido à Associação Comercial do Amazonas

Londres, 1911

03. A Selva

Romance escrito por Ferreira de Castro em 1929 no qual ele descreve a vida nos seringais. 26ª edição, Guimarães & Cia. Editores.

04. Diploma Comemorativo

Concedido à Associação Comercial do Amazonas durante a VII Exposição Internacional de Borracha e outros produtos tropicais.

Paris, 1927.

05. Documentos

Recibos de compra e venda de um seringal denominado VICTORIA, limitado pelos igarapés Taquaquiri e Serubim, situados à margem direita do rio Purus. Datado de 18 de janeiro de 1884.

06. Cambito

Madeira de timbó-cururú. Pequeno galho de árvore o qual dispõe de um gancho na ponta a fim de afastar o mato que vai sendo cortado.

07. Balde para Seringa

Usado para recolher o látex da seringueira.

08. Tijelinhas

Em metal, são usadas para aparar o látex que escorre da seringueira.

09. Facas de Seringa

Usadas para fazer cortes nas seringueiras.

10. Gato

Gancho de ferro usado para pegar a borracha quando é feito o corte de controle da qualidade ou para auxiliar na laminação.

11. Lamparinas

A base de querosene, usadas geralmente pelos seringueiros e o homem da zona rural para iluminar suas casas.

12. Pela de Borracha

Defumada

13. Porongas

Usadas pelos seringueiros presas à cabeça, para iluminar a estrada quando eles saem para extrair o látex, o que ocorre geralmente muito cedo.

14. Bolsinha

Feita de látex, é usada para guardar tabaco e papel para cigarros.

15. Pela

Borracha baixos rios fraca, formada por várias camadas de látex coagulado por defumação.

16. Cernambi Rama

É o produto de coagulação natural do látex nas incisões feitas nas seringueiras, assim como no resto da defumação e do látex coagulado no solo e misturado com a terra.

17. Cernambi Virgem

É a borracha não defumada, obtida pela coagulação espontânea do látex limpo, sem terra ou outros elementos estranhos.

18. Bloco de Borracha

Cernambi virgem prensada

19. Borracha Baixos Rios

Prensada

20. Borracha Acre Fina

Prensada

21. Borracha Acre Fina

Crepe lavado

22. Folha Defumada

Borracha beneficiada em mini usina

23. Borracha Acre Fina

Beneficiada pelo processo industrial

FOTOGRAFIAS

Cedidas pela Associação Comercial do Amazonas.
Photographia Allemã (1904-1905)

24. - "A Seringueira"

25. - "Tapiri de Defumação"

26. - "A Defumação da Seringa"

27. - "Seringueiros Voltando da Estrada"

28. - "Beneficiamento da Borracha em Manaus"

29. - "Balateiro do Rio Branco"

30. - Figuras de Balata

A seiva é tratada em blocos para exportação a grosso. O artesão usa a matéria-prima já beneficiada, aquecendo-a em banho-maria, dando-lhe uma infinidade de formas, representando principalmente a fauna da região.

CASTANHA DO BRASIL

A castanheira recebeu de Humboldt a classificação de *Bertholletia excelsa* (H.B.K.), pertence à família *Lecythidaceae*. É uma árvore social, encontrada em grupos, os castanhais, formando grandes matas, estendendo-se na região amazônica desde as fronteiras do Peru e da Bolívia até as proximidades do litoral atlântico. Atinge freqüentemente uma altura de 50 m com diâmetro superior a 2m. Produz um fruto – o ouriço – em cujo interior se encontram as castanhas, constituídas por uma amêndoa recoberta de uma película e revestida por uma casca dura e lenhosa. É um dos poucos vegetais portadores de uma proteína completa.

A coleta da castanha se processa na entressafra da borracha e, de um modo geral são as mesmas populações rurais que fazem a coleta dos dois produtos. Durante quatro a cinco meses – o tempo da safra – o ouriço é apanhado pelo "castanheiro" que recebe do proprietário do castanhal uma "colocação", que é a área em que ele exercerá sua atividade. Ali constrói uma habitação rudimentar, conforme a região, permanece lá durante uma semana, quinze dias e até mais tempo, vindo à sede do castanhal apenas para se prover de gêneros de subsistência. Sua alimentação consiste na caça e no leite da castanha verde, de alto valor nutritivo.

Quebrado o ouriço, com machado ou terçado, a amêndoa é levada para o castanhal utilizando-se principalmente tropas de burros.

Na sede do castanhal faz-se a seleção das castanhas imprestáveis pela imersão destas em água, dentro de paneiros.

O transporte é feito a granel em barcos até as usinas de beneficiamento, onde se realiza o processo de desidratação para reduzir o teor de umidade. Após a secagem, a castanha é classificada segundo o volume em graúda, média e miada. O produto para venda apresenta-se tanto sob a forma de castanha seca desidratada com casca, como sob forma de castanha seca descascada.

ACERVO

01. Ouriço de Castanha

É o fruto da castanheira. O número de sementes varia por fruto de 15 a 20. Amadurece de janeiro a março e caem inteiros.

02. Hectolitro de Castanha com Casca

A parte aproveitável da castanha, a amêndoa, é envolvida por uma casca rígida, descascada em máquinas manuais.

03. Artesanato Confeccionado com Ouriço de Castanha

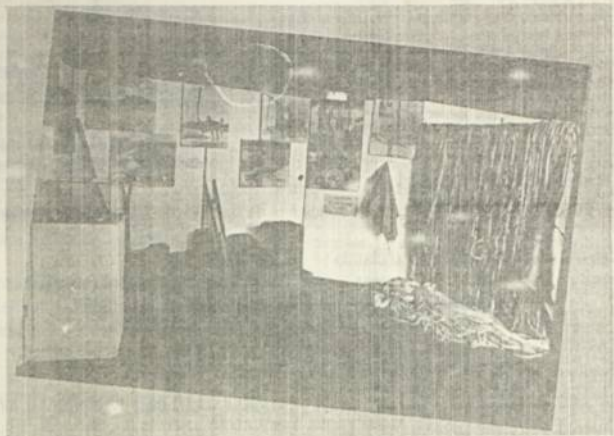
CULTURA DA JUTA

A juta é uma planta têxtil pertencente à família das Filáceas. As espécies do gênero *Corchorus* são: *Corchorus capsularis* L. que atinge de 3 a 5 m de altura e a *Corchorus olitorius* L. com 1 a 4 m de comprimento, sendo a primeira mais importante sob o ponto de vista têxtil.

Colonos japoneses em 1929 fizeram as primeiras tentativas de introdução da juta na Amazônia. Cinco anos depois o colono Ryoto Oyama consegue produzir uma variedade de juta adaptada às condições da região amazônica.

Nas terras baixas de várzea o plantio se dá em agosto ou setembro, com a várzea saindo d'água. Nas várzeas altas se dá em novembro quando as chuvas principiam e nas terras altas, semeia-se em janeiro. O corte é feito quando a juta floresce antes de frutificar, usando-se a foice ou facão. Terminado o corte, procede-se o desgalhamento e limpeza das hastes que são então reunidas em feixes de 100 unidades e amarrados com cordas improvisadas com casca da própria planta. Procede-se então a etapa de "afogamento" das hastes feito em água ligeiramente corrente ou, na impossibilidade desta, em água parada. Completada esta etapa, quando as fibras são facilmente desprendidas da casca, faz-se o desfibramento e lavagem que consiste na retirada da casca das fibras. Feito isto as fibras são batidas fortemente na água e lavadas completamente; para secar, estende-se a juta em varais ou estendais de secagem. Terminada esta operação as fibras são batidas nas próprias estacas dos varais e formados os manojos ou meadas ligeiramente torcidas, amarradas e assim enviadas para o local do enfardamento. Ai as fibras são classificadas e prensadas em fardos de até 180 quilos.

As fibras de juta chamadas comercialmente de "fibras moles" são empregadas na confecção de telas e tecidos de aniagem, serrapilheiras, cordas, barbantes, tapetes, etc. As indústrias de guerra utilizam a nitro-juta, explosivo de grande poder destruidor.



ACERVO

01. Semente de Juta

02. Semente de Malva

03. Almanaque do Juticultor
1966

04. "Brasiljuta, Esperança do Agricultor" " "
Literatura de Cordel. Autor: Francisco da Costa Oliveira.

18. Vaso Para Semente de Juta

19. Saco de Fios de Juta e Malva

20. Fio de Juta e Malva

21. Semente de Juta

22. Semente de Malva

23. "Corda de Juta"

24. "Corda de Malva"

25. "Corda de Juta e Malva"

5. **Enxada**
Implemento usado na etapa de plantio da juta.
6. **Sementes de Juta**
Embalagem com 5 quilos
7. **Sementes de Malva**
Embalagem com 5 quilos
8. **Plantadeira de Juta**
Implemento utilizado no plantio da juta, substitui com mais vantagens a enxada.
9. **Malva Beneficiada Tipo 2**
10. **Juta Beneficiada Tipo 2**
11. **Juta Beneficiada Tipo 3**
12. **Rolo de Fios de Juta e Malva**
13. **Fibras de Juta**
14. **Fardo de Fibra de Juta**
15. **Fardo de Fibra de Malva**
16. **Tela de Fios de Juta e Malva**
17. **Saco de Fios de Juta e Malva**
Usado no transporte de babaçu.

18. Varal Para Secagem da Juta
19. Saco de Fios de Juta e Malva
Usado no transporte de café
20. Saco de Fios de Juta e Malva
Usado no transporte de cereais
21. Saco de Fios de Juta e Malva

FOTOGRAFIAS DOADAS PELA BRASILJUTA

22. "Semear a Juta"
23. "Corte da Juta"
24. "Cortadores de Juta"
25. "Afogamento da Juta"
26. "Desfibrador de Juta"
27. "Varal Para a Secagem da Juta"
28. "Transporte Fluvial da Juta"
29. "Secagem da Juta"
30. "Classificação das Fibras de Juta"
31. "Enfardamento da Juta"

02. "A Fé na Fibra"

03. Artesanato Confeccionado Utilizando a Juta Como Matéria-Prima

Este trabalho tem como objetivo apresentar as diversas possibilidades de utilização da juta em artesanato, desde a coleta até a produção final, passando pela preparação da fibra e a confecção dos produtos, além de apresentar algumas sugestões de produtos que podem ser produzidos com esta fibra.

A juta é uma fibra natural, produzida a partir do cultivo da planta *Cordia alliodora* em regiões tropicais e subtropicais. A fibra é extraída da casca da planta e é utilizada para a produção de diversos produtos, desde a fabricação de sacos até a produção de artesanato. Neste trabalho, serão apresentadas algumas sugestões de produtos que podem ser produzidos com a juta, além de serem apresentadas algumas dicas para a produção dos mesmos.

Para obter a juta, é necessário cortar a planta e deixá-la secar ao sol por alguns dias.

Depois de secar, a planta é cortada em pedaços e colocada em um recipiente com água para ser cozida. Após o cozimento, a planta é lavada com água corrente para remover o excesso de terra e outros resíduos. A juta é então separada da casca e deixada secar novamente ao sol por alguns dias.

Depois de secar, a juta pode ser utilizada para a produção de diversos produtos, desde a fabricação de sacos até a produção de artesanato. Neste trabalho, serão apresentadas algumas sugestões de produtos que podem ser produzidos com a juta, além de serem apresentadas algumas dicas para a produção dos mesmos.

EXTRAÇÃO DE MADEIRA

Naus de madeira trouxeram os descobridores ao Brasil em grandes canoas de madeira, impulsionadas a vela, remo e vara levaram desbravadores pelos caminhos líquidos na conquista de novas fronteiras da Amazônia. Na área encontraram os silvícolas que retiravam madeiras para suas habitações e as paliçadas da sua segurança, movendo-se a toda parte com suas ubás de madeira.

Numa região onde o rio comanda a vida, encontraram o homem vivendo em harmonia com as águas e a floresta, dando-lhe esta, os elementos de apoio e tornando-se pelo seu potencial, a supridora desta matéria-prima. Nasceu assim, das necessidades de abrigo, segurança, transporte, fabricação de utensílios e comercialização desta matéria-prima, a profissão do EXTRATOR DE MADEIRAS.

Tarefa árdua, mas um dos pontos de apoio da economia regional!

O extrator de madeiras adentra a floresta abrindo com seu terçado as "picadas" em busca das árvores que identifica, seleciona e "marca", interligando-as assim, para as turmas de "derruba". Estas, providas de machados, serrotões ou motosserras, logo o seguem, fazendo o abate e o desgalhamento das árvores escolhidas, deixando-se para serem "traçadas" em toros de 4 a 5 metros de comprimento e, em diâmetro não menores do que 50 cm (árvore adulta),

São então abertos caminhos que levam estes toros aos cursos d'água e, um a um, amarrados às canoas ou a toros flutuadores, ou em pequenas jangadas de alguns toros, são levados aos rios maiores para a formação de "jangadas" – conjunto de até 2.000 toros, amarrados com travessões e cipós, reforçados com argolas de ferro e cabos de aço. Quando "prontas", as jangadas são rebocadas por motores madeireiros de 100/200 HP, equipados para esse tipo

de transporte, com tripulação especializada, que apenas as "guiam", pois na realidade são levadas pela correnteza, rio abaixo. Estas viagens duram 10 a 30 dias, da origem até Manaus ou Itacoatiara, cidades onde se concentram as indústrias madeireiras que recebem as jangadas, fazendo sua "medição" para cubagem e pagamento e transformando os toros em madeira serrada, madeira compensada, laminados, mobiliário, etc. e, ainda, encaminhando-as aos mercados de exportação, principalmente Europa e Estados Unidos.

MÁRIO JORGE MEDEIROS MORAES

ACERVO

01. Pau-Rosa

A árvore atualmente está em vias de extinção. Atinge até 30 m de altura, e de todas as suas partes aromáticas se extrai o linalol.

02. Pau-Rosa Triturado

03. Óleo Essencial de Pau-Rosa

Obtido através da destilação do lenho, a essência (linalol) é grandemente usada em perfumaria como fixador.

PAINEL COM AMOSTRAS DAS PRINCIPAIS MADEIRAS ENCONTRADAS NA REGIÃO NORTE

04. Tamaquaré

Caraipa excelsa (Guttiferaceae)

12. Sumaúma

Ceiba pentandra (L.) Gaertn (Bombacaceae)

A seiva da planta é empregada contra conjuntivite, a decocção da casca é diurética e empregada contra a hidropisia do baixo ventre.

As sementes dão óleo de sabor e cheiro agradáveis, comestíveis e a paina que as envolve é aplicada como enchimento para travesseiros, colchões, etc.

13. Cupiúba

Goupia glabra Aubl. (Celastraceae)

Árvore de grande porte. Madeira pesada, considerada como boa fonte de celulose. Adequada para construções pesadas e duráveis. Madeira de exportação.

14. Faeira

Roupala sp. (Proteaceae)

15. Sucupira

Diploptis racemosa (Leguminosae)

16. Castanheira

Bertholettia excelsa (Lecythidaceae)

Madeira moderadamente pesada. Apesar de boa para forros, vigas, carpintaria, paredes, soalhos, deixa de ser aplicada na indústria madeireira em virtude de seus frutos terem maior valor comercial.

17. Pau d'Arco

Tabebuia serratifolia (Bignoniaceae)

18. Cumarú

Dipteryx odorata (Leguminosae)

- 05. **Muiratauí**
Apuleia molares (Leguminosae)
- 06. **Louro Amarelo**
Licaria rígida (Lauraceae)
- 07. **Mata-Matá**
Eschweilera Odora (Lecythidaceae)
Madeira pesada contendo alto teor de sílica, é altamente resistente ao ataque de insetos. Emprego: vigamentos, estacas, dormentes, etc.
- 08. **Quarubarana**
Erisma Uncinatum Warm (Vochysiaceae)
Árvore de grande porte chegando a atingir 25m de altura. Emprego: Tabuados e construções em geral, caixotaria, carpintaria comum.
- 09. **Mandioqueira Escamosa**
Qualea Homosepala Duck (Vochysiaceae)
Madeira pesada de textura grosseira.
Emprego: Marcenaria, caixotaria, construções civil e naval (canoas)
- 10. **Cedro**
Cedrela Odorata L. (Meliaceae)
Muito resistente não atacada por insetos.
Emprego: marcenaria, caixotaria, compensados, esquadrias, embarcações leves, etc.
- 11. **Angelim Rajado**
Pithecolobium Racemosum Duck (Leguminosae Mimosoidae)
Madeira muito pesada.
Emprego: parquetes, tacos de soalhos, construção em geral, compensado, cabo de talheres, bengalas, etc.

19. Angelim Pedra

Dinizia excelsa (Leguminosae)

Madeira muito pesada, rígida e forte.

Imputrescível. É empregada em dormentes, construção civil e naval, vigamentos, marcenaria, carpintaria, calçamento, etc.

20. Muiracatiara

Astronium lecointei Duck (Anacardiaceae)

Árvore de grande porte. Madeira muito pesada, fácil de trabalhar.

Emprego em carpintaria de luxo, construção em geral e trabalhos artísticos.

21. Uchirana

Saccoglottis sp. (Humiriaceae)

22. Pau Amarelo

Euxylophora paraensis Huber (Rutaceae)

Árvore grande, ornamental de rara beleza.

Empregada na marcenaria, dormentes, bengalas e cabos de ferramentas

23. Pau Roxo ou Pau Violeta

Peltogyne catinae Duck subsp. Glava (Leguminosae -
Caesalpinioideae)

Árvore de grande porte. Madeira dura, resistente à decomposição.

Empregado na construção naval e civil, escultura, etc.

24. Angelim da Mata

Hymenolobium excelsium Ducke

(Leguminosae - Mimosoideae)

Madeira pesada é empregada em dormentes, lambris, construção em geral, sobretudo naval, compensado, marcenaria, carpintaria, tacos, objetos de adorno, etc.

25. **Araracanga**
Aspidosperma álbum (Apocynaceae)
26. **Para-Pará**
Schefflera morototoni (Aubl.) Frodin (Araliaceae)
Árvore de rápido crescimento e magnífico aspecto. Suas folhas são tidas como medicinais. Empregada em marcenaria, construções em geral, celulose e papel.
27. **Preciosa ou Casca Preciosa**
Aniba canelilla (H.B.K.) Mez. (Lauraceae)
Árvore mediana a grande, muito aromática, a casca é usada na extração de óleo e na medicina caseira como excitante, anti-espasmódica e peitoral.
As sementes raladas são anti-desintéricas.
Empregada na construção em geral, ebanisteria e tanoaria.
28. **Tatajuba**
Bagassa guianensis Aubl. (Moraceae)
Madeira pesada e resistente à decomposição.
Empregada na carpintaria, dormentes, construções civil e naval e marcenaria.
29. **Copaíba**
Capaifera multijuga Hane
(Leguminosae - Caesalpinioideae). O Óleo resina extraído da árvore é usado como combustível na iluminação caseira e como produto medicinais.
30. **Marupá**
Simaruba Amara Aubl. (Simarubaceae)
Empregada em brinquedos, saltos de sapato, caixotaria, marcenaria em geral. Pode ser usada na fabricação de pasta para papel.

31. **Quaruba**
Qualea Cassiquiarensis Spruce ex Warm (Vochysiaceae)
Madeira pesada, usada na construção interna, canoas e carpintaria.
32. **Fava-Folha-Fina**
Piptadenia Suaveolens (Leguminosae)
33. **Tauari**
Couratari sp. (Lecythidaceae)
34. **Itaúba**
Mezilaurus itauba (Lauraceae)
Árvore grande. Fruto usado no preparo de uma espécie de vinho. Madeira pesada muito semelhante à "Teca", de primeira qualidade para construção naval e civil.
35. **Jarana**
Holopyxidium jarana (Lecythidaceae)
36. **Freijó**
Cordia goeldiana (Boraginaceae)
Árvore de médio porte. Madeira moderadamente pesada, lembra o "carvalho europeu". Muito usada em painéis, escadas, etc.
37. **Maçaranduba**
Manilkara huberi (Sapotaceae)
Própria para segeria, cercas, implementos agrícolas, instrumentos musicais, tacos para soalhos, torneamentos, calçamentos de ruas, vigamentos, esteios, etc. Resiste bem nas terras úmidas de várzeas.
38. **Fava-Bolacha**
Vatairea baraensis (Leguminosae)

39. **Açacu**

Hura crepitans L. (Euphorbiaceae)

Madeira muito leve. É empregada em caixas, tamancos, obras internas, artefatos de madeira, inclusive letras, forros, tábuas, compensados.

40. **Tento**

Ormosia paraensis (Leguminosae)

41. **Jutai-Açu**

Hymenaea courbaril L. Var. *Courbaril*

(Leguminosae - Caesalpinioideae)

Árvore grande. Caracteriza-se por produzir uma resina utilizada como verniz e na medicina caseira como peitoral, hemostático e útil nas afecções urinárias. Com a casca os índios constroem canoas leves. É empregada em construções de todas as espécies.

42. **Piquiá**

Caryocar villosum (Aubl. Pers. Caryocaraceae)

Árvore de grande porte. Sua casca em infusão é aplicada na medicina popular como febrífuga e diurética.

Empregada na construção civil e naval.

43. **Jacarandá**

Dalbergia spuceana Benth

(Leguminosae - Papilionoideae)

Árvore pequena ou mediana. Madeira muito pesada empregada em revestimento de decoração.

44. **Jatobá**

Hymenaea intermedia

(Caesalpinaceae)

53. Louro Chaveiro

Licania molle
(Lauraceae)

5. Pau Rainha
Brosium rubescens
(Moraceae)

6. Louro Gamela
Neciandra rubra
(Lauraceae)

7. Cardeiro
Scleronema micranthum
(Bombacaceae)

8. Pau-de-Balsa
Ochroma lagopus
(Bombacaceae)

9. Melancieira
Alexa grandiflora
(Fabaceae)

50. Amapá
Brosimum sp.
(Moraceae)

51. Louro Aritu
Licaria aritu (Lauraceae)

52. Louro Inhamui
Ocotea cymbarum
(Lauraceae)

53. **Louro Chumbo**
Licária canfla
(Lauraceae)
54. **Guariuba**
Clarisia racemosa
(Moraceae)
55. **Sucupira Vermelha**
Andira parviflora
(Fabaceae)
56. **Coração de Negro**
Swartzia panacoco
(Caesalpinaceae)
57. **Piquiarana**
Caryocar glabrum
(Caryocaraceae)
58. **Abiurana**
Micripholis Williamii
(Sapotaceae)
59. **Mulateiro**
Calycophyllum spruceanum
Rubiaceae
60. **Ucuuba**
Virola sp
Myristicaceae

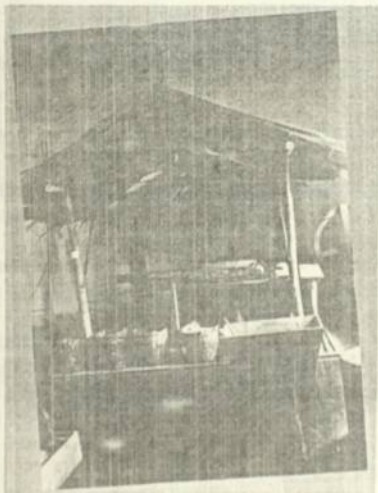
61. Piquia-Marfim
Aspidosperma obscurinervium
(Apocynaceae)
62. Cumarurana
Dipteryx polyphylla
(Fabaceae)
63. Andiroba
Carapa guianensis
(Meliaceae)
64. Mogno
Swietenia macrophylla
(Meliaceae)
65. Caroba
Jacaranda copaia
(Bignoniaceae)
66. Cedrorama
Cedrelinga catenaeformis(Leg. Mim.)
67. Tachi
Tachigalia
(Caesalpinaceae)
68. Sucupira Amarela
Enterolobium schomburgkii
(leg. Mim.)

69. **Ucuubarana**
Osteophocum platyspermum
 (Myristicaceae)
70. **Castanha Jacaré**
Corythophora rimosa(Lecythidaceae)
71. **Japura**
72. **Sucupira Preta**
73. **Louro Preto**
74. **Carapanaíba**
 Fatia de tronco
75. **Cumarú**
 Forma esférica, polida
76. **Saboarana**
 Forma esférica, envernizada. Os veios da madeira imitam o globo terrestre.
77. **Escultura**
 Aproveitamento da raiz da árvore.

CULTURA DA MANDIOCA

Produto tradicional na alimentação brasileira e principalmente do homem amazônida, a mandioca (*Manihot esculenta*, Crantz) representa desde os primórdios da colonização, um artigo primário de elevado consumo, e já se constituía num dos principais alimentos da população nativa.

O processo de fabricação da farinha de mandioca obedece às etapas de lavagem e descascamento das raízes, ralação das raízes lavadas e descascadas, prensagem da massa transformada no ralador, esfrelamento e desmembramento da massa prensada, torrefação e moagem.



As designações "seca" e "d'água" para as farinhas, indicam o processo tecnológico rudimentar que é usado no seu preparo. Os dois processos são largamente utilizados na região Norte.

FARINHA SECA - as raízes são colhidas, lavadas e descascadas retirando a película externa escura e parte da entrecasca. As raízes são raladas em raladores manuais ou motorizados. A massa é então prensada em prensas manuais de madeira ou de palha (tipili). O líquido que corre é deixado decantar para o aproveitamento do amido (goma) e o sobrenadante é usado como condimento (tucupi). Depois o produto é esfarelado, peneirado e seco ou torrado em fornos com chapa de ferro, cobre ou argila onde é revolvido até secar.

FARINHA D'ÁGUA - colocam-se as raízes imersas em água de preferência estagnada, durante alguns dias, até que soltem as cascas e fiquem ligeiramente amolecidas. Segue-se então o processo de descascar, ralar, prensar e torrar. O líquido espremido neste processo não produz amido (goma) nem é utilizável como condimento.

ACERVO

Ambientação de uma casa de farinha, coberta com palha de Buriti, contendo:

01. Caixa

De madeira, usada para por a mandioca com casca, quando colhida.

02. Caititu

Peça principal do aparelho de ralar mandioca: um cilindro de madeira ao longo do qual se adaptam serrilhas metálicas e se imprime uma rotação.

03. **Prensa**
Usada para espremer a massa da mandioca ralada.
04. **Cocho**
Feito de um tronco de madeira, escavado, usado para conter a mandioca ralada.
05. **Palheta**
Utensílio de madeira utilizado para revolver a farinha durante a torração.
06. **Forno**
Em barro, usado para torrar a farinha.
07. **Rodo**
Em madeira, é usado para puxar a massa no cocho.
08. **Tipiti**
Usado para extrair o suco da mandioca ralada. É usado pelo caboclo, contudo, é de origem indígena.
09. **Ralo**
Usado para ralar pequenas quantidades de mandioca.

A PESCA

O pescador na Amazônia pode ser o ribeirinho que pesca para a própria subsistência e, em alguns casos vende o excedente e o pescador profissional que faz parte da tripulação de um barco, chamado regionalmente "companha" de cuja pescaria faz seu meio de vida. A diferença básica é que o pescador ribeirinho usa métodos tradicionais, utilizando arco e flecha, zagaia, arpão, caniço, espinhel e ultimamente a malhadeira, não sendo esta sua atividade principal pois, em geral, faz também sua pequena agricultura. O que faz parte de uma "companha" usa métodos mais modernos como a rede de pesca, o arrastão, a malhadeira.



O pescador profissional, geralmente, tem sua família na cidade e passa a maior parte do tempo viajando pelos rios amazônicos. Seu nível de escolaridade quase sempre é baixo, no entanto, é um profissional autêntico pois desde cedo aprende os segredos dos rios e da pesca, muitas vezes, melhor até que um engenheiro de pesca. Sabe, por exemplo, o mês da desova de uma espécie, a época em que o jaraqui sai do igapó para formar cardume e arribar, etc. Tem uma vida muito difícil, pois os barcos quase sempre são desconfortáveis. Com o depósito de gelo tomando quase todo o espaço, é difícil até mesmo atar sua rede e dormir. O trabalho é duro e perigoso. Em geral, a pescaria é realizada durante a noite quando o ataque das "carapanãs" é quase insuportável.

Quando a rede da pesca engata nas tranqueiras das árvores no fundo dos rios e lagos, o pescador precisa mergulhar para livrar a rede, isto sem a menor proteção de outros animais perigosos do fundo das águas.

A "companha" de um barco de porte médio, tem sempre o encarregado, praieiro, largador, gelador, cozinheiro, motorista e quatro a cinco homens sem função específica, mas, todos são pescadores e na hora de "pegar no duro", como falam, não há diferença, todos trabalham por igual. A diferença está na hora de repartir o lucro, pois tudo depende da função. Por exemplo, o encarregado ganha sete "partes", o largador três, o cozinheiro uma parte e meia e os homens de todo o serviço, uma parte. "Parte" significa direito, e quem tem mais direito é o dono do barco que também é o dono das redes. Mas, a despesa é dividida de forma igualitária.

Esses trabalhadores não têm vínculo empregatício com o dono do barco; ganham por produção. Uma exigência é que todos pertençam à "colônia dos pescadores", uma espécie de sindicato da categoria.

07. Armadilha para pesca de camarão
(Barraca em Beiriz-PA)

A venda do peixe em Manaus, é feita no próprio barco, após as 23:00 horas e não é tarefa do pescador e sim do despachante, um elemento de ligação entre o dono do barco e o feirante.

JOSÉ ALBERTO LIMA DE CARVALHO

ACERVO

01. Caniços

Com anzóis para peixes pequenos

02. Varinhas de Arumã

Para fazer enfiada de peixes pequenos

03. Pinauaca

Canção onde se prende um pedaço de tecido vermelho ou pena de arara no anzol. Num movimento de vai e vem, o anzol resvala na superfície da água até capturar o peixe.

04. Cacete

Usado na pesca do pirarucu para golpear o peixe.

05. Arpoeira para pirarucu

Para pescar: curimatã, jaraqui, matrinchã, ruelo, tucunaré, etc.

06. Arco com sararacas

Para pescar: curimatã, jaraqui, matrinchã, ruelo, tucunaré, etc.

07. **Armadilha para pesca do camarão**
Utilizada em Belém-PA.
08. **Malhadeira**
De linha com bóias de pau-balsa
09. **Tarrafinha**
Para peixes pequenos
10. **Zagaias**
11. **Linhas**
De mão para pesca de: piraíba, tucunaré, etc.
12. **Remos de Itaúba**
13. **Matriz de Remo**
14. **Linha**
Para pesca de bicho de casco
15. **Currico**
Com colher feita de folha de flandres
16. **Currico**
Com colher de aço industrializado
17. **Currico**
De três anzóis, com colher em forma de peixe.

18. Canoa contendo da esquerda para a direita:

remo de proa

arpoeiras para bichos de casco: tracajá, iaçá, capitarí, etc.

zagaia esculpida em madeira

zagaia com haste em madeira e ponta de ferro

potes para água de frutos de cuieira, procedentes de Iranduba-AM

cuia

fumo de molho procedente da região do Purú-Purú

cerol de anani - substância de origem vegetal usada para impermeabilizar
linha de pesca - procedente de Maués-AM.

breu da terra - substância vegetal utilizada para calafetar embarcações
procedente de Maués-AM.

ALIMENTAÇÃO

Apesar da influência portuguesa, primeiramente, da francesa e outras mais tarde verificadas, os habitantes da região não perderam o hábito geral de consumir alimentos e bebidas regionais, conservando, principalmente no interior, uma linha de tradição muito viva.

Os pratos essenciais, de longa tradição são o peixe e a caça (quadrúpedes e aves) a que se juntam os quelônios, sáurios e cetáceos. O peixe, das espécies mais comuns, jaraqui, pacu, sardinha, acará e outros de menor porte podem ser consumidos na hora ou conservados em envólucros de folhas de pacova-sararaca, arumã, depois de moqueados ou assados na brasa. Servem para o café da manhã à falta de beiju ou de macaxeira, ao almoço nas folgas das derrubadas, na roça.

Seguem-se peixes maiores, tucunaré, tambaqui, dourado, matrinhã e outros, tratados da maneira precedente, ou servidos à européia, estufados, com recheios condimentos, ou ainda desfiados. O pirarucu pode ser conservado seco em mantas (piraém). Usa-se comê-lo desfiado e cozido com leite de castanha.



PRATOS REGIONAIS

Caldeirada -- o indígena e o caboclo usavam-na nas grandes festas comunais, empregando de uma só vez toda sorte de peixes pequenos ou grandes, cortados em postas.

Peixada -- diz-se do preparo de determinada espécie de peixe, à maneira regional, por cozimento ou assadura.

Tartarugada -- não só a tartaruga verdadeira mas os quelônios amazônicos, todos entram no cardápio com maior ou menor insistência, dependendo de determinadas épocas do ano. Uma tartarugada pode render várias qualidades de pratos: casco, paxicá, peito, sarapatel, guisado, mujanguê, arabu, abunã e variedades improvisadas outras.

Tacacá -- entram na composição farinha de tapioca com água quente, do que resulta o "grude" esbranquiçado, também chamado "goma". Adiciona-se boa porção de jambu e salsa e algum sal. O camarão e as folhas vem depois, na hora de servir-se. O tacacá original de procedência indígena não aceitava o milho, mas peixe cozido ou tassalhos de carne.

Extraído do livro
Comidas e Bebidas Regionais
de MARIO YPIRANGA MONTEIRO

COMIDAS REGIONAIS

- *Guereré - guisado feito com as vértebras dorsais e a tripa grossa do pirarucu.
- *Quibebe - prato composto de massa de jerimum cozido e leite de gado ou do focari (noz do Brasil), farinha de mandioca seca ou d'água.
- *Roupa Velha - alimento muito comum entre seringueiros e trabalhadores rurais, preparada com a carne sobrada de véspera migada e temperada a que se junta farinha.
- *Arubé - feito com o sumo da mandioca exposta ao sol, engrossado com a fécula e temperado com tucupí.
- *Tucupí - extraído do sumo venenoso da mandioca, que é misturado com água e fervido para perder o teor do veneno. Deixa-se azedar de um dia para o outro, depois acrescenta-se salsa, alho, uns pedacinhos de folha de pimenta malagueta, fragmentos de folha de mandioca, leva-se ao fogo para cozer, eliminando-se assim o princípio venenoso.
- *Clabé - alimento de circunstância muito divulgado entre as populações indígenas e caboclas, preparado simplesmente com farinha de mandioca, água fresca e mel de abelha ou açúcar.
- Mapca - alimento típico de Roraima, peixe cozido com temperos.

- Damorida** - alimento usado em Roraima, consiste de peixe cozido por inteiro até desmanchar depois passa na peneira, põe-se pimenta e come-se com beiju.
- Piracuí** - farinha de peixe. Assa o peixe, desossa, espreme na prensa ou tijiti, tempera com sal e leva ao forno para secar.

Extraído do livro
Comidas e Bebidas Regionais
 de Mário Ypiranga Monteiro

ACERVO

01. Banca da tacacazeira
02. Coleção de cuias de tacacá
 Cabaças pintadas de preto com decoração em motivos fitomorfos pintados ou incisos.
03. Pilão de Madeira
 Utensílio doméstico muito utilizado para triturar ou transformar em pó os alimentos.
04. Cesto de Vime
 Era utilizado pelo padeiro para a entrega de pães a domicílio.
05. Garrafas com Tucupi

MANIFESTAÇÕES FOLCLÓRICAS

Boi Bumbá Corre Campo (Histórico)

O Boi Corre Campo surgiu em primeiro de março de 1942, no bairro da Cachoeirinha, graças ao entusiasmo dos jovens Astrogildo Pereira dos Santos, Miro Santos, Antônio Altino da Silva, Dionízio Gomes, Mauro Cruz e outros que àquela altura brincavam no garrote 'Tira Teima'.

Apesar das dificuldades a garotada não esmoreceu e começou a ensaiar na Ajuricaba canto com a Borba. Dançavam no curral e nas casas onde eram solicitados.

Com o desaparecimento dos bumbás 'Caprichoso' e 'Vencedor', o Corre Campos passou a dividir com o 'Mina de Ouro' a admiração e os aplausos do público.

Em 1952, o Fast Club promovêu um festival no antigo campo do Ipiranga e o Corre Campo tirou o 1º lugar. O mesmo aconteceu em 1957, quando foi promovido o 1º Festival Folclórico no Estádio General Osório.

O primeiro boi era armado de pernamanca, cipó e coberto de flanela. Em 1945 encomendou-se a Lauro Chibé, um boi que durou até 1970, quando então Miro desmanchou e fez outro mais moderno, introduzindo modificações como mexer a orelha, o rabo e mostrar a língua. Atualmente foi confeccionado um boi mais moderno pelo artista plástico Jair Mendes. Os figurinistas Custódio, João e José Luiz, são responsáveis pela beleza policrômica das fantasias.

MEDICINA POPULAR

Banhas e Óleos Medicinais

01. Óleo de Andiroba
02. Óleo de Pataúá
03. Óleo de Inamui
04. Óleo de Copaíba Clara



05. Óleo de Copaíba Escura

06. Banha de Arraia

07. Óleo de Copaíba

08. Banha de Jibóia

09. Óleo de Andiroba

10. Banha de Jacaré

11. Banha de Sucurijú

12. Banha de Tartaruga

13. Banha de Onça Pintada

14. Banha de Pirarucu

15. Banha de Boto Vermelho

Banca com várias espécies de produtos vegetais usados na medicina popular

ENREDO DO BOI BUMBÁ

"PAI FRANCISCO", velho caipira, cultiva o seu roçado em seguida volta a sua palhoça para seu repouso com sua amada esposa "CATIRINA" que se achava em estado gestante. Em dado momento, olha para fora de sua palhoça e vê o boi comendo sua plantação. Enfurecido e atendendo o desejo de sua esposa de comer carne, pega a espingarda e junta-se ao compadre "CAZUMBÁ" e atira à queima roupa. Supondo ter morto o boi de estimação do "AMO", foge atemorizado e refugia-se em sua palhoça.

O "AMO" sentindo falta do seu boi de estimação, chama seus vaqueiros e manda procurá-lo. Saem à procura e o encontram caído na malhada à beira de um bebedouro. Os vaqueiros voltam dando a triste notícia.

O "AMO" manda chamar o seu "RAPAZ DE CONFIANÇA" para dar a notícia de quem poderia ter morto seu boi. O "RAPAZ" por boatos, soube que tinha sido o "PAI FRANCISCO". O "AMO" então, manda o "RAPAZ" prendê-lo.

Este chega à casa do "PAI FRANCISCO" e é recebido a bala, volta então a seu "AMO" e conta como foi recebido.

Manda então o "AMO" levar uma carta ao "DIRETOR DOS ÍNDIOS", pedindo-lhe para prender o "PAI FRANCISCO", "CATIRINA" e seu compadre "CAZUMBÁ".

O "DIRETOR DOS ÍNDIOS" exige um "PADRE" para batizar seu caboclos antes de prender o "PAI FRANCISCO" e os outros. Preso e levado amarrado à presença do "AMO", "PAI FRANCISCO" confessa ser autor da morte do boi.

Como último recurso, o "AMO" sugere ao "PAI FRANCISCO" procurar o "DR. DA VIDA", famoso curador da região para tentar curar o boi.

Chega o "Dr. DA VIDA" e constata que o boi não está morto e depois de passar a receita o boi levanta-se para alegria do "AMO" e de toda rapaziada. Aí a festa continua com o "AMO" cantando toadas de exaltação.

GRÊMIO SOCIAL RECREATIVO
BOI CORRE CAMPO

ACERVO

Personagens do Boi Bumbá

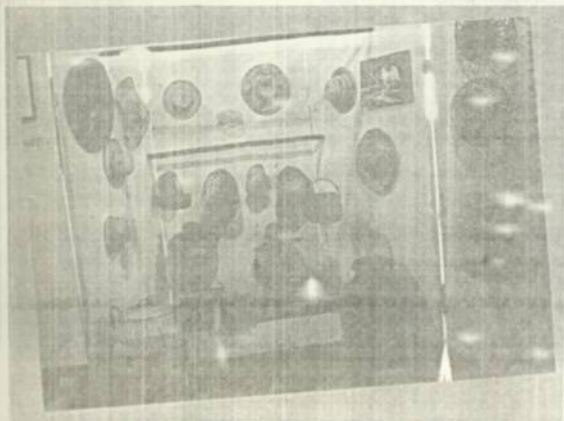
01. Boi
02. Pai Francisco
03. Catirina
04. Cazumbá
05. Amo
06. Mulher do Amo
07. Rapaz do Amo
08. Vaqueiros
09. Diretor dos Índios
10. Padre
11. Dr. da Vida

ARTESANATO E ARTE POPULAR

01. Alguidar
Cerâmica. Procedente de Maués-AM.
02. Alguidar
Cerâmica. Procedente de Maués-AM.
03. Alguidar
Cerâmica. Procedente de Maués-AM.
04. Pote com Tampa
Cerâmica. Procedente de Urucará-AM.
05. Fogareiro com Forno
Cerâmica. Procedente de Urucará-AM.
06. Tijela
Cerâmica. Procedente de Urucará-AM.
07. Fruteira
Cerâmica. Procedente de Urucará-AM.
08. Pote Antropomorfo
Cerâmica. Dado pela Fundação Educar.
09. Panela com Tampa
Cerâmica. Procedente de Urucará-AM.
10. Panela com Tampa
Cerâmica. Procedente de Urucará-AM.

11. Vaso
Cerâmica. Procedente de Urucará-AM.
12. Floreira
Cerâmica. Procedente de Maués-AM.
13. Moringa
Cerâmica. Procedente de Maués-AM.
14. Tijela
Cerâmica. Procedente de Urucará-AM.
15. Tijela
Cerâmica. Procedente de Urucará-AM.
16. Jogo para Feijoada
Cerâmica Policromada. Procedente de Urucará-AM.
17. Chapéus
De palha de tucumã. Procedentes de Manaus-AM.
18. Chapéu
De palha de tucumã tingida com papel carbono.
Procedente de Iranduba-AM.
19. Chapéus
De palha. Procedentes de Santarém-PA.
20. Chapéu
De palha com adornos de semente e entrecasca de palmeira. Procedente de Santarém-PA.

21. Chapéu
De palha. Procedente de Santarém-PA.
22. Chapéus
De palha e ta'lo de tucumã. Procedentes de Santarém-PA.
23. Chapéu
Em palha de muru-muru, tingida com anilina.
Procedente de Maués-AM.
24. Chapéus
Em palha, tingidos com anilina.
Procedentes de Belém-PA.



25. Bolsas e Cestos

De palha e talo de tucumã, tingidos com anilina. Procedentes de Itacoatiara-AM.

26. Cesto

De cipó titica, envernizado. Procedente de Itacoatiara-AM.

27. Pato-do-Mato

Escultura em madeira policromada.
Procedente de Boa Vista-RR.

28. Cesta de Pão

De cipó titica. Procedente de Itacoatiara-AM.



29. Cortina

De canarana. Procedente de Boa Vista-RR.

30. Peneiras Decorativas

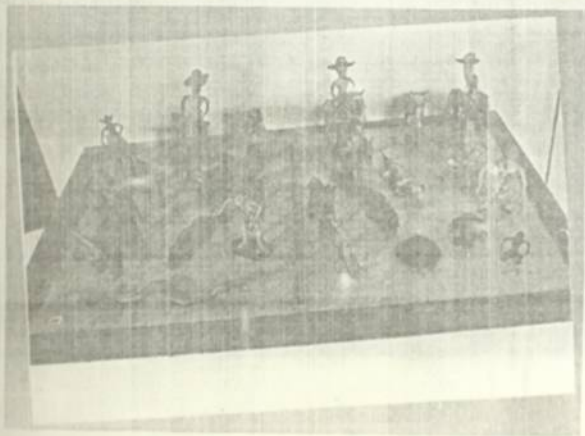
De palha, sementes de arroz, folhas secas e sisal tingido. Procedente de Itacoatiara-AM.

31. Remos

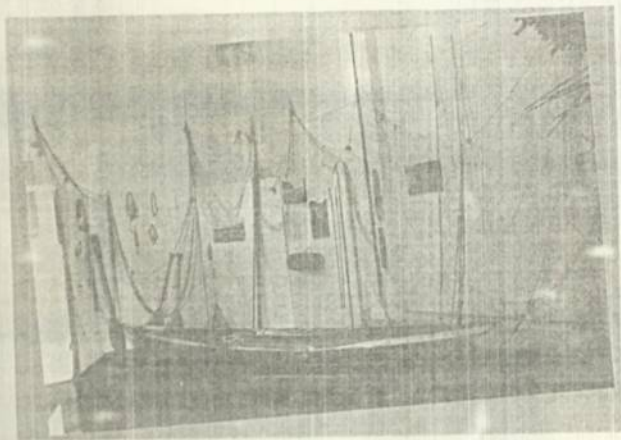
Miniaturas em madeira. Procedentes de Manaus-AM.

32. Remo

De madeira com entalhes decorativos.
Procedente de Parintins-AM.



33. Canoas
Miniaturas em pau de balsa. Procedentes de Manaus-AM.
34. Canoas
Miniaturas em bucha de miriti. Procedentes de Belém-PA.
35. Piranha
Nome vulgar de peixes de água doce pertencentes a vários gêneros e com quase 20 espécies.
36. Esteira (Tupé)
Em palha de ambé. Procedente de Maués-AM.



37. Paneiros.
Em trançado de cipó. Procedentes de Belém-PA.
38. Paneiros
De palha de aru-nã tingida. Procedentes de Belém-PA.
39. Desenhos
Em bico de pena sobre escama de pirarucu.
Autoria de Auxiliadora Zuazo.

