

# ENSAI FOTOGRAFIC

---

ENSAIOS  
FOTOGRAFÍCOS

ESMOLEIROS  
DIVINO ESPÍRITO SANTO  
RESSIGNIFICAÇÕES RELIGIOSAS  
NO CONTEXTO RIONEGRINO

---

# ESMOLEIROS DO DIVINO ESPÍRITO SANTO: RESSIGNIFICAÇÕES RELIGIOSAS NO CONTEXTO RIONEGRINO

SULLY SAMPAIO

LABORATÓRIO DE CONDIÇÕES DE SAÚDE E GESTÃO DO CUIDADO A POPULAÇÕES  
EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE - L SAGESC/INSTITUTO LEÔNIDAS E MARIA  
DEANE/FIOCRUZ AMAZÔNIA

Há algum tempo a religiosidade rionegrina vem ocupando espaço em minhas preocupações. Seja de raízes evangélicas ou católicas, a população do Rio Negro possui muitas formas de expressá-la com jeito próprio, utilizando elementos ou rituais ensinados no processo de conversão ao cristianismo e ressignificados ao longo do tempo. O processo de evangelização na região do Alto Rio Negro é bastante antigo e pode-se dizer que teve uma enorme eficiência a julgar pelas festas religiosas que lá acontecem. O ensaio fotográfico apresentado registra os *Esmoleiros do Divino Espírito Santo*, em Cucuí, localidade na calha do Alto Rio Negro, na fronteira entre Brasil, Colômbia e Venezuela, ocorrida em final de maio de 2011.

Os *Esmoleiros do Divino Espírito Santo* são homens que percorrem várias comunidades localizadas ao longo das margens do Rio Negro, no município de São Gabriel da Cachoeira, Estado do Amazonas, na fronteira citada acima, nos dias que antecedem a festa do Divino Espírito Santo. O trabalho do esmoleiro consiste em arrecadar recursos para a realização da referida festa. Desta forma, os esmoleiros integram uma tradição das festas religiosas que não se sabe ao certo quando iniciou, mas permanece até hoje. As pessoas que fazem parte do grupo carregam os Estandartes do Divino e são recebidas por moradores que abrem suas moradas para a Bandeira do Divino ser bendita e ser louvada, como diz a canção. Geralmente,

quem os recebe são pessoas que alcançaram graças e aproveitam o momento para agradecer e renovar sua fé. No momento em que os esmoleiros estão na localidade são realizadas vigílias, acompanhadas de orações, inclusive ladainhas rezadas em latim. Ao mesmo tempo em que agradecem as graças alcançadas, doam alimentos, recursos financeiros e o que mais puderem para ajudar na realização da festa.

Antes de chegarem ao porto da localidade, no dia e horário acordados previamente, os Esmoleiros anunciam a aproximação e passam a entoar cânticos em louvor ao Espírito Santo. Neste momento, os estandartes ou bandeiras são levantados, um dos homens vai até à proa da embarcação e inicia a marcação rítmica usando um tambor. O som emitido pelo instrumento é um som abafado, e as batidas dão a impressão de um ritual de sofrimento. Quando chegam, desembarcam e são levados para alguma residência e lá passam a noite em vigília. A cada seis horas os sinos dobram a chamar os fiéis para rezar. A Ladainha é cantada em Latim e sua cadência é marcada pelo tambor. Nos intervalos a imagem fica exposta para adoração pelos devotos do Divino. O tempo de permanência dos esmoleiros em cada localidade depende do número de pessoas que oferecem suas residências, em geral ficam de dois a três dias.

Em paralelo à parte religiosa acontecem festas nos centros comunitários, que apresentam como atração grupos de pessoas que tocam o ritmo chamado

*Cuximanara*, que é uma mistura de forró e baião e que anima as referidas festas.

Ao encerrar as atividades os Esmoleiros caminham para outra localidade cumprindo o mesmo objetivo. Estes eventos ocorrem sempre nos dias que antecedem a Festa do Divino Espírito Santo.

Contato: [sullysampaio@gmail.com](mailto:sullysampaio@gmail.com)



Figura 1. Baú em que é transportada a imagem do Divino Espírito Santo. Ali são guardadas as imagens e outros utensílios como castiçais e adereços que compõem o cenário para a adoração do Divino.



Figura 2. Procissão fluvial que traz a imagem do Divino Espírito Santo até a localidade. Os Esmoleiros marcam o dia e horário para chegar. Ao aproximarem da localidade anunciam a chegada soltando fogos de artifício. Uma pessoa vem em pé na proa da embarcação marcando o compasso das orações e cânticos utilizando seu tambor, que está presente em todo o ritual de adoração.





Figura 3. A marcação do compasso continua ainda na chegada para dar início à procissão que levará a imagem do Divino até as residências dos devotos que o receberão para adoração e pagamento de promessas por graças recebidas.



Figura 4. Os devotos que acolherão o Divino Espírito Santo vão recebê-lo no porto. Para carrega-los usam uma espécie de avental para evitar que a imagem tenha contato com seu corpo. Outras pessoas abrem guarda-chuvas e sombrinhas para evitar que a imagem fique exposta à chuva e ao sol.



Figura 5. Os Esmoleiros recebem as imagens do Divino Espírito Santo que são trazidas em procissão e as colocam numa espécie de altar montado, especialmente para este fim, na residência acolhedora. Ali tem início a sequência de orações e ladainhas recitadas em latim pelos esmoleiros e marcadas pelo abafado som do tambor.



Figura 6. Os Estandartes ou Bandeiras do Divino Espírito Santo também são motivos de adoração. Os devotos demonstram carinho e respeito pelas peças. Somente os Esmoleiros podem carregá-las.



Figura 7. A adoração ao Divino Espírito Santo inicia após orações e Ladainhas. Os devotos aproximam-se fazendo reverências, orações e aproveitam para ensinar às crianças a fé e o respeito ao Divino. Junto às imagens do Divino o sino que dobra chamando os devotos para as orações e, também, a caixa para as esmolas ofertadas em dinheiro.



Figura 8. Um dos Esmoleiros inicia as orações de adoração ao Divino Espírito Santo. Momento de profunda concentração, e o Esmoleiro conduz a ladainha em latim, a qual é respondida da mesma forma, obedecendo à cadência do tambor. A pessoa que comanda o ofício mantém-se compenetrada como requer o evento.



Figura 9. As pessoas saem em procissão de despedida do Divino Espírito Santo levando as imagens até a embarcação que as conduzirá a outra localidade, observando o ritual de vestir o avental para carregar as imagens e as protegerem da exposição ao sol.



Figura 10. O momento de aproximação do Divino à embarcação para ir embora é marcado por intensa emoção. As pessoas que levam as imagens aproveitam para reforçar os agradecimentos e renovar os pedidos.





Figura 11. As bandeiras e estandartes do Divino aguardam a chegada dos devotos com as imagens para iniciar o ritual de despedida da localidade, ao som do rufar do tambor.



Figura 12. Na cerimônia de despedida, os Esmoleiros dirigem estandartes e bandeiras em direção às imagens do Divino Espírito Santo que seguirão viagem a outra comunidade. Palavras de louvação encerram a visita dos Esmoleiros.



Figura 13. Momento de organização da partida dos Esmoleiros e dos devotos que acompanharão a realização da *Festa do Divino Espírito Santo* na comunidade sede da festa, chamada Marabitanas.



Figura 14. Saída de Esmoleiros e devotos do Divino Espírito Santo segue o mesmo ritual de chegada, com anúncio de fogos de artifício, cadência marcada pelo rufar do tambor e cânticos até a chegada ao local da festa.

PRODUÇÃO  
INHA NO BAIXO TOCANTIN  
SABER E TRADIÇÃO

---

---

# PRODUÇÃO DE FARINHA NO BAIXO TÓCANTINS: SABER E TRADIÇÃO

THATIANE FERREIRA VALENTE

FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA, BELÉM/PA

GILMAR MATTA DA SILVA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM/PA

Tomázia, comunidade remanescente de quilombo localizada na região do Baixo Tocantins, a 18 km de Juaba, um entre os dez distritos que compõe o município de Cametá, tem ao longo de seu trajeto histórico a farinha como base de alimentação e principal fonte de renda. A produção possui valor simbólico, e faz parte de um saber que é repassado de geração em geração no dia-a-dia da comunidade.

A fabricação da farinha é fruto de um processo de aprendizagem que se dá a partir da relação entre os moradores e o território. Tal prática herdada e repassada pelos mais velhos aos mais novos contribui, segundo os moradores, para que a farinha produzida na comunidade seja conhecida e apreciada por outros moradores ao longo da região do Baixo Tocantins.

É considerada uma prática tradicional, porém com técnica específica. Os moradores da comunidade produzem dois tipos de farinha: farinha d'água misturada e a farinha de tapioca. O processo de fabricação da farinha d'água consiste em colher a mandioca (Figura 1), descascar uma parte e deixar outra parte de molho (Figuras 2 e 3). Em seguida passar no ralador a mandioca dura e a mole, misturar ambas e, novamente, ralar (Figura 4). A massa misturada se coloca para espremer no tipiti (Figura 5), passa na peneira (Figura 6) e é levada ao fogo até que fique no ponto (Figura 7). O processo da farinha da tapioca envolve lavar e coar a massa da mandioca misturada para tirar a tapioca (Figura 8), depositar o líquido do tucupi em bacias e baldes

para a massa descansar/sentar durante um dia (Figura 9). Depois a massa é colocada ao sol para secar (Figura 10), posteriormente é amassada (Figura 11) e levada ao fogo para ser torrada (Figura 12).

Durante o processo de fabricação, a participação de crianças, mesmo as que ainda não andam, e jovens é constante. Os ensinamentos se fazem pela observação e estímulo aos pequenos e jovens de dar continuidade à fabricação da farinha. Em Tomázia, prevalece um saber construído e atualizado no cotidiano da comunidade que abrange e envolve seus membros dos mais experientes aos que estão sendo socializados.

E-mail dos autores:

thatiannevalente@yahoo.com.br,  
gilmar.matta@gmail.com



Figura 1 - Nazaré arrancando a mandioca. Foto de Thatiane Ferreira Valente, 07/09/2012





Figura 2 - Trabalho e aprendizagem, pai e filho descascando uma parte da mandioca.  
Foto de Thatiane Ferreira Valente, 08/09/2012



Figura 3 - Mãe e filha colocando de molho a mandioca. Foto de Thatiane Ferreira Valente, 08/09/2012



Figura 4 - Nazaré ralando a mandioca. Foto de Thatiane Ferreira Valente, 11/09/2012



Figura 5 - Nazaré colocando a massa da mandioca no tipiti. Foto de Thatiane Ferreira Valente, 11/09/2012



Figura 6 - A jovem Adriana e sua mãe Nazaré, respectivamente peneirando e tirando a mandioca do tipiti. Foto de Thatiane Ferreira Valente, 11/09/2012



Figura 7 - Ao centro, jovem Dalvan torrando a farinha d'água: à esquerda, seu pai peneirando a massa da mandioca e à direita sua mãe colocando a massa no tipiti. Foto de Thatiane Ferreira Valente, 11/09/2012



Figura 8 - Nazaré lavando a massa da mandioca para fazer a farinha de tapioca. Foto de Thatiane Ferreira Valente, 12/09/2012



Figura 9 - Bacias e baldes com a massa da mandioca sob o tucupi. Foto de Thatiane Ferreira Valente, 12/09/2012





Figura 10 - Menina tirando a tapioca do fundo da bacia para ser colocada ao sol. Foto de Thatiane Ferreira Valente, 12/09/2012



Figura 11 - Mulher amassando a tapioca que será levada ao fogo, sendo auxiliada pelos filhos. Foto de Thatiane Ferreira Valente, 12/09/2012



Figura 12 - Farinha de tapioca sendo torrada. Foto de Thatiane Ferreira Valente, 12/09/2012