

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE APOIO À PESQUISA  
PROGRAMA INSTITUCIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

A FESTA DO CARÁ: CULTURAS E MANIFESTAÇÕES POPULARES EM CAAPIRANGA-  
AM

Bolsista: Amanda Nina Ramos, CNPq

MANAUS  
2011

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE APOIO À PESQUISA  
PROGRAMA INSTITUCIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

RELATÓRIO FINAL  
PIB – A/0117/2010  
A FESTA DO CARÁ: CULTURAS E MANIFESTAÇÕES POPULARES EM CAAPIRANGA-  
AM

Bolsista: Amanda Nina Ramos, CNPq  
Orientadora: Profª Drª Therezinha de J. P. Fraxe

MANAUS  
2011

O Festival do Cará no município de Caapiranga (AM) tem sido uma das várias manifestações populares do Estado do Amazonas que tem o claro intuito de dinamizar a produção local dos municípios e promovê-los economicamente. A presente pesquisa tem como principal objetivo analisar esse evento no município de Caapiranga - AM e seus elementos constitutivos enquanto manifestações do processo produtivo da população local, assim como escrever uma breve etnografia do mesmo. O cará (*discorea spp.*) é um tubérculo geralmente comestível e de alto valor nutricional. Estima-se que podem existir mais de 150 espécies de cará. O tipo de cará preferido para o cultivo e o consumo é o cará roxo, que possui consistência melhor que o tipo branco. O Festival do Cará acontece em Caapiranga nos dias 05 e 06 de setembro, há 05 (cinco) anos. São apenas dois dias de festival e duas agremiações: Cará Branco e Cará Roxo, fazendo alusão aos principais tipos de cará cultivados no município. Para cada dia, um “cará” se apresenta e desenvolve seu tema em um espetáculo que dura duas horas. A presença do cará não só enquanto base da alimentação local, mas como atrativo comercial começou no início do século passado e coincide com o próprio desenvolvimento do município. Optou-se como metodologia desta pesquisa, a etnografia, que representa a análise antropológica como forma de conhecimento, no sentido de um esforço intelectual, ou ainda, de uma “descrição densa”, no sentido de Geertz (1989). Mediante trabalho de campo, apurou-se que apesar do Festival ter gerado uma melhoria na visibilidade do produto, ainda há barreiras de ordem estrutural, como a dificuldade no escoamento da produção. A criação de um Festival do Cará legitima a importância do produto como base econômica do município. Mas os agricultores poderiam se articular para conseguir novas maneiras de atuarem politicamente e conseguirem mudanças significativas na sua realidade.

Palavras-chave: Caapiranga, Cará, agricultores.

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	04
2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	05
3. MATERIAL E MÉTODOS.....	08
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	09
5. CONCLUSÕES.....	14
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	15
7. CRONOGRAMA EXECUTADO.....	17



## 1. INTRODUÇÃO

A festa do Cará no município de Caapiranga (AM) tem sido uma das várias manifestações populares do Estado do Amazonas. Este tipo de expressão popular vem ocorrendo todos os anos com regularidade em todo o interior do Amazonas. Existem registros de inúmeras festas expressando o processo produtivo local como em Maués, que tem a Festa do Guaraná; Coari, com a Festa da Banana; Codajás, com a Festa do Açaí; Iranduba, com a Festa das Hortaliças; Manicoré, com a Festa da Melancia; Manacapuru, com a festa da Farinha. Esses exemplos ilustram o principal produto agrícola comercializado e consumido de cada localidade/município.

Mas a veia desta pesquisa é no sentido de compreender através de uma festa feita para dinamizar a produção local, o sentimento de valorização do município por parte dos seus habitantes assim como uma nova realidade artístico-cultural.

A pluralidade do conceito de cultura e a complexidade do seu estudo requerem uma postura reflexiva com grande acuidade. Nesse sentido, buscaremos dialogar com diversos autores para se pensar nas concepções que o termo “cultura” pode adquirir e descobrir, assim, suas diferentes abordagens. Acreditamos que isto dará embasamento teórico ao trabalho, além de auxiliar o direcionamento das pesquisas neste campo tão vasto. É importante ressaltar que, segundo Fraxe (2010) as manifestações das práticas culturais do mundo ribeirinho espriam-se pelo mundo urbano, assim como aquela é receptora das contribuições das práticas culturais urbanas. Interpenetram-se, embora o *habitus* estruturado de cada uma seja relativamente distinto.

Portanto, como analisar tal festa no contexto da Amazônia? O exotismo do indígena e caboclo continua sendo um fator de agregação de valor ao turismo local e promoção de festivais da região. Neste sentido, como tais sujeitos se colocam diante desta imagem nos festivais, através de suas danças e músicas? Devemos falar em cultura popular ou de massa? Cultura tradicional ou ação cultural?

Nesse sentido, iremos analisar qual a importância do Festival do Cará para a população de Caapiranga. Pretende-se também identificar as várias abordagens entre o Festival do Cará e o cultivo do cará, tipificar os participantes do evento e realizar uma etnografia sobre o mesmo.

## 2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

### 2.1 O cará

Luís da Câmara Cascudo, renomado folclorista brasileiro, dedicou-se a estudar diversos aspectos da vida do brasileiro. Através de suas pesquisas sobre a história da alimentação brasileira, Cascudo (2004) destacou a mandioca como o principal alimento da base alimentar brasileira. Raul Lody (2008) também concorda com ele, afirmando que “o uso extensivo da mandioca no Brasil é exemplo e atestação do alimento mais nacional, compondo inúmeros cardápios” (LODY, 2008, p. 232).

No entanto, nos primórdios da colonização, os portugueses confundiram a mandioca com o inhame. A raiz que alimentava o nativo era a mandioca. Não menos populares eram a macaxeira, o aipim, as batatas e, em segundo plano, os carás.

“O nome inhame é que foi trazido pelo português ao Brasil. [...] Nenhum brasileiro, em tempo algum, confundiu inhame com cará e sabe, pelo aspecto e sabor, diferenciá-los indiscutivelmente. São ambos dioscoreáceas [...]. Os europeus confundiram o verdadeiro tipo do inhame com os nativos exemplos dos carás, carazes, também do gênero Dioscorea, com sabor quase idêntico e um tanto mais rijos, compacto e de formato diverso.” (CASCUDO, 2004, p. 78-79)

O cará (*dioscorea spp.*), principal produto exportado do município de Caapiranga e que é a base do sustento da maioria dos agricultores do município, é um tubérculo geralmente comestível e de alto valor nutricional. Estima-se que podem existir mais de 150 espécies de cará. Sabe-se também que eles se desenvolveram em regiões tropicais, apesar de existirem algumas espécies em regiões temperadas da China e do Japão. A espécie que se encontra no Amazonas é denominada de *D. trifida*, que teria seu centro de origem na América Central, sendo esta espécie cultivada aqui na região amazônica pelos índios mura, mais especificamente na região onde hoje se encontra Caapiranga que é o principal exportador de cará no Amazonas. Lá, a espécie mais cultivada e comercializada é o cará roxo. (CASTRO, A. P., 2010)

### 2.2 Alimentos e festividades

Os hábitos alimentares das sociedades parecem não só revelar aspectos singulares da cultura de um povo como também acompanham os aspectos ordinários da vida deles tornando-se o elemento central das festividades. A festa é o momento ideal para reunir as pessoas que celebram partilhando a comida e a bebida.

Raul Lody, antropólogo, reuniu crônicas suas no livro “Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação” (2008) que revela costumes e receitas que fazem parte da culinária brasileira. O autor visita as ricas regiões gastronômicas brasileiras, passando pelo Nordeste, Amazônia, Centro-Oeste, mercados e feiras, os mais diversos temperos e as mais populares receitas. Destacam-se especialmente os grandes períodos festivos brasileiros que são os ciclos carnavalesco, junino e natalino. Esses ciclos formalizam os três principais momentos de festejar que envolvem todo o país. Cada um desses períodos contém suas comidas específicas, próprias da época e o autor exemplifica com as receitas, umas mais e outras menos populares, de várias regiões do Brasil. Por exemplo, a rabanada no Natal, a canjica nordestina e o quentão, na festa Junina, a feijoada e os doces - segundo Lody (2008) é no açúcar que se encontra a marca registrada da culinária pernambucana e, portanto, do próprio carnaval - no Carnaval. Para além desses grandes ciclos observados por Lody (2008), existem outras datas comemorativas entre certos grupos que tem na comida o principal o elo de uma festa.

A festa é a síntese e culminância do dia-a-dia, quando as pessoas viram personagens, quando um tempo um tempo especial comove e reúne, trazendo ancestralidade e memória que, atualizadas, renovam os rituais sociais. (LODY, 2008, p. 288)

Portanto, é possível reconhecer que as festas são instituições onde os alimentos assumem importância central. Para Duvignaud (1983) os estudos históricos e antropológicos sobre a festa concentram-se nos momentos em que se reagrupam homens e mulheres sujeitos a despojarem-se pelo espaço de algumas horas de suas posições sociais. Por meio deste „conclave mágico”, segundo a expressão de Marcel Mauss, alcançam uma plenitude, uma espécie de desabrochar. Nesse sentido verificaremos se a Festa do Cará reflete essa situação entre os agricultores de Caapiranga.

Isto também nos faz pensar na festa como momento ritual, baseando-se nos estudos de Victor Turner, em seu livro *O Processo Ritual*. Ele concebe a noção de *communitas* como um momento ritual não estruturado, ou rudimentarmente estruturado, em que os indivíduos participantes se relacionam entre si em um clima de comunhão.

Nas análises de Turner, o ritual ganha uma dimensão importante no funcionamento das sociedades ditas tradicionais. A grade de importância dos rituais não termina aí, pois, através deles, desnuda-se a estrutura da sociedade em questão e percebe-se a intrincada rede de relações simbólicas entre posições sociais cotidianas e a disseminação de poderes hierárquicos nelas inseridos. Os ritos estão presentes nas mudanças de posições, status, idade dos indivíduos e outros momentos que necessitam marcar as passagens de vida de uma pessoa. Há, pois, uma totalidade nos ritos visto que eles são fenômenos da ordem da



consciência coletiva. Logo, os ritos mantêm suas estruturas reproduzidas no cotidiano, reforçando os papéis sociais. O ser social é marcado justamente por rotinas e ritos. O conceito de *communitas* vai demonstrar a posição da festa de santo, assim como de outras manifestações culturais representantes do folclore e da cultura popular da sociedade em questão.

Bakhtin (1999) situa a questão da festa na questão da cultura popular e na história do riso e do carnaval. Segundo o autor, o carnaval é uma segunda vida do povo, baseado no princípio do riso. No carnaval é a própria vida que representa e, por certo tempo, o jogo se transforma em vida real. O sujeito vivendo novas relações sociais abole as diferenças hierárquicas, ao contrário das festas oficiais que tem como função fortalecer o regime em vigor.

A festa é um constante movimento, e o movimento é, na verdade, a transformação da festa em várias faces, a que comemora as rupturas e as revoluções e a manifestação que é incorporada ao sagrado e às regulamentações coletivas. Em relação ao sagrado, ela representa os momentos de efervescência e de unanimidade, e assume um novo sentido, o de sacro, religioso. Assim, a festa é um momento não formal, não ordinário, representa a anti-estrutura, pois inverte o cotidiano. A festa deve ser observada como fenômeno social que descortina o imaginário do caboclo-ribeirinho a partir das representações cotidianas transportadas para os momentos festivos como não formais e não cotidianos. Portanto,

[...] na Amazônia, as festas celebram as florestas, os rios, os seres fantásticos, os peixes, as aves, o cheiro das folhas, a pimenta colorida. Os ritmos e as danças unem matrizes indígenas com africanas, portuguesas não menos africanas e islâmicas, imigrantes e migrantes especialmente do Nordeste do Brasil. (LODY, 2008, p. 102)

### 3. Material e Métodos

Optou-se como metodologia desta pesquisa, a etnografia, entendida não como uma questão de método, ou seja, de aplicação de técnicas e processos determinados. Mas como uma maneira de compreender o que representa a análise antropológica como forma de conhecimento, no sentido de um esforço intelectual, ou ainda, de uma “descrição densa”, no sentido de Geertz (1989). Para auxiliar, utilizamos ainda os seguintes instrumentos de coleta de dados: questionários abertos aos agricultores, membros das associações e gestores municipais aliados à observação participativa, que compreende a etnografia em si.

Abaixo, encontram-se as perguntas dirigidas aos sujeitos da pesquisa e que foram tabuladas de maneira a compor os dados do presente relatório. Os questionários são diferenciados aos agricultores, sendo que aos membros das agremiações e aos gestores do município, as perguntas são as mesmas uma vez que eles compreendem o processo de concepção do festival e se apropriam desse discurso. Aos agricultores, buscamos entender a percepção deles sobre o evento e o modo como eles se incluem nele.

#### 1) Questionário aos agricultores:

- a) De que forma você participa da festa?
- b) O que você acha que ela representa para o senhor (a)?
- c) O senhor come cará?  
( ) Sim ( ) Não
- d) O senhor planta cará?  
( ) Sim ( ) Não
- e) O senhor pode fazer “assim” uma relação da festa do cará com o seu plantio?
- f) Quais as formas que o senhor come o cará?
- g) Essas comidas que o senhor faz com o cará, o senhor leva pra vender na festa?
- h) E existe algum prato que o senhor faz só pra festa?

#### 2) Questionário aos gestores do município e membros das agremiações:

- a) Como surgiu, como teve início a festa do cará? De quem foi essa idéia?
- b) Qual a importância dessa festa pra Caapiranga?
- c) Quais os principais elementos, os principais símbolos da festa, além do cará?
- d) Como o senhor acha que a população vê a festa? Acha que eles gostam? Por quê?
- e) E a realização do festival ajuda na comercialização do cará como o esperado?

## 4. Resultados e Discussão

### a) O lugar da pesquisa: Caapiranga

O município de Caapiranga situa-se à margem esquerda do Rio Solimões com distância a 147 km da capital amazonense, Manaus, em linha reta e por via fluvial, fica a uma distância de 272,2 milhas, segundo informações do portal oficial do município. Faz limite com os municípios de Manacapuru, ao leste, ao sul com Anamá, a oeste com Codajás e ao norte com Novo Airão.

O desenvolvimento de Caapiranga está ligado ao desenvolvimento de outro município, Manacapuru. Após perder parte de seu território para Manaus, ficou estabelecido em 1939 que Manacapuru teria apenas três distritos sob sua administração, que são Manacapuru (sede), Beruri e Caapiranga. Mas em 10 de dezembro de 1981, pela emenda constitucional nº. 12, o município de Caapiranga é desmembrado de Manacapuru, tornando-se, assim um novo município no estado do Amazonas.

A presença do cará não só enquanto base da alimentação local, mas como atrativo comercial começou no início do século passado e coincide com o próprio desenvolvimento do município. No final da década de 1870, uma grande seca atingiu o Nordeste. Sem perspectivas e faminta, essa população se deslocou para a região Amazônica atraída pelo trabalho nos seringais. As primeiras famílias a povoarem Caapiranga, foram os Matos, Franco, Arruda, Marques, Moraes, Neves e Martins, conforme consta no histórico do Cará Roxo, no início do século passado. Anos depois, em 02 de novembro de 1922, nascia Onete Manoel Pereira (Duquinha), filho dos nordestinos Teodoro Manoel Pereira e Maria Lourenço da Encarnação. Aos oito anos de idade, ele iniciou sua vida de agricultor, cultivando mandioca, malva e juta. Em 1937, ele começou a plantar o cará e logo estava comercializando o produto. Atente-se para o fato de que não foi ele que trouxe o cará para a região. Conforme dito anteriormente, os “mura” foram os responsáveis pelo cultivo do cará por longos tempos. Mas, a este filho de nordestinos, Onete Pereira, ou Duquinha, foi atribuído o título de rei do Cará, por ter sido ele o primeiro a cultivá-lo com fins lucrativos, influenciando as gerações posteriores a ele ao transmitir essa prática agrícola.

O primeiro tipo de cará que foi cultivado em Caapiranga e que se tem registro é o branco. No entanto, o cará roxo é hoje o mais cultivado e comercializado. Ele é também o mais cotado na culinária local devido a sua consistência ser melhor para preparar os pratos já que ele não “esfarela” tão facilmente como o cará branco.

São vários os pratos que podem ser feitos de cará. Todos aqueles pratos populares feitos com batata podem ser substituídos pelo cará. Come-se ele frito ou cozido, acompanhado do peixe, do frango ou da carne. Pode-se fazer maionese de cará, purê e até mesmo a massa de salgados como coxinha. Também são feitos doces do cará: bolo, pudim, creme e sorvete.

Ao chegar a Caapiranga, o primeiro prato com que nos deparamos foi o purê de cará roxo. O que pareceu exótico a princípio por ter coloração roxa, logo se mostrou tão bom quanto um purê de batatas, ou ainda melhor. A textura é a mesma, o sabor também, só que um pouco mais doce. Mas é hábito dos caapiranguenses comer o cará cozido durante o café da manhã, acompanhado do café.

Há um grupo de senhoras da igreja evangélica “Assembléia de Deus” que se reúne algumas vezes ao ano para fazer pratos típicos com o cará e vende-los nas festas da igreja a qual chama de “Louvosão”, com o intuito de angariar recursos para a igreja e de divulgar uma outra festa deles, a festa da colheita. A festa da colheita acontece uma semana depois da festa do cará e celebra não só a importância do cará, como de outros produtos da região, como o açaí e a mandioca. Ocorre há cinco anos e se mostra como uma alternativa ao festival do cará, considerado profano. São dois dias de evento, com brincadeiras, peças de teatro, coreografias, cânticos e seus tradicionais cultos.

Nos dois dias de festival, devido ao movimento intenso de visitantes na cidade – até mesmo porque a igreja é na rua do “caródromo” – é promovido o “Louvosão” e divulgada a festa da colheita com a exposição das barraquinhas com as comidas feitas pelas senhoras da pastoral. Apesar dos evangélicos caapiranguenses não quererem se vincular ao festival, eles acabam por se integrar a ele através da culinária.

Diante da evidência dessa cultura enquanto cultivo e, “por extensão cultura (cultivo ativo) da mente humana – ele se tornou [...] um nome para a configuração ou generalização do ‘espírito’” (WILLIAMS, 1992, p.10), que vem a identificar o modo de vida do povo de Caapiranga.

## **b) O Festival do Cará**

O festival surgiu como intuito de valorizar os produtores do cará de Caapiranga e, principalmente, de contribuir na comercialização e produção de seu principal produto agrícola. Foi uma proposta do ex-vereador Antonio Jackson, no ano de 2001.

A primeira edição da festa ocorreu na quadra poliesportiva da Escola Estadual Carmina de Castro com programação variada durante o dia, como gincanas, torneios de futebol, corridas de pedestres e de ciclistas, concurso de poesia e concurso de calouro. Essas ações

acabavam, não só por divulgar o cará, mas também promoviam o lado sócio-cultural do município de Caapiranga.

A principal atração ocorria de noite: era a escolha da Rainha do Cará. Representando as escolas estaduais e municipais de Caapiranga, além da Associação dos Agricultores do Município, belas moças se apresentavam em trajes de banho, esporte e social. Segundo o sr. Paulo Roberto, 44, secretário de produção do município, já havia o grupo dos carás branco e roxo, mas não como agremiação folclórica. Cada um deles apresentava uma rainha. Os produtores apresentavam também a sua candidata à rainha do cará, bem como as comunidades de Araras e Membeca. O título era disputado entre essas cinco moças cuja ganhadora deveria representar o cará – principal produto exportado pelo município. Esta foi apenas a primeira iniciativa de valorização do produto.

A partir de 2002, a festa passou a acontecer em outro lugar conhecido pela população como “complexo do calçadão”, área pertencente à Igreja Matriz e que fica por detrás da mesma. Depois do concurso de rainha do cará, a festa tinha continuidade com bandas musicais que geralmente vinham de Manaus.

Em 2005, os esforços para a divulgação da produção do cará e valorização dos agricultores do município atingiram outro nível. Com o intuito de tornar a festa mais atrativa, seus idealizadores, juntamente com o então prefeito Antonio José Marques, transformaram-na em um festival. Para tanto, foram criadas duas agremiações - cada uma delas fazendo alusão aos principais tipos de cará da região: o branco e o roxo. Então, à Câmara Municipal de Caapiranga coube decidir os responsáveis por formar as equipes de cada uma das agremiações para desenvolver os temas de suas apresentações. Foram escolhidos os gestores das escolas estaduais Hermógenes Saraiva para administrar o “cará branco” e Carmina de Castro, para o “cará roxo”. Foi assim que surgiram as agremiações “Grêmio Recreativo e Folclórico Cará Branco” e “Grupo Recreativo e Folclórico Império de Yam” (cará roxo).

Apesar de ter surgido de uma necessidade política, o Festival do Cará teve ampla aceitação no município e surpreendeu ao atrair um considerável número de visitantes em 2006. O Festival do Cará, nesse formato, acabou por produzir uma nova identidade cultural “caapiranguense”, que se mostra muito interessante analisar justamente por ser uma manifestação que acaba de surgir e apesar de ter todos os aspectos de um movimento da indústria cultural, busca se afirmar enquanto expressão legítima do povo de Caapiranga.

Desde então, tem ocorrido O Festival do Cará (fig. 4, ver Apêndice) nos dias 05 e 06 de setembro, aproveitando os feriados do dia 05 e 07 de setembro – elevação do Amazonas à categoria de Província e o feriado da Pátria, respectivamente. Além disso, o mês de

setembro é a época da colheita do cará e o festival surgiu justamente para celebrar essa colheita e valorizar o trabalho dos produtores do cará. Logo, o festejo contribui para a comercialização desse produto.

De acordo com o gerente do IDAM, Phillipe Brandão, o número esperado de visitantes para a festa é de oito mil pessoas. Esse número cresce a cada ano junto com o festival. Se antes, o lugar reservado para a festa era o “calçadão” atrás da Igreja, desde o ano de 2009 ele é realizado no Centro de Convivência de Caapiranga, popularmente conhecido como “caródromo” ou “carabódromo”- inaugurado ano passado. A construção deste espaço foi uma iniciativa da prefeitura, não havendo verba do governo estadual na realização dessa obra que continua em andamento. A arena está pronta, mas faltam ainda os setores de serviço – como lanchonetes, lojas – ficarem prontos. O espaço também ainda não conta com banheiros e estacionamento. Na verdade, este novo espaço deve servir a população caapiranguense como um todo.

O que vemos por enquanto é a arena, as arquibancadas divididas para cada uma das torcidas e o palco, coberto. O “caródromo” é uma grande realização da prefeitura e a sua construção desponta como a necessidade de atender uma demanda de público desse festival. São pessoas de comunidades próximas, como o Membeca, Monte Alegre, Pataua e Araras. Mas também há um considerável número de visitantes vindos de Manacapuru, Anorí e Novo Airão.

Há uma distinção entre o público de Caapiranga e o público de fora. Os visitantes buscam no festival, a diversão e ouvem falar dela porque algum amigo/parente que mora em Caapiranga avisou ou porque algum conhecido que não mora em Caapiranga já foi, gostou e recomendou. Os moradores de Caapiranga e adjacências também buscam seu lazer na festa. Mas a relação dos habitantes do município é construída a partir de um processo de identidade local e de valorização do principal produto agrícola exportado por eles que é o sustento de muitas famílias naquela cidade. E a população, no geral, tem ciência do motivo pelo qual o festival foi criado. Mas ao criarem um movimento cultural para promover o principal produto agrícola de uma cidade, inconscientemente, também foram gerados processos de identidade cultural local na busca por símbolos e figuras que representem o agricultor caapiranguense e levem o nome de Caapiranga a ser reconhecido dentro do Amazonas como o município que mais exporta o cará.

Os visitantes começam a chegar em massa no dia que antecede a festa, no dia 04. Neste dia, há uma festa na cidade de boas-vindas chamada de “Festa dos Visitantes”, que ocorre no Clube do Forró, com DJ's. Mas eles também podem ir aos ensaios dos carás que acontecem no caródromo, todos os dias da semana que corre a partir das 18 horas. O

primeiro horário (das 18 às 21) é reservado a um cará e o segundo (das 21 à meia-noite, a outro) e eles alternam essa ordem entre si. Se no dia anterior, o cará roxo foi o primeiro a ensaiar, por exemplo, no outro dia ele será o segundo e o primeiro, o cará branco.

Conforme citado anteriormente, são apenas dois dias de festival. Para cada dia, um “cará” se apresenta e desenvolve seu tema em um espetáculo que dura duas horas sob os olhares atentos dos jurados que devem julgar itens como a comissão de apresentação, porta-estandarte, deusa da colheita, rei do cará, rainha do cará, música concorrente, apresentador, coreografia, indumentária e tema. A torcida é parte fundamental do festival, mas não entra como item a ser julgado. No entanto, se uma das torcidas se manifesta no momento da apresentação do cará adversário, a agremiação da torcida perde pontos de acordo com o regulamento. O cará branco é representado pelas cores vermelha, branca e verde. Enquanto que o cará roxo é representado pelas cores roxa e amarela.

Para cada “cará” há um apresentador oficial, que explica a lenda a ser encenada e apresenta os principais itens da agremiação. A lógica de apresentação lembra a dos bois-bumbás de Parintins que com base no tema escolhido por cada agremiação se desenvolvem as lendas amazônicas que povoam o imaginário caboclo-ribeirinho.

No entanto, há um corpo de dança permanente durante toda a apresentação do cará conhecido por “cordão de carandeiros”. Esse cordão varia de 25 a 50 pares, que ora dançam juntos, ora dançam individualmente com passos sincronizados. O principal movimento é o bailado, girando o corpo com as mãos na cintura. A coreografia muda conforme a dramaticidade da apresentação. Mas se há um item de destaque na arena que precisa evoluir, o ritmo da dança do cordão diminui e eles recuam na arena para dar lugar aos itens individuais. É comum vir à frente do cordão dos carandeiros, os carandeiros mirins, isto é, as crianças que brincam no cará e puxam o cordão. Assim como os adultos, as crianças- geralmente de dois a quatro pares - dançam incessantemente, do início ao fim. Os principais itens individuais e figuras de ambas agremiações, são a rainha e o rei do cará, deusa da colheita e porta-estandarte.

## 5. CONCLUSÕES

O Festival do Cará é uma iniciativa da prefeitura municipal de Caapiranga para dinamizar a produção local, assim como ocorre em muitos municípios amazonenses. Mas a singularidade do Festival do Cará está em conseguir aglutinar diversos elementos folclóricos da Amazônia, como as lendas, o formato da festa do boi-bumbá, a ciranda nas coreografias e o carimbó no ritmo das músicas. Também nos faz pensar como as ações culturais e políticas do município legitimam certas expressões culturais em contextos tão específicos como dos caboclos desta Amazônia que vivem em função dos produtos da floresta, dos rios e das terras molhadas da várzea amazônica. Ou seja, uma cultura de profundas relações com a natureza que perdura, consolida e fecunda o imaginário desse conjunto social.

O Festival do Cará parece ser um dos poucos eventos ao longo do ano que congrega toda a população do pacato município de Caapiranga, carente de espaços públicos de lazer e de outras atividades culturais, exceto aquelas promovidas pelas escolas. A inauguração do “caródromo” serve não apenas à realização do Festival em setembro, mas à toda população diversas vezes ao ano. A igreja evangélica Assembléia de Deus, por exemplo, já utilizou o espaço para fazer atividades culturais como apresentação de dança, canto e gincana. A tendência parece ser de que a população se aproprie do espaço e fomente-o culturalmente, haja vista que o pequeno município está em expansão.

No entanto, a estrutura de Caapiranga ainda é precária em muitos aspectos. Na época do Festival as principais ruas de acesso ao caródromo estavam sendo asfaltadas. Falta uma boa quantidade de hotéis ou pousadas para atender a demanda de visitantes nos dois dias de festa. E como a cidade é pequena e recebe mais de mil visitantes, ocorre a estagnação de serviços básicos como telefonia móvel, água e energia elétrica. Se, por um lado, o festival promove o município e contribui na comercialização do cará, por outro, a prefeitura da cidade necessita administrar melhor os recursos de forma que consiga não apenas acomodar os visitantes na época do Festival do Cará, mas atender a sua população ao longo do ano proporcionando o correto desenvolvimento e progresso da cidade – bem como a melhoria nas condições de trabalho e qualidade de vida dos seus agricultores.



## 6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BAKHTIN, Mikhail. "A cultura popular na Idade Média e no renascimento; o contexto de François Rabelais". São Paulo: Hucitec; Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 1999.

BEZERRA, Amélia Cristina Alves. et al. "Festa e Cidade:entrelaçamentos e proximidades". Revista Espaço e Cultura, Rio de Janeiro, n. 23, p. 7-18, jan./jun. 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. "História da alimentação no Brasil". 3ª edição. São Paulo: Global, 2004.

CANCLINI, Nestor García. "Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade". São Paulo: Edusp, 2003.

CARVALHO, J. C. "O lugar da cultura tradicional na sociedade moderna". Brasília: UnB, 1998

CASTRO, Albejamere Pereira de. "O saber local, os caboclos-ribeirinhos amazônicos e sistemas agroflorestais tradicionais". 2005. 107 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Agrárias) - Faculdade de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Amazonas, Manaus.

CAVALCANTI, M.L.V. de C. "O Boi-Bumbá de Parintins, Amazonas: breve história e etnografia da festa". *História, Ciências, Saúde - Manguinhos*, vol. VI, 1019-1046, setembro 2000.

DUVIGNAUD, J. "Festas e civilizações". Tradução de L. F. Raposo Fontenelle, Fortaleza, Edições Universidade Federal do Ceará. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1983.

FRAXE, T.J.P. "Mitos, Lendas e Transculturalidade". São Paulo: Annablume, 2010.

GEERTZ, C. "A interpretação das culturas". Rio: Livros Técnicos e Científicos, 1989.

HALL, Stuart. "A identidade cultural na pós-modernidade". Rio de Janeiro: DP&A, 1999.

HOBBSBAWN, Erich. "A invenção das tradições." Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. "Raízes do Brasil". Rio de Janeiro: José Olympio, 1991.

IANNI, Octavio. "O Declínio do Brasil-nação". Revista de Estudos Avançados. Vol. 14, N° 40. São Paulo: 2000.

LODY, Raul. "Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação". São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

WILLIAMS, R. "Cultura". Tradução de Lólio Lourenço de Oliveira. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

## 7. CRONOGRAMA EXECUTADO

Descrição	Ago 2009	Set	Out	Nov	Dez	Jan 201 0	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul
Levantamento e seleção de referencial bibliográfico pertinente ao tema abordado	R	R	R		R	R	R		R	R	R	R
Pesquisa de campo - aplicação de formulários e questionários		R										
Análise dos dados coletados		R	R									
Elaboração de Relatório Parcial					R	R						
Apresentação de resultados parciais no CONIC				R								
Pesquisa de campo - etnografia		R				R						
Análise dos dados coletados			R	R		R	R	R	R	R		
Elaboração de Relatório Final											R	R
Preparação da Apresentação Final para o Congresso												R