

Armazenamento Tradicional na Guiné-Bissau

Oliveira, Olavo Borges de; Havik, Philip J.; Schiefer, Ulrich

Veröffentlichungsversion / Published Version

Monographie / monograph

Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Oliveira, O. B. d., Havik, P. J., & Schiefer, U. (1996). *Armazenamento Tradicional na Guiné-Bissau*. Münster: Centro de Pesquisa Copin, Bissau; Universität Münster, FB 06 Erziehungswissenschaft und Sozialwissenschaften, Institut für Soziologie. <http://hdl.handle.net/10071/1525>

Nutzungsbedingungen:

Dieser Text wird unter einer CC BY Lizenz (Namensnennung) zur Verfügung gestellt. Nähere Auskünfte zu den CC-Lizenzen finden Sie hier:
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.de>

Terms of use:

This document is made available under a CC BY Licence (Attribution). For more information see:
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0>

**Armazenamento tradicional
na Guiné-Bissau
Produtos, sementes e celeiros**

Olavo Borges de Oliveira
Philip J. Havik
Ulrich Schiefer

Bissau, Lisboa, Münster

1996

Please quote as:

Oliveira, Olavo Borges de; Havik, Philip J.; Schiefer, Ulrich
(1996) Armazenamento tradicional na Guiné-Bissau.
Produtos, sementes e celeiros utilizados pelas etnias na
Guiné-Bissau: Fascículo 1, Beafada; Fascículo 2, Mandinga;
Fascículo 3, Nalú; Fascículo 4, Balante; Fascículo 5, Fula de
Quebo; Bissau, Lisboa, Münster, IFS 506p. ISSN 0939284X

Contact: schiefer@iscte.pt

**Armazenamento Tradicional
na Guiné-Bissau**

**Olavo Borges de Oliveira †
Philip J. Havik
Ulrich Schiefer**

1993

In memoriam

Dr. Olavo Borges de Oliveira

1939 - 1991

Aktuelle Beiträge zur Soziologie

Institut für Soziologie
Universität Münster
Scharnhorststr. 121
D 4400 Münster
RFA
Fax (0251) 83 31 93

Centro de Pesquisa COPIN
Bissau
Guiné-Bissau

Armazenamento Tradicional na Guiné-Bissau

Fascículos:
I Mandinga
II Beafada
III Nalú
IV Fula do Quebo
V Balanta

Olavo Borges de Oliveira †
Philip J. Havik
Ulrich Schiefer
Prefácio de Christian Sigrist
Revisão final de Cristina dos Santos

Bissau, Lisboa, Münster
1993

© Philip J. Havik, Ulrich Schiefer

ISSN 0939-284 X

EQUIPA DE PESQUISA DO CP-SAPDR E DO CP-COPIN

Responsáveis: Dr. Ulrich Schiefer
Drs. Philip J. Havik
Dr. Olavo Borges de Oliveira

Equipa de inquiridores: Alage Sissé
Alberto Iussufi Sissé
António Rodrigues
Banana Dabo
Baro Baldé
Cálido Ba
Domingos Nhaga
Elias Correia
Feliciano Gomes
Jaime Mussa Camará
Jaime Sene Sambu
Joãozinho Morais
José Pedro de Borja
Julio Delião Vaz
Kamboda Fati
Mario Braima Indjai
Lassana Indjai
Manuel Biem
Pedro Nfumba
Mano da Silva
Manuel Barbosa
Paulo Ndaga
Maria J.D. Bomba
Mamadindim Mané
Sabino Quebo Mané
Sambu Sissé
Serifo Umaro Cassama
Tchambu Sambu
Sidi Djalo
Simão Fiaré
Ventura Vaz

NOTA INTRODUTÓRIA

O presente estudo, sobre o armazenamento tradicional de produtos agrícolas, é parte de uma pesquisa de campo, efectuada na Guiné-Bissau e engloba 11 grupos étnicos locais. Este trabalho foi realizado por uma equipa de investigadores e inquiridores do Centro de Pesquisa SAPDR e COPIN, uma ONG estabelecida na Guiné-Bissau.

O planeamento e supervisão geral da pesquisa efectuada foram efectuados pelos investigadores do CP-COPIN, Dr. Ulrich Schiefer, sociólogo alemão e Drs. Philip J. Havik, especialista holandês em economia política. A maior parte da informação foi compilada pelo dr. Olavo Borges de Oliveira, um antropólogo e historiador português - que faleceu antes de poder terminar esta obra -, com o apoio do dr. Mamadu Jao, antropólogo guineense e do inquiridor Alberto Issufi Sissé.

Com base neste trabalho, o Centro de Pesquisa obteve informações relativas aos seguintes grupos étnicos:

- Balantas de Quinara e Tombali
- Balantas de Oio
- Beafada
- Bijagós
- Félupes
- Fulas do Quebo
- Fulas de Bafatá e Gabú
- Mancanha
- Mandigas de Bafatá e Gabú
- Manjacos
- Nalús
- Papel

O presente estudo inclui cinco relatórios de uma série de onze, baseados nos estudos relativos aos diferentes sistemas de produção, distribuição, consumo e armazenamento, das culturas praticadas por cinco grupos étnicos: Balantas, Beafadas, Fulas (do Quebo), Mandingas e Nalús.

Este trabalho pretende ser uma contribuição para que futuros projectos nesta área, tenham como objectivo directo a redução das perdas pós-colheita, não através da imposição de novas estruturas e responsabilidades aos agricultores, mas sim através de incentivos ao melhoramento dos métodos de armazenamento existentes, em harmonia com as tradições das diferentes sociedades e através da utilização das suas estruturas sociais, por forma a serem alcançados os objectivos pretendidos.

AGRADECIMENTOS

A recolha de dados para este trabalho foi iniciada no quadro do Projecto de Pesquisa "Sociedades Agrárias e Política do Desenvolvimento Rural" (SAPDR), do Instituto de Sociologia da Universidade de Münster, RFA. O projecto foi dirigido pelo Professor Dr. Christian Sigrist e pelo Dr. Ulrich Schiefer. O financiamento foi proporcionado pela Fundação Volkswagen, RFA.

Após o encerramento do Projecto de Pesquisa, foi fundado o Centro de Pesquisa SAPDR, que continuou a recolha de dados já iniciada. Em 1992 o Centro de Pesquisa COPIN, concluiu este mesmo trabalho.

Os autores agradecem a documentação, sobre a questão da redução das perdas pós-colheita, enviada pelo "Post-Harvest-Project" da GTZ, Hamburg.

A Organização Não Governamental, Brot für die Welt, Stuttgart, RFA, possibilitou a elaboração desta primeira série de 5 relatórios através da sua contribuição financeira.

Para esta publicação contribuíram também a Amílcar Cabral Gesellschaft, e Dienste in Übersee.

Muito obrigado à engenheira agrónoma Cristina dos Santos, que fez a revisão final de todo o trabalho.

Não queremos deixar de agradecer à população rural da Guiné-Bissau, que com grande paciência respondeu às nossas perguntas, embora as esperanças de que esta pesquisa venha a resultar em seu benefício tenha já diminuído bastante.

ÍNDICE

EQUIPA DE PESQUISA	
NOTA INTRODUTÓRIA	
AGRADECIMENTOS	
ÍNDICE	
PREFÁCIO	15
METODOLOGIA	19
INTRODUÇÃO: SEGURANÇA ALIMENTAR E ARMAZENAMENTO TRADICIONAL NA GUINÉ-BISSAU	21
MAPAS	
Mapa Político da Guiné-Bissau	
Mapa da distribuição geográfica dos grupos étnicos	
FASCÍCULO I	
- O ARMAZENAMENTO DOS MANDINGAS	37
1. OS MANDINGAS: breve caracterização	38
2. PRODUTOS AGRÍCOLAS	45
Abóbora	45
Algodão	48
Amendoim	51
Arroz de bolanha	56
Arroz de pam-pam	61
Batata doce	66
Cabaça	69
Cajú	72
Cola	76
Djagatu	80
Farroba	82
Feijão	85
Fónio	89

Lima	92
Mandioca	95
Melância	97
Milho	99
Milho miúdo	103
Quiabo	107
Rosela	109
Sorgo	112
Tomate	117
3. CELEIROS	120
Benteum	120
Buntum	122
Culintium	128
Dá	132
Fareum	136
Hauló	139
Yaló	143

FASCÍCULO II

- O ARMAZENAMENTO DOS BEAFADAS	147
1. OS BEAFADAS: breve caracterização	148
2. PRODUTOS AGRÍCOLAS	151
Abóbora	151
Amendoim	153
Arroz de bolanha	156
Arroz de pam-pam	160
Cabaça	166
Cana de açúcar	168
Cajú	169
Côco	170
Cola	172

Djagatu	175
Farroba	177
Feijão	179
Lima; Laranja	181
Malagueta Preta	183
Mandioca	184
Manga; Ananaz; Banana; Pinha	186
Milho	189
Milho Miúdo	192
Pepino	195
Quiabo	197
Rosela	199
Sorgo	201
Tomate	204
3. CELEIROS	206
Bemba	206
Budagué	209
Dá	212
Hól	215
Kana	218
FASCÍCULO III	
- O ARMAZENAMENTO DOS NALÚS	
1. OS NALÚ: breve caracterização	221
2. PRODUTOS AGRÍCOLAS	224
Abóbora	224
Amendoim	226
Arroz de bolanha	230
Arroz de pam-pam	234
Banana, Ananaz, Manga, Pinha	237

Batata doce	239
Cabaça	241
Cajú	244
Côco	247
Cola	250
Djacatu	253
Farroba	255
Feijão	257
Inhames	260
Laranja e lima	263
Malagueta Preta	266
Mandioca	268
Milho	270
Pepino	273
Quiabo	275
Rosela	277
Sorgo	279
Tomate	283

3. CELEIROS

N'bal	285
N'bemba	287
N'bemba artaca	288
N'djarbentem	290
N'garrafa	293
N'tangul	294
Ual	295

FASCÍCULO IV

- O ARMAZENAMENTO DO FULAS DO QUEBO	297
1. OS FULAS DO QUEBO: breve caracterização	298
2. O ARMAZENAMENTO DOS PRODUTOS AGRÍCOLAS	
3. PRODUTOS AGRÍCOLAS	305
Abóbora	305
Algodão	308
Amendoim	309
Arroz de bolanha	312
Arroz de pam-pam	315
Cajú	320
Cana de açúcar	323
Djagatu	324
Fundo	327
Malagueta preta	330
Milho	331
Milho miúdo	334
Pepino	338
Quiabo	339
Rosela	341
Sorgo	344
Tomate	347
4. CELEIROS	350
Diuré	350
Hauló	355
Langal	359
Tudaru	362

FASCÍCULO V

- O ARMAZENAMENTO DOS BALANTAS

1. OS BALANTAS: breve caracterização	367
2. PRODUTOS AGRÍCOLAS	372
Amendoim	372
Arroz	374
Cajú	380
Farroba	384
Feijão	387
Fónio	388
Lima	391
Mandioca	394
Milho miúdo	396
Rosela	399
Taro	403
3. CELEIROS	406
Blossa	406
B'nhandé	409
Ftchele	411
Ful	415
Quifeté	419
Tanque	423

BIBLIOGRAFIA

1. GERAL	425
2. GUINÉ PORTUGUESA E GUINÉ-BISSAU	428
3. MANDINGAS	431
4. BEAFADAS	435
5. NALÚS	436
6. FULAS DO QUEBO	437

PREFÁCIO

Ao exemplo do sucedido na maioria dos países africanos, também na Guiné-Bissau os programas de modernização agrícola, financiados do exterior e implementados por peritos estrangeiros, não satisfizeram as expectativas criadas, em especial no respeitante à resolução da questão da segurança alimentar básica e do aumento dos rendimentos através do incremento das culturas comerciais de exportação.

Desta forma, assistiu-se ao fracasso de uma visão centrada no produtivismo agrícola, que procurando um aumento rápido da produção através de inputs técnicos maciços, se traduziu num saldo negativo, tanto em termos económicos como ecológicos.

Nesta situação, é necessário ultrapassar o simples diagnosticar do retorno à economia de subsistência por parte dos camponeses guineenses - encarado enquanto resposta negativa diante de estratégias agrárias erradas - de forma a poder compreender o potencial dessa economia de subsistência, e melhorar desse modo o quadro para a sua protecção e desenvolvimento.

Em primeiro lugar, tem que ser assegurado o auto-abastecimento da população rural em bens alimentares. A consolidação da auto-suficiência alimentar desta população é uma pré-condição para que a auto-suficiência nacional ou regional se possa afirmar como objectivo realista.

Nas condições ecológicas que enquadram a actual crise do Sahel, a própria satisfação das necessidades alimentares das zonas rurais tornou-se uma tarefa de difícil realização.

A destruição do ambiente natural, constituindo essa a pré-condição da produção agrícola, devida à introdução de tecnologias desadaptadas e à violação dos ciclos tradicionais de pousio, conduziu em muitos países africanos, bem como em outras regiões do terceiro mundo, a um processo de desertificação e à explosão da migração em larga escala para as zonas de pobreza das periferias urbanas e para o estrangeiro.

Esta correlação entre erosão natural e social também se manifesta em várias regiões da Guiné-Bissau, ainda que essas tendências erosivas não se apresentem de momento tão generalizadas nem tão irreversíveis como em outros países.

Nesta difícil situação podem ser úteis os estudos que, não se limitando a uma crítica dos programas de modernização, descrevem numa perspectiva construtiva as condições da vida camponesa. Estas condições da vida não se apresentam sob uma única configuração, atendendo à complexidades das interrelações entre diferenciações locais e tradições étnicas.

As tradições étnicas têm um papel importante na produção agrícola, mas não se apresentam de uma forma estática. Assim a adaptação de culturas, como por exemplo o caso da cultura de arroz de bolanha, que já há muito tempo deixou de ser cultura exclusiva dos Balantas, caracteriza uma região onde migrações com diferentes trajetórias, desde há muito que ocupam um papel importante. A especialização étnica e o uso complementar de ambientes diferenciados encaixam numa estrutura produtiva inter-étnica.

O projecto "Sociedades Agrárias e Desenvolvimento Rural na Guiné Bissau", realizado pelo Instituto de Sociologia da Universidade de Münster com colaboradores guineenses, visou a pesquisa empírica da região de Quinará e outras regiões adjacentes com o objectivo de analisar, a título exemplificativo, a variabilidade das estruturas sociais rurais, das identidades étnicas e a sua relação com a produção agrícola no sentido mais amplo do termo.

É neste contexto de pesquisa que nasceu o presente estudo, sobre os métodos de armazenamento e de redução de perdas pós-colheita. Este estudo pode ser entendido como uma resposta ao fracasso do produtivismo economicista: assim, enquanto este produtivismo, subjacente aos projectos de modernização, tentou promover o aumento do rendimento por hectare através de inputs maciços nas culturas de alto rendimento, de adubos e de produtos químicos, foi totalmente negligenciada a problemática da protecção pós-colheita. No entanto, impõe-se hoje como óbvio que o aumento da eficiência da produção agrícola terá que incluir um acentuado aperfeiçoamento dos métodos de armazenamento e de protecção pós-colheita em geral.

Em muitas culturas os métodos tradicionais de armazenamento conduzem a um elevado índice de perdas. Daí que a documentação precisa constitui uma base fundamental para o aumento eficaz dos rendimentos efectivos por hectare, através de um melhoramento e complemento sistemático das técnicas existentes.

Deste modo esta pesquisa não provém de uma romantização do social. Não se trata aqui de uma recolha de material para o museu antropológico, mas sim da apresentação de um mundo camponês ameaçado na sua totalidade.

Para alcançar este objectivo, a percepção limitada às técnicas agrícolas isoladas, tem que ser superada, mesmo que inserida num quadro sinóptico esquemático. Por isso, foram descritos para cada cultura, não somente os processos de colheita, de tratamento pós-colheita e os métodos de armazenamento, com uma consideração especial para o tipo de celeiro, mas também foi analisado o ciclo completo de produção com o enfoque centralizado nas múltiplas formas de divisão do trabalho, da cooperação, da responsabilidade ("autoridades") e dos direitos de usufruto.

Em muitas culturas a divisão do trabalho não é rígida, mas sim organizada de uma forma aberta. A variabilidade das formas de divisão de trabalho apresenta-se especialmente visualizável nas diferentes formas de cultura de arroz.

Um factor de importância fundamental para a continuidade das comunidades rurais é a conservação das sementes por elas produzidas, a qual, no caso de culturas importantes é assegurada através da definição clara dos respectivos protagonistas sociais. No contexto desta problemática torna-se claro que o controlo sobre as sementes e plantas de produção própria é uma pré-condição fundamental para a autonomia da produção camponesa, para mais quando esta se encontra ameaçada por culturas de alto rendimento.

No caso dos métodos de secagem são demonstrados, a título de exemplo, possibilidades fitossanitárias sem o uso de produtos químicos.

A totalidade do mundo camponês manifesta-se também na protecção ritual das sementeiras e das colheitas. Nesta realidade, trata-se de agricultura no sentido próprio da palavra. Como é óbvio, são especialmente as culturas de arroz que surgem inseridas num contexto acentuadamente ritualizado. Pode-se considerar que a intensidade religiosa corresponde a uma intensidade de trabalho, e inclusivamente, em muitos casos, os locais destinados aos sacrifícios rituais situam-se perto dos celeiros.

É ainda de referir que em outras culturas não se manifesta este tipo de protecção ritualística. Deste modo deve-se considerar que a protecção das colheitas através do culto revela uma elevada sensibilidade ecológica, simbolizando simultaneamente, a importância que o trabalho humano adquire na sobrevivência das comunidades.

Consequentemente, a apresentação deste conjunto de estudos técnicos constitui-se como um quadro de informações "úteis" sobre os métodos de colheita e de armazenamento, e por inerência também sobre o contexto social e cultural no qual se inserem.

Christian Sigrist

METODOLOGIA

A metodologia aplicada foi, em grande parte, condicionada pelo facto de, o armazenamento dos produtos ter características específicas, de acordo com o grupo étnico, por um lado e por outro, ser efectuado, na sua quase totalidade, a nível da morança¹. Tanto a recolha de dados, como a sua apresentação seguiram estas imposições.

Num primeiro passo, foram escolhidas tabancas (aldeias) de vários grupos étnicos em diferentes zonas do país, após o que se realizou um estudo prévio, sobre as características do armazenamento, segundo as duas variáveis referidas.

Desde o início, foi sempre nossa preocupação efectuar um estudo ao nível nacional, que forçosamente teria que passar pelos grupos étnicos mais representativos no país. No entanto, o nosso alcance foi condicionado por limites financeiros, uma vez que após concluída a primeira fase dentro do Projecto de Pesquisa SAPDR, financiada pela Fundação Volkswagen, a fase seguinte de recolha de dados, não teve apoio financeiro externo.

Sendo o armazenamento condicionado pelas características dos diferentes grupos étnicos, os dados recolhidos na primeira fase serviram, simultaneamente, para elaborar um guião para a pesquisa de campo e para determinar os grupos e subgrupos e as respectivas zonas a estudar. Desta forma pudemos determinar que os fulas possuem três sub-grupos com características próprias que merecem um levantamento específico: fulas de Quêbo, fulas de Leste, (habitando as regiões de Bafatá e Gabú) e fulas de Boé. Ao contrário, os Mandingas de Oio, Bafatá e Gabú, embora tivessem que ser estudados nas três regiões, por forma a não se perderem eventuais características específicas, podiam ser analisados como um único grupo.

Uma vez elaborado o guião para o trabalho de campo, este foi testado nos vários grupos e sub-grupos étnicos e nas várias regiões. Este exercício serviu, de igual forma, para treinar os inquiridores na recolha dos dados. Por norma, estes foram sempre levantados por um conjunto de inquiridores que incluía um elemento do grupo étnico a ser estudado.

¹"morança", designa em crioulo (língua franca da Guiné-Bissau) a "unidade residencial familiar", em que estão organizadas as "tabancas" (aldeias). Uma tabanca é composta por uma ou várias moranças.

Foram feitos desenhos dos celeiros, dos produtos e das alfaias, dos quais apresentamos somente uma pequena amostra.

A pesquisa foi aplicada a várias tabancas, em todas as regiões onde os grupos étnicos estudados constituem uma percentagem significativa da população. As tabancas foram escolhidas de modo a serem geograficamente bem distribuídas, e de dimensões variadas (pequenas, médias e grandes) e dentro de cada uma delas, foram seleccionadas moranças, igualmente de diferentes dimensões.

Para a recolha dos dados foram usados, um guião com perguntas gerais sobre os sementes e os produtos, um questionário sobre a calendarização das diferentes operações culturais e de armazenamento dos produtos e sementes, e um guião sobre os celeiros.

Em muitos casos foram efectuadas recolhas de dados complementares, quer regressando às mesmas tabancas, quer seguindo pistas que indicaram a existência de características específicas em outros locais.

Contudo, a recolha de dados não se limitou às respostas às perguntas formuladas nos questionários, tendo os inquiridores sido instruídos para anotar todas as observações relacionadas com o assunto em questão.

O processo de recolha de dados foi efectuado entre 1989 e 1992, e a compilação entre 1990 e 1993. Esta última, não se encontra ainda concluída, dado que dos onze grupos estudados, que entre si representam bem acima de 95 % da população rural, somente para cinco foram elaborados os relatórios a publicar. Espera-se, contudo, poder elaborar os restantes relatórios a curto prazo.

INTRODUÇÃO

SEGURANÇA ALIMENTAR E ARMAZENAMENTO TRADICIONAL NA GUINÉ BISSAU²

Em qualquer economia de subsistência agrária, os sistemas tradicionais de armazenamento são a base da sobrevivência das populações rurais. Com excepção de um projecto de armazenamento de cereais realizado na região de Cacheu, em aldeias Balanta, Manjaco e Mancanha, no início dos anos oitenta³, não foi ainda realizado nenhum estudo sobre os sistemas tradicionais de armazenamento na Guiné-Bissau⁴.

Os estudos efectuados sobre armazenamento têm adoptado exclusivamente uma perspectiva agronómica, com ênfase apenas na redução das perdas pós-colheita de culturas comerciais (como amendoim, cajú e algodão), através de medidas fitossanitárias, ignorando a questão fundamental relativa à organização sócio-económica do trabalho agrícola e dos sistemas de armazenamento nestas mesmas sociedades.⁵

A ausência de estudos deste tipo, é por si só, um sinal da falta de reconhecimento, por parte das instituições nacionais e internacionais, do papel chave da agricultura tradicional na Guiné-Bissau. Não se tentou compreender o complexo funcionamento dos processos de produção e

² A presente introdução é uma versão abreviada de um artigo sobre armazenamento tradicional na Guiné-Bissau, que será em breve publicado.

³ Resnick, Idrian W. (ed) Redução de Perdas Alimentares depois da Colheita na Guiné-Bissau: relatório de um projecto", The Economic Development Bureau (EDB), New Haven, 1982. Este projecto, implementado entre 1979 e 1981, tinha como objectivo reduzir a perdas pós-colheita através do melhoramento dos métodos tradicionais de armazenamento, em sete aldeias (tabancas) na região de Cacheu. Ao mesmo tempo tentou a introdução de blocos de cimento (adobe melhorado) na construção de celeiros a nível familiar (morança). Apenas cerca de metade das moranças alvo concordaram em participar no programa. Não se conhecem dados referentes ao sucesso deste projecto.

⁴ O limitado número de estudos efectuados, antes e depois da independência, referem-se exclusivamente a culturas de exportação, como o amendoim ("mancarra" em crioulo). Para referências relativas ao armazenamento durante o período colonial consultar o apêndice bibliográfico.

⁵ Por exemplo: Cabral, Amílcar Lopes 'acerca de uma classificação fitossanitária do armazenamento', Lisboa, J.I.U., 1958

distribuição das culturas alimentares, os quais constituem o suporte do tecido sócio-económico das sociedades rurais tradicionais do país. Esta omissão marcou claramente as intervenções das autoridades coloniais, assim como do governo da Guiné-Bissau e das agências internacionais de desenvolvimento.

O insucesso destas intervenções demonstrou, que a questão do armazenamento não é meramente agronómica, nem um problema de concepção de projectos, mas está intimamente ligada às relações sócio-económicas existentes nas comunidades rurais e à sua sobrevivência. Deste modo, as intervenções no sentido de melhorar o armazenamento dos produtos agrícolas devem ser baseadas em estudos, não só da eficiência dos sistemas tradicionais, mas principalmente no modo como estes estão integrados no tecido das relações sociais que caracterizam estas mesmas sociedades. Embora certos tipos de intervenção se possam justificar do ponto de vista agro-técnico, poder-se-à dar o caso de a sua implementação não ser recomendada devido às possíveis consequências sociais.

1. A UNIDADE RESIDENCIAL FAMILIAR E O ARMAZENAMENTO

Na Guiné-Bissau, país lusófono localizado no Oeste Africano (inserido étnica e historicamente na região da Senegâmbia), a produção agrícola está directamente interligada e dependente - muitas vezes de um modo ritualizado - da gestão de uma economia de subsistência, organizada em torno da unidade residencial familiar.

Estas unidades residenciais familiares, designadas "moranças" em crioulo, língua franca da Guiné-Bissau, constituem a base da estrutura social das sociedades rurais neste país, bem como na maior parte da África Sub-sahariana.

Como consequência, nestas sociedades, o armazenamento de produtos agrícolas é organizado exclusivamente ao nível da unidade residencial da família, a "morança". Este facto implica que, quaisquer alterações no sistema tradicional de armazenamento têm consequências directas sobre as relações sócio-económicas dentro da unidade familiar e entre estas.

A organização social das moranças varia segundo o grupo étnico considerado. Entre os Fulas e Mandingas esta organização é patrilinear, entre os Balantas pode ser patri ou matrilinear, dependendo do tipo de títulos e direitos envolvidos, enquanto que entre os Beafadas e Nalús é matrilinear. Em todas estas sociedades a unidade social básica é a morança. A qual não é somente uma unidade residencial, mas também um agregado familiar no sentido lato do

termo, i.e. o centro de um conjunto de relações ligando entre si os aspectos económicos da produção, distribuição e processamento, aos aspectos sócio-políticos (linhagem, clã, género, grupos etários) e à esfera cosmológica destas sociedades.

Ao nível da aldeia (tabanca) a organização social difere bastante entre os diferentes grupos étnicos, dependendo da existência de hierarquias com autoridade sobre a distribuição da terra, da mobilização da mão de obra, o acesso a profissões e as relações cosmológicas com a natureza. Contudo, todas as tabancas têm um princípio básico em comum, nomeadamente, a existência de uma linhagem (ou clã) fundadora que controla a delimitação do território da aldeia, a sua distribuição e o seu usufruto. Desde o "alkali" dos Fula e Mandinga, até ao "Fan botcha" dos Balanta⁶, todas as aldeias concentram a suprema autoridade sobre a gestão da terra num membro representativo da linhagem/clã fundadora, o "dono da terra". Uma das funções principais deste agente da comunidade é a decisão acerca da preparação e o início da estação agrícola, além da resolução de conflitos sobre questões territoriais em conjunto com os "grandes" , ou seja os velhos da aldeia.

A morança é também um agrupamento de várias famílias nucleares com um chefe e uma unidade residencial, baseada numa linhagem fundadora. O chefe da morança legitima a sua autoridade no facto de representar essa linhagem fundadora. A morança pode ser, territorial e socialmente, dividida em várias famílias, onde os membros adultos tem as suas próprias casas, terrenos de cultivo, (incluindo hortas, etc.) e espaço de armazenamento. A prática da poligamia implica neste caso que o "chefe da família"⁷ e as suas esposas têm, cada um, o seu respectivo espaço residencial e unidades de produção, de distribuição, transformação e consumo, dentro da tabanca, mantendo orçamentos separados, bem como diferentes formas de acesso a mão-de-obra e bens. Assim, a morança está dividida em "fogões", que não são

⁶ Relativamente aos Fulas consultar: José Mendes "Fulas do Gabú", Bissau, 1947; Em relação aos Mandingas: Carreira, António "Mandingas da Guiné Portuguesa", Bissau 1947; Sobre os Balantas: Handem, Diana Lima "Nature et Fonctionnement du Pouvoir chez les Balanta Brassá", INEP, Bissau, 1986.

⁷ Na Guiné-Bissau, a média nacional indica que, em cada dez agregados familiares (esta unidade de análise não corresponde à morança), nove tem como chefe o homem e apenas um tem como chefe a mulher. Consultar: Schiefer, Ulrich & Havik, Philip J. "Inquérito Ligeiro Junto às famílias: resultados", INEC, Bissau, 1992, pp.33.

somente os locais onde se cozinha, mas constituem também unidades de transformação de produtos, integrando os residentes da morança, seus hóspedes e visitantes, de acordo com o estatuto etário e a relação de parentesco (conjugal ou de descendência) entre os chefes de fogão e o chefe da respectiva morança.

Dentro deste contexto, a unidade básica de consumo é representada pela "cabaça", uma tigela feita com o fruto da "cabaceira" (*Lagenaria siceraria*). É nela que são distribuídas as refeições, "djanta", (termo crioulo para almoço) e "sia" (termo crioulo para jantar), entre o chefe da morança e eventuais hóspedes, jovens adultos e adolescentes, mulheres e crianças, - cada grupo comendo da sua respectiva "cabaça".

No que diz respeito à produção agrícola, o chefe de morança, sendo o representante da linhagem fundadora, detem os direitos sobre a distribuição, usufruto e herança dos terrenos de cultivo da morança. Estes terrenos constituem a base da subsistência da morança, sendo o seu cultivo obrigatório para todos os membros, incluindo os jovens adolescentes. O controlo sobre os produtos da colheita, que se destinam ao consumo da morança é da responsabilidade do chefe da morança. No entanto, uma vez atingido o estado adulto⁸, os membros da morança obtêm direito ao cultivo dos seus próprio terrenos.

Assim, os filhos e sobrinhos iniciados e casados do chefe da morança, a sua esposa ou esposas obtêm acesso ao usufruto exclusivo das suas parcelas de terreno ("camanhão" em crioulo)⁹.

Desta situação resulta que, o armazenamento da produção da morança é da responsabilidade do chefe da morança, enquanto o armazenamento das produções provenientes das parcelas individuais é da responsabilidade dos produtores individuais. Assim, o chefe da morança distribui os cereais (arroz, milho miúdo e milho, etc.) destinados à preparação das refeições diárias à pessoa encarregada da sua confecção (para este fim é mantido um esquema rotativo), enquanto os produtos guardados a título individual podem ser trocados pelas mulheres, contra

⁸ O estado adulto, para a maioria dos grupos étnicos, corresponde à mulher casada e ao homem iniciado.

⁹ Consultar: Eyzaguirre, Pablo "The Villages of the Gabu Region and the Situation of Women and Children: an anthropological study of the environmental and social conditions of village life", UNICEF, Bissau, 1987, para informação sobre a posição da mulher no que respeita ao acesso a recursos, nas comunidades Fula e Mandinga, na região de Gabú.

produtos de primeira necessidade ou vendidos nas feiras locais. Em períodos de falta de alimentos, a receita destas trocas (em dinheiro ou bens) pode ser oferecida ou emprestada (a título de crédito) ao chefe da morança para a aquisição de alimentos para o consumo da morança. Da mesma forma, membros da morança podem receber empréstimos do chefe da morança em tempos de crise.

No que respeita à mobilização da mão-de-obra, a sua organização varia de forma significativa entre os diferentes grupos étnicos. Os factores mais importantes são de ordem vária: hierarquia social (acéfalo/regulado), religião (animista/islamizado), localização (interior/litoral), e cultura (arroz/milho miúdo), entre muitos outros. Os Balanta, Beafada e Nalú são étnicas acéfalas, enquanto Fula e Mandinga tem um estrutura hierarquizada mais definida. Os Balanta são animista, enquanto Fula, Mandinga, Beafada e Nalú são, em graus diferentes, islamizados. Os Balanta, Beafada e Nalú são grupos do litoral, os Fula e Mandinga do interior. Tradicionalmente os Balanta são cultivadores de arroz alagado, enquanto Fula e Mandinga são produtores de sorgo e milho miúdo, sendo os Mandinga também produtores de vegetais enquanto os Beafada e Nalú praticam a fruticultura e a colecta.

A organização social da tabanca inclui as "mandjuandades", grupos de ajuda mútua baseados em grupos etários e sexo, que formam o núcleo da divisão de trabalho ao nível da aldeia. Para mobilizar a força de trabalho da tabanca, para fins como, lavoura, monda e sementeira, bem como para a colheita, e o transporte dos produtos, são contratadas as "mandjuandades", que oferecem os seus serviços em troca de uma remuneração previamente acordada, que pode ser em géneros (cereais ou cabeças de gado), ou algumas vezes em dinheiro. A receita que resulta destes empreendimentos é consagrada a um "fundo colectivo", gerido pelo chefe do grupo, que é usado para resolver problemas de um ou outro dos membros ou para organizar "festas" e cerimónias. As "mandjuandades", sendo basicamente grupos de organização horizontal, elegem os seus chefes entre os membros do grupo com base no seu estatuto social (prestígio, respeito, experiência e às vezes a sua descendência e a idade).

Para além das mandjuandades, o recrutamento da força de trabalho para a preparação do terreno, o cultivo e a colheita é, em geral, dirigido a grupos informais de idade (não ligados às mandjuandades), cujos membros são "contratados" para uma determinada tarefa, recebendo comida em contrapartida. Quando a força de trabalho de uma morança é insuficiente para a

execução de determinadas tarefas (p.ex. a preparação do terreno, a construção de diques ou de celeiros), o chefe da morança chama os responsáveis dos grupos de idade da aldeia para mobilizar a mão-de-obra necessária para a tarefa. Conforme a etnia, os chefes dos grupos etários colaboram mais ou menos directamente com os principais "homens grandes" ou "mulheres grandes" das respectivas linhagens ou clãs.

Os chamados "comités de tabanca" que foram criados durante e depois da guerra de libertação (1963-1974), regra geral não gozam de autoridade sobre a organização social da vida da tabanca, no sentido tradicional do termo, e servem principalmente como intermediário entre a tabanca e instituições externas, tais como o Estado (ao nível de sector, da região e ao nível central), projectos de desenvolvimento e comerciantes. Em muitos casos, mas nem sempre, os representantes nos comités de tabanca são parentes das famílias fundadoras ou das linhagens principais.

Até há pouco tempo, organizações, tais como Estado, ONGs, empresas, etc., que procuravam a participação das populações rurais em intervenções de desenvolvimento, eram obrigadas a contactar primeiro os respectivos departamentos da administração central, a seguir as autoridades responsáveis para o desenvolvimento da respectiva zona, e depois o secretariado local do partido (PAIGC), e finalmente os comités de tabanca. Contudo, as últimas mudanças políticas levaram à substituição, em muitas áreas, das organizações do partido por régulos locais, normalmente originários dos grupos étnicos dominantes da área em questão, e com a autoridade para gerir os contactos com instâncias externas¹⁰.

Desde os fins dos anos sessenta e princípios dos anos setenta, os produtores rurais, têm visto ameaçada, de uma forma crescente, a sua subsistência, através por um lado, da diminuição dos termos de troca dos seus produtos, e pela deterioração das condições climáticas (nomeadamente a redução das precipitações e a sua distribuição desfavorável), por outro. Em

¹⁰ O sistema de regulado é, no caso de alguns grupos étnicos, uma mistura de práticas tradicionais e medidas coloniais, como no caso dos Fulas e Mandingas. Este sistema foi imposto a grupos acéfalos, tais como os Balantas, Beafadas e Nalú, a partir de 1920.

situações desfavoráveis, os agricultores recorrem a estratégias de sobrevivência desenvolvidas durante séculos para fazer face às faltas de produtos alimentares básicos¹¹.

O controlo sobre produtos agrícolas e sementes na morança, é determinado por uma divisão complexa de trabalho e de responsabilidades, que depende do respectivo produto em questão, e de negociações entre os diferentes membros da morança. A questão de acesso a produtos e sementes é um tópico muito complexo nestas sociedades agrárias, que está sujeito a códigos sócio-étnicos estabelecidos.

A flexibilidade, característica destas sociedades, traz consigo uma grande variedade de técnicas de gestão da subsistência, cuja aplicação depende de factores climáticos, (estação de seca e de chuva), níveis de produção das culturas alimentares, "status" (étnico, linhagem, sexo, etário, etc.), níveis de rendimento individual e factores espirituais e cosmológicos.

Os fluxos de produtos entre membros da morança são determinados pela descendência, (parentesco-linhagem) e por relações de matrimónio (poliginia) que envolvem contribuições ditadas por costume (por exemplo para o armazém do chefe de morança ou para fogões), bem como empréstimos em bens (p.e. membros da mesma linhagem ou marido e esposa). Contudo, membros da morança também podem receber empréstimos de parentes que se encontram fora do país (num de vários circuitos de ajuda mútua) que podem cobrir as necessidades e despesas, além de remessas em dinheiro de parentes emigrantes, que trabalham em países vizinhos e na Europa.

2. ESTRATÉGIAS DE DESENVOLVIMENTO RURAL E ARMAZENAMENTO TRADICIONAL

O armazenamento dos produtos agrícolas é um sector chave da economia rural, uma vez que articula a produção, a distribuição, o consumo e a comercialização da produção agrícola, na sua quase totalidade. Assim, intervenções com o fim de melhorar a segurança alimentar serão mais eficazes se dirigidas ao nível do armazenamento.

¹¹ Para informação sobre estratégias de sobrevivência entre os povos Balanta Brasa e Bejaa, na região de Oio, consultar: Funk, Ursula "Economic Power and Gender: coping with food shortages in Guiné-Bissau", in: Reyna, S.P., Kerner, D.O. & Downs, R.E. (eds) "The political economy of the African famine: the class and gender basis of hunger", New York, 1990.

Como na Guiné-Bissau a produção, o armazenamento, o consumo e a troca ou venda de produtos dentro da tabanca ou morança são controlados pelos seus respectivos chefes tradicionais, qualquer futura intervenção deve ser dirigida àqueles que controlam o armazenamento nas moranças e deve ser canalizada através das estruturas tradicionais da tabanca, respeitando as estruturas sócio-económicas e as práticas de cada grupo.

"Armazenamento tradicional", refere-se aos diferentes sistemas de armazenamento praticados pelas sociedades agrárias na Guiné-Bissau ao nível da subsistência. O uso do termo "tradicional", contudo, não pressupõe a existência de um sistema moderno de armazenamento. A introdução de técnicas modernas de armazenamento ao nível da morança, durante o período colonial e pós-independência, não teve qualquer impacto significativo nos sistemas de armazenamento existentes.

A Guiné-Bissau, habitada por mais de vinte grupos étnicos, apresenta um quadro complexo com estruturas e hábitos sócio-económicos bastante diversos, que não permitem uma abordagem a nível nacional, nem mesmo regional, no que se refere à definição de uma política de segurança alimentar, embora o país seja pequeno em comparação com outros países africanos. Tal como ocorreu em outros países sub-saharianos, os projectos coloniais e pós-coloniais tentaram estabelecer um controlo sobre o armazenamento e venda dos produtos comercializáveis. Assim, a sua organização espacial seguiu os padrões administrativos, enquanto a gestão dos projectos tentava incorporar os produtores ("integração", "envolvimento", "enquadramento") em diferentes formas de organização colectiva, como associações e cooperativas¹².

Em geral as tentativas de intervenção no sector agrícola, que engloba cerca de 75 % da população, desde a independência foram baseadas na criação de projectos integrados de larga escala, definidos em quatro zonas administrativas de intervenção¹³.

Estes projectos, concentrando-se principalmente nas áreas de formação e de assistência técnica, não foram precedidos de uma adequada pesquisa de campo, nem tentaram resolver

¹² Ver Galli, Rosemary "Estratégia de desenvolvimento na Guiné-Bissau: a contribuição da Comunidade Europeia", Bissau, 1989, pp.55-58.

¹³ A zona I inclui as regiões de Biombo, Cacheu e Oio, a zona II inclui as regiões de Bafatá e Gabú, a zona III inclui as regiões de Quinara e Tombali e a Zona IV inclui as ilhas Bijagós e a ilha de Bolama (veja o mapa em anexo).

os problemas básicos dos produtores rurais, ou seja a sua segurança alimentar. Na ausência de dados fidedignos estes projectos tornaram-se dispendiosos, com uma super-estrutura administrativa pesada e totalmente ineficiente.

No que diz respeito ao armazenamento de produtos, a experiência dos Projectos Integrados na Zona I (Cacheu, Oio) e Zona II (Bafatá e Gabú) demonstrou a falha do governo e das agências de desenvolvimento em compreender a importância do armazenamento tradicional numa perspectiva sócio-económica, bem como a falta de interesse no melhoramento das técnicas de armazenamento tradicional.

Na maioria dos casos foram adoptados modelos de intervenção que tentaram organizar o armazenamento a nível da aldeia criando "armazéns de tabanca", sem tomar em consideração, que as estruturas "modernas" impostas eram completamente estranhas às estruturas tradicionais. Como consequência surgiram conflitos sérios entre os agentes de extensão rural e as autoridades locais. Estas contradições, na maioria dos casos, levaram a uma recusa da população local em usar os armazéns de tabanca, enquanto o pessoal dos projectos detivesse o controlo sobre a gestão destes - nenhum chefe de morança jamais confiaria a sobrevivência da sua família a instituições externas.

Do mesmo modo, o fornecimento de produtos e serviços diversos foram afectados por burocratização e falta de conhecimentos sobre os sistemas tradicionais de cultivo e armazenamento. Por seu turno, a distribuição de produtos relacionados com o armazenamento, foi afectada pela falta de um sistema de crédito válido e de uma rede de vendas a retalho mal organizada.

Em face do controlo governamental sobre os preços dos produtos agrícolas e das difíceis condições climáticas, a confiança dos agricultores nas estruturas oferecidas levaria a um declínio na segurança alimentar das populações rurais. Perante estes factos a resposta dos produtores foi a continuação da utilização dos seus sistemas tradicionais de cultivo e armazenamento, ainda que algumas dessas técnicas possam ser inadequadas na prevenção de elevadas perdas durante o armazenamento.

A liberalização do comércio, na segunda metade dos anos 80, não foi acompanhada por uma melhoria nos serviços de extensão rural direccionados aos produtores rurais. Estas alterações, aparentemente tiveram apenas um efeito directo sobre as facilidades de transporte privado e no surgimento de mercados e lojas em alguns centros rurais. No entanto, surgiram alguns

projectos com o objectivo de apoiar a comercialização de produtos hortícolas e frutícolas, os quais na sua maioria requeriam a organização das comunidades locais em associações e cooperativas, de modo a garantir o acesso a serviços de crédito e transporte ¹⁴. Em alguns casos, a criação de facilidades de armazenamento para cereais comprados pelos projectos e que seriam depois vendidos a crédito aos produtores membros, em alturas de carência alimentar, mostrou que os investimentos em desenvolvimento que têm em conta a sazonalidade da procura dos agricultores, não têm necessariamente como objectivo a melhoria das condições existentes de armazenamento.

3. OS MERCADOS DE CULTURAS ALIMENTARES E O ARMAZENAMENTO

Sistemas de crédito/armazenamento, a um nível que não o da morança, têm existido desde a segunda metade do século XIX, em algumas regiões da Guiné-Bissau e por períodos limitados. A sua existência faz-se apenas no contexto de uma "agricultura de plantação", como a praticada pelos ponteiros, i.e. agricultores/comerciantes, ou como resultado da intervenção de projectos, nos períodos colonial ou pós-independência. Os ponteiros construíram silos rudimentares para o amendoim¹⁵, nas suas pontas localizadas junto a cursos de água, que serviam como meio de transporte, enquanto a administração colonial criou, a partir do fim dos anos 30, entrepostos comerciais regionais, chamados "centros comerciais", para a recolha das produções compradas aos agricultores locais.

No respeitante a crédito, os ponteiros introduziram em algumas regiões um sistema de crédito em géneros, que dadas as suas características afectou o mercado de culturas alimentares. Sabendo que as reservas de produtos alimentares geralmente se esgotam próximo do fim da estação seca e primeiros meses da estação das chuvas, os ponteiros compravam arroz e outros cereais, após o fim das colheitas, vendendo-o aos agricultores a crédito, durante a estação das

¹⁴ Consultar, Schiefer, Ulrich & Havik, Philip J. " Associações e cooperativas na Guiné-Bissau: um estudo sócio-económico e cultural", Bissau, 1991, pp. 30-1, sobre a associação de tabancas, Tubandim, na região de Tombali.

¹⁵ Ainda que culturas comerciais, como o amendoim se tenham tornado largamente praticadas pelos agricultores locais, estas não faziam parte da sua dieta alimentar, nem requeriam especiais condições de armazenamento, uma vez que este era apenas de natureza temporária.

chuvas¹⁶. Este sistema funcionou como um incentivo para o contrato de famílias para o trabalho das terras, ainda que os termos de comercialização lhes fossem desfavoráveis e os juros a pagar pelos cereais de 100 % ou mais, sendo estes pagos com a colheita do ano seguinte¹⁷.

Adicionalmente, desde o fim dos anos 30, foram tomadas medidas visando o controlo sobre as produções, o que levou à compra de colheitas inteiras de arroz na região litoral, pelas agências coloniais e estatais e pelos comerciantes privados ("djilas" Fula e Mandinga, na sua maioria baseados na zona Leste do país). A consequente pressão sobre as famílias rurais para a venda das suas principais culturas alimentares e assim obter dinheiro, bem como a ênfase geral dada à comercialização das culturas, levou à concentração dos esforços de desenvolvimento na criação de receitas e mercados, enquanto que a melhoria dos sistemas tradicionais de armazenamento das colheitas permaneceu no esquecimento.

A partir dos anos 30, comerciantes e populações rurais estiveram sujeitos a um controlo administrativo sobre a comercialização e preços dos produtos agrícolas, bem como à imposição de monopólios de comercialização. Esta política continuou a ser praticada por sucessivos governos pós-independência, até à segunda metade dos anos 80. A grande pressão colocada sobre as populações rurais, para a produção de culturas de exportação, tais como arroz e amendoim, levou a que a produção e a comercialização das culturas alimentares de subsistência se tornasse cada vez mais susceptível às variações pluviométricas e aos preços desfavoráveis destes produtos.

A gradual liberalização económica iniciada em 1986, com o incentivo dado à troca de castanha de cajú por arroz importado, não teve qualquer efeito na melhoria da segurança

¹⁶Como característica geral, as reservas alimentares da morança encontram-se muito reduzidas alguns meses depois da colheita dos principais cereais (Dezembro/Janeiro), ou seja antes do início da nova estação de cultivo (Maio/Junho).

¹⁷Para uma visão geral sobre a emergência dos "sistemas de ponta, consultar: Cheneau-Loquay, Annie "Aperçu de la Situation Foncière en Guinée-Bissau: des tensions croissantes", in: *Année Africaine*, 1990/1, Bordeaux, pp.327-47.

alimentar das populações rurais. Enquanto que, a subida nominal do preços dos produtos agrícolas, por seu turno, não evitou o continuar da queda dos termos de troca destes produtos.

Sob estas circunstâncias, as perdas pós-colheita sofridas pelos agricultores, que foram estimadas entre um terço e metade das produções anuais para algumas culturas, constituem um severo estrangulamento à melhoria da sua segurança alimentar. A importância das reservas alimentares, pode também ser revelada pelo facto de o pagamento da mão-de-obra ser feito em géneros alimentares. A falta de uma reserva alimentar durante a estação das chuvas, torna assim virtualmente impossível a preparação das terras, bem como o cultivo e colheita. Por seu turno, a falta de poder de compra e o limitado acesso à economia monetarizada, não permite ao agricultor a compra de alimentos em quantidades suficientes. Assim, as estratégias utilizadas baseiam-se unicamente em rendimentos extra obtidos em outras actividades, durante a estação seca e em esquemas de ajuda mútua durante a estação das chuvas.

Uma das consequências desta crise tem sido o êxodo rural, um fenómeno que se intensificou com a introdução das políticas de liberalização económica, na segunda metade dos anos 80. A conseqüente redução da força de trabalho rural trouxe grandes dificuldades aos agricultores, que se viram forçados, em muitos casos, a utilizar mão-de-obra assalariada dispendiosa e a comprar cereais importados (arroz) a elevados preços, sem acesso a rendimentos compensatórios. A dependência das remessas de membros da família emigrados, trabalhando em países vizinhos, como Senegal, ou Europa (principalmente Portugal e França), tornou-se de importância crucial no suporte à subsistência das comunidades rurais.

Considerando tudo o que ficou exposto, as questões da segurança alimentar e perdas pós-colheita precisam de ser tomadas em consideração, de modo que possam ser criadas medidas para melhorar os sistemas de armazenamento ao nível da morança. Esta estratégia de intervenção permitirá assim, aos produtores a maximização da eficiência do armazenamento, bem como aumentar os níveis de auto-consumo e a segurança alimentar, durante a estação das chuvas.

4. ARMAZENAMENTO TRADICIONAL E PERDAS PÓS-COLHEITA

A necessidade de medidas efectivas no combate às perdas pós-colheita na Guiné-Bissau, tem como obstáculos não só a falta de informação sobre os sistemas tradicionais de armazenamento, mas também a inexistência de dados referentes às perdas pós-colheita¹⁸. O problema das perdas pós-colheita deve ser em estreita ligação com as perdas verificadas no próprio campo, perdas estas que se devem a infestantes, a ataques de predadores naturais, como insectos e roedores e ainda a fenómenos naturais, como sejam as tempestades¹⁹.

As perdas de colheita devido ao mau controlo das infestantes²⁰, uma actividade extremamente exigente em mão-de-obra e geralmente praticada pelas mulheres, podem ser significativas se considerarmos a falta de mão-de-obra devido às migrações.

O armazenamento das colheitas no campo, que ainda é praticado para as culturas comerciais, enquanto se espera a compra dos produtos pelos comerciantes, tem vindo gradualmente a ser substituído pelo armazenamento na morança. Esta substituição deve-se a várias razões, umas relacionadas com causas naturais (clima, insectos, roedores) e outras ligadas a fenómenos sociais, como o roubo²¹.

O tratamento das colheitas antes do armazenamento (assunto também abordado neste estudo), através da secagem e fumigação, é uma fase do processo de armazenamento que requer

¹⁸ Consultar: KSU "Rice production and marketing in Guinea-Bissau: a contribution for policy dialogue", report no. 118, Manhattan (KA). 1990, pp. 12 : " Não existe qualquer informação científica sobre perdas de arroz, no campo e pós-colheita, na Guiné-Bissau. A estimativa de 15 % (..) usada no calculo da produção líquida, é apenas uma estimativa, sendo muito utilizada pela FAO, quando não existem outros dados disponíveis."

¹⁹Algumas fontes sugerem perdas até 80%, no caso do arroz alagado, devido ao ataque de predadores (p.e. pássaros). Consultar KSU, Rice, pp. 13. No entanto este estudo não analisou os sistemas tradicionais de armazenamento, "uma vez que era considerado como indelicadeza pedir aos agricultores para ver o arroz armazenado", tendo ficado limitado às informações genéricas dadas pelos Serviços de Protecção Vegetal do Ministério do Desenvolvimento Rural; KSU, Rice, pp.50.

²⁰"O mau controlo das infestantes pode reduzir os rendimentos do arroz de terras baixas em cerca de 50%"; Carr, Stephen J. "Technology for Small-Scale Farmers in Sub-Saharan Africa: Experience with food crop production in five major ecological zones", World Bank Technical Paper no. 109, Washington, 1989, pp.18.

²¹Este facto frequentemente relatado pelos inquiridos, é resolvido pelos altos dignitários ('homens grandes'), muitas vezes dentro do contexto dos chamados 'tribunais do povo', com base nos costumes locais.

especial atenção, uma vez que algumas estimativas sugerem elevadas perdas pós-colheita devidas ao ataque de fungos e outras doenças²².

As perdas devido ao ataque de insectos, podem ser já significativas no campo (20-25% em alguns casos), enquanto que após a colheita, variam significativamente, dependendo da cultura e método de armazenamento, podendo estes destruir mais de metade da colheita armazenada²³.

Estas estimativas, ainda que recolhidas em apenas uma região do país, entre uma limitada amostra de tabancas (Manjaco, Mancanha e Balanta), apontam para sérios problemas enfrentados pelos agricultores no respeitante aos efeitos nefastos das infestantes, doenças, insectos, roedores e outros.

A falta de um serviço vocacionado para a área das perdas pós-colheita²⁴, não permite uma adequada assistência aos agricultores de modo a combater as causas destas perdas. Ainda que na generalidade dos casos, os agricultores tenham conhecimento das causas das perdas no campo e após a colheita, a eficiência das medidas tomadas depende do tipo de culturas, disponibilidade de mão-de-obra e dos sistemas de armazenamento praticados.

Curiosamente, mesmo para o caso de algumas culturas comerciais, como o cajú, a compra em larga escala das colheitas pelos comerciantes, - desde a liberalização económica introduzida na década de 80, - não tem em consideração as perdas ocorridas durante o armazenamento²⁵.

²²Em algumas tabancas, na região de Cacheu foram observadas perdas de arroz e milho miúdo armazenado, entre 40% e 80%, devido à acção destrutiva de fungos. As maiores perdas ocorrem na estação das chuvas entre Julho e Setembro. O armazenamento de culturas contendo um elevado nível de humidade é considerada a principal causa das perdas. Consultar: Resnick, pp.28.

²³Consultar: Resnick, pp.28-9. Perdas pós-colheita entre 50 e 70%, foram registadas em algumas tabancas na região de Cacheu para o feijão.

²⁴Os serviços existentes ligados ao projecto de desenvolvimento rural, apenas fornecem uma ajuda limitada, através do uso de pesticidas e insecticidas.

²⁵As perdas de cajú nos armazéns de Bissau foram estimadas, pelos comerciantes, entre 3 e 15%, os quais "aparentemente não fazem qualquer esforço para controlar estas perdas", KSU "A review of the cashew subsector in Guinea-Bissau", report no.119, Manhattan (Ka), 1990, pp.13.

A redução das perdas de campo e após a colheita, permitirão não só o aumento do consumo de cereais produzidos localmente, mas também o aumento do rendimento útil dos agricultores, através dos circuitos de troca e comercialização. A falta cíclica de cereais e sementes desde os últimos meses da estação seca até às primeiras colheitas, poderia ser quebrada através da melhoria das condições existentes de armazenamento. Isto ocorreria sem necessidade de aumento das áreas desmatadas e queimadas e sem a diminuição dos ciclos de pousio/cultura, com as conseqüentes repercussões ecológicas. Do mesmo modo, medidas tendentes à melhoria da capacidade de conservação dos produtos armazenados, ao nível da morança, teriam como conseqüência a melhoria da capacidade da morança para mobilizar força de trabalho e portanto um incremento das áreas cultivadas e rendimentos.

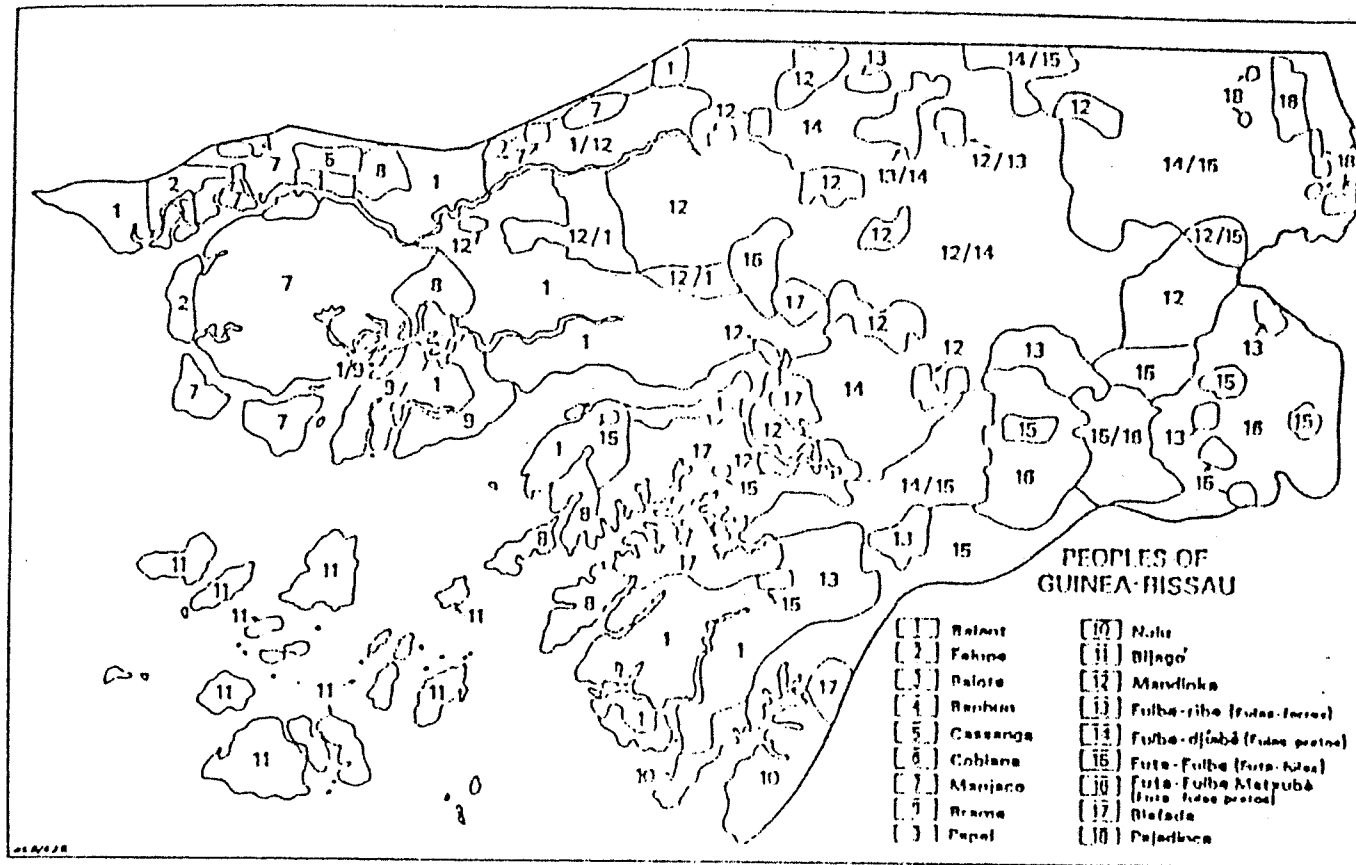
Ligeiras modificações técnicas na construção dos armazéns e celeiros, bem como melhoramentos no tratamento pós-colheita dos cereais e sementes, poderiam traduzir-se em benefícios na comercialização, para os produtores rurais.

No entanto, estas medidas devem ser tomadas com o seu apoio e dentro do contexto das estruturas sociais existentes e práticas características de cada grupo étnico. Os serviços de extensão devem conseqüentemente ter como alvo a morança, depois de detalhados estudos dos métodos de armazenamento e necessidades. Todo este trabalho deve ser iniciado só depois de obtida apropriada cooperação das autoridades tradicionais da tabanca e das famílias envolvidas.

Esta metodologia deverá ter em consideração a grande sensibilidade deste assunto, uma vez que afecta a teia intrincada de relações étnicas e de parentesco e étnicas, que governa a subsistência das famílias, ou seja a garantia social da sua sobrevivência.

Philip J. Havik

Ulrich Schiefer



Armazenamento Tradicional na Guiné-Bissau

Mandinga

Produtos agrícolas e Celeiros utilizados pela etnia
Mandinga nas regiões de
Oio, Bafatá e Gabú

Fascículo I

Olavo Borges de Oliveira †
Philip J. Havik
Ulrich Schiefer

1993

1. OS MANDINGAS: Breve caracterização

Os chamados Mandingas (Malinké ou homens do Mali ou Mandén) têm origem no antigo império do Mali. Este império começou a sua expansão para o Oeste a partir do século XIII, fixando-se na zona de Kaabu, que actualmente se encontra dividida entre a Gâmbia e Senegal, ao Norte, o Nordeste de Guiné-Conakry e o Leste da Guiné-Bissau. Hoje em dia o nome da região de Gabú (povoando antigamente pelos Mandingas Kabunké, os homens de Kaabu) ainda lembra a federação de Kaabu, de que só restam os regulados (chefiados pelos mansa ou farim), depois de os Mandingas terem sido derrotados no século passado pelos Fula. Com o fim do Kaabu e os grandes movimentos migratórios que se lhe seguiram, os Mandingas deixaram apenas pequenas comunidades por toda a zona acima mencionada, já fortemente miscigenadas com os Fula. A sucessão patrilinear tornou-se dominante na sociedade mandinga (os mandingas eram animistas e matrilineares), que ainda mantém um organização social liderada pelas clãs fundadoras no que diz respeito às tabancas (sáteu em Mandinga) e às moranças (corda em Mandinga), chefiadas respectivamente pelos alkali e os corda-tio.

No decorrer do tempo os Mandingas Kabunkés islamizaram-se, sob a influência dos mouros e djilas, além da imigração dos islamizados Fula, que desde o século XVI, mas sobretudo a partir do século XVII, se fixaram em grande número no Kaabu e actualmente constituem a etnia dominante nas regiões de Bafatá e Gabú. A religião muçulmana, representada pelos chefes religiosos chamados almami e os mouros (os professores do Alcorão), tem portanto uma grande importância em todos os aspectos da vida diária, sobretudo no plano do ensino nas escolas corânicas e nas preces recitadas a várias horas do dia.

Os subgrupos étnicos Mandingas, no que se refere à língua, diferenciam-se apenas pela pronúncia de determinados vocábulos conforme as regiões em que habitam.

O sistema colectivo de produção apresenta-se fortemente implantado na sociedade Mandinga. É sinal disso, o peso que tem o grupo das manjuandades dos homens e das mulheres (grupos etários de ajuda mútua), na produção agrícola nas zonas rurais, além da construção de casas e silos.

Os grupos de manjuandade das mulheres participam sobretudo na produção orizícola. Desenvolvem uma acção polivalente na produção dos cereais, quer ajudando isoladamente as mulheres nas bolanhas, quer colaborando com outros grupos de trabalho agrícolas. Ajudam-se mutuamente nos trabalhos de campo até ao fim das chuvas. Em troca do trabalho desenvolvido, recebem uma compensação em produtos agrícolas, animais ou mesmo em dinheiro. Essa recolha destina-se ao colectivo das mulheres do grupo da manjuandade e é normalmente gasto em festas, ou a solicitar os favores mágicos de um mouro. A retribuição por vezes não é imediata e pode ser feita no fim das colheitas. Antes de iniciarem o trabalho, estabelecem as normas que regulam a retribuição a receber no fim das tarefas. Esse grupo de mulheres pode também trabalhar para os homens. Como grupo, obedecem às orientações de uma mulher responsável, a mais idosa (kum), que por sua vez delega as suas atribuições à sua substituta, em caso de ausência ou na orientação das tarefas a desenvolver (nhalacalão). Importa aqui referir que por vezes as estruturas dos grupos sociais constituídos para as cerimónias rituais mandingas são coincidentes com os grupos de trabalho agrícola das mulheres (manjuandade). Este facto pode-se constatar na festa intitulada Dimba-Djuludjo com fortes tradições nos rituais mágico-religiosos Mandingas. Os grupos de trabalho agrícola das manjuandade das mulheres mantém a mesma estrutura hierárquica e organização dos elementos envolvidos, que a festa acima referida. No entanto, os objectivos são díspares, dado que a festa da Dimba-mansa se reveste de significado especial de protecção à maternidade, (Mansa).

O grupo de manjuandade dos homens assemelha-se, na sua forma de acção colectiva, ao grupo das mulheres. A chefia recai normalmente sob o silati (dono da lei para os Mandingas), que tem a atribuição de orientar os restantes elementos do grupo. Nem sempre essas

atribuições recaem sobre o homem mais velho, por se tratarem de cargos que são transmitidos por herança. Existem, no entanto, outras classes etárias subordinadas ao silati, como acontece com o grupo dos "kuns", os homens dele dependentes hierarquicamente. O grupo das manjuandades dos homens podem-se dedicar a diferentes tipos de actividades, mas a sua razão de existir é o trabalho, feito em grupo, de natureza agrícola. As compensações que recebem podem ser de diferentes proveniências conforme os casos e acordos estabelecidos antes da realização das tarefas. Tal como no grupo das mulheres, a retribuição pode não ser imediata, mas só atribuível depois das colheitas. Recebem apenas animais e dinheiro em troca. O que conseguem amealhar pertence ao grupo e pode ser gasto parcialmente em situações especiais (choro, casamento, festas colectivas, e calamidades naturais).

Esses grupos de carácter temporário não controlam as reservas que possuem, fruto do trabalho que desenvolvem em conjunto.

A lavoura no campo é feita com vários instrumentos de fabrico artesanal. Os camponeses conhecem diversos tipos de alfaias agrícolas como por exemplo, o darambo, feita de madeira e reforçada na extremidade com ferro; a catana (fáo) destinada ao corte e limpeza da mata e o dabandium, espécie de mondador que serve para limpar as pequenas ervas daninhas dos terrenos. Para abrir as covas para as sementeiras utilizam o cursoram, espécie de alfaia destinada a fender o solo. A enxada tradicional, designada por fantiun, faz parte também dos instrumentos de trabalho dos agricultores Mandingas. Na altura de se proceder ao cultivo do amendoim (mancarra) servem-se do concoduo, espécie de alfaia própria para cavar o solo. São poucas as tabancas que podem dispor de uma charrua para lavrar o campo. Os camponeses não dispõem de qualquer tipo de armazém para guardarem as alfaias agrícolas. Por hábito colocam-nas no yaló ou buntum, locais onde podem dispor de maior espaço.

Dos antigos clãs dedicados ao artesanato (como ferreiros - numo, ourives - sani numo, e tecelões - darla) pouco resta, ao contrario

do caso dos Fulas, embora em certas zonas os ferreiros mandingas ainda fabriquem alfaias agrícolas. A relação entre os clãs dos ferreiros e as actividades agrícolas, parece ter tido largas tradições na sociedade Mandinga. Dantes os ferreiros não participavam nos trabalhos agrícolas, recebiam os seus alimentos em troca dos instrumentos de trabalho produzidos para a lavoura. A tradição Mandinga afirma que os ferreiros tinham o poder de confiscar os produtos das colheitas se não fossem devidamente recompensados (nhamalos). O étimo mandinga numó para designar ferreiro significa homem antigo (num+mó). Hoje esta tradição caiu em desuso. A profissão é hoje menos respeitada. Em certas zonas os ferreiros deixaram de fabricar as antigas alfaias agrícolas. Nestes casos os instrumentos de trabalho passaram a ser vendidos aos camponeses pelas entidades estatais (DEPA).

Os Mandingas, sendo islamizados, antes das sementeiras fazem preces pedindo a protecção divina para o sucesso das colheitas. Essas preces são acompanhadas da leitura de alguns versículos do Alcorão (fátia). O trabalho das sementeiras tem um carácter quase obrigatório para toda a população. As actividades de lavoura nos campos, iniciam-se ao amanhecer e prolongam-se até ao pôr do sol. Parte dos camponeses dividem o tempo entre a agricultura e outras actividades. Alguns com múltiplas tarefas, são também pescadores ou têm outras profissões.

Os produtos agrícolas resultantes das colheitas são guardados em várias locais e tanto podem ser utilizados para o consumo diário, como para as sementeiras durante a época das chuvas.

Os Mandingas não armazenavam os produtos retirados das colheitas. Guardavam as colheitas em locais próximos dos campos de cultivo. Provavelmente, as perdas consideráveis de produtos agrícolas, devido a roubos e à acção dos depredadores habituais, determinaram a necessidade de se protegerem as colheitas construindo reservatórios próprios.

Em geral os cereais são armazenados nos silos, nas bembas, ou em outros locais, como o buntum (espécie de reservatório colocado em cima de um estrado, o bentém). Os produtos cerealíferos, que pertencem aos homens ou às mulheres, são armazenados no mesmo reservatório, sem qualquer distinção. Por vezes são depositados numa espécie de anexo, construído junto das casas de habitação (yaló). Cabe aos homens construírem os reservatórios para os cereais. As mulheres apenas fabricam pequenos silos, como por exemplo uma variante do haulô, que também é conhecido dos Fulas e o dá, uma espécie de vasilha de barro. Utilizam também a cabaça com uma abertura superior, nas diferentes actividades domésticas (bató em Mandinga). Cada "fogão" faz o seu silo e são os chefes do fogão que dirigem e orientam a construção dos reservatórios. Por vezes fazem o trabalho em conjunto, sobretudo quando as dificuldades de construção são maiores (como no caso do buntum). Os silos de um modo geral mantêm todos a mesma configuração entre as diferentes etnias Mandingas, apenas com ligeiras diferenças nos subgrupos que vivem em Oio, Bafatá e no Gabú.

O tempo de construção dos silos varia conforme o tamanho e os materiais empregues. Assim, o bentém leva no máximo cinco dias a ser construído. O haulô, também conhecido pelas etnias Fulas, leva cerca de um mês a ser fabricado. O dá e o yaló são de execução mais rápida, com cerca de uma semana de trabalho. Temos ainda o fáreu e o culuntium de concepção mais simples, que não ultrapassam os cinco a sete dias. O buntum, já acima referido, apresenta-se como um autêntico desafio, por se tratar de de mais difícil construção, uma vez que é feito em blocos de terracota (adobe).

Os materiais utilizados para a construção dos referidos celeiros são os disponíveis localmente. As técnicas utilizadas são artesanais.

Os trabalhos de construção são orientados pelos donos do "fogão", ajudados por familiares seus e vizinhos. Em certos locais conservam ainda os antigos hábitos de ser o chefe da morança a orientar a construção dos celeiros. Grande parte desses reservatórios são construídos na época seca, excepto o módulo bentém que se fabrica

nas vésperas das colheitas. A conservação desses depósitos de cereais têm duração variável, normalmente de dois a dez anos no máximo.

As principais ameaças aos celeiros são as térmites (baga-baga), os roedores e as calamidades naturais, como o fogo e as enxurradas provocadas pelas chuvas intensas. As sementes e os produtos agrícolas, podem ser atacados por insectos, e por fungos, devido ao calor intenso que se faz sentir em determinadas épocas do ano. O controle das perdas, tanto em semente como em produtos destinados ao consumo, é feito por estimativas periódicas e à medida que as reservas se vão esgotando.

Normalmente os silos são colocados em locais seguros contra o fogo e a infiltração das águas, geralmente próximos da morança na parte lateral da casa. No Gabú é costume os depósitos de cereais serem colocados do lado leste, onde nasce o sol.

Os Mandingas utilizam vários tipos de medidas convencionais para medir a quantidade de produtos colhidos e armazenados. Não existem critérios rigorosos de medição, as quantidades são calculadas à vista e variam conforme a quantidade dos produtos. Assim temos o tenteum, que corresponde a um balaio com cerca de 20 Kg de espigas não debulhadas de milho bacil. O tchafó que, corresponde a 5 kg de espigas, o equivalente a um molho de arroz. Temos o nancandó, ou seja um molho de espigas com mais ou menos 4/5 kg de milho cavalo e quando maior passa a designar-se por tchafó. O padum, equivalente a meio ou um balaio de milho preto com cerca de 5/7 Kg de peso. E finalmente o faló, já de maior volume, com cerca de 300 kg, ou seja, a carga que um burro pode transportar na carreta, distribuída por sacos de 100 kg cada. Este sistema de medição, tanto se utiliza para medir os produtos de consumo diário como as sementes destinadas à lavoura. Todos esses sistemas de medição são aplicados aos artigos de primeira necessidade como o arroz, o milho, o feijão, a mancarra e a outros produtos de duração precária, que fazem parte dos meios de subsistência das populações.

Para a prática da caridade islâmica (djacó) os camponeses retiram uma parte das colheitas. Em cada dez medidas de cereais recolhidos uma destina-se à prática das esmolas. O produto recolhido é entregue depois ao almami, a pessoas extremamente carenciadas (mesquinhos) ou ainda a um vizinho do mesmo credo religioso. Esse tipo de esmola depende da procedência das colheitas. Os produtos cerealíferos provenientes da bolanha cultivados por irrigação fluvial, não podem ser utilizados nas práticas da caridade islâmica. Existe entre os Mandingas a crença de que as chuvas constituem uma benesse de Deus (Alá). Constitui também prática obrigatória o mudó espécie de esmola que se dá por ocasião do "jejum" à população islâmica e que consiste na oferta de quatro canecas de cereais.

2. PRODUTOS AGRÍCOLAS

Abóbora

NOME NATIVO:	Banbaró
VARIEDADES:	Banbara-djunoé, banbara-bá
NOME CRIOULO:	Bobra
NOME PORTUGUÊS:	Abóbora
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Cucurbita pepo</i>
CICLO VEGETATIVO:	90 a 150 dias
TERRENO	Quintal e Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Setembro/Novembro
TIPO DE CELEIROS:	Yaló e Buntum
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

A abóbora (banbaró para os mandingas) possui duas variedades nativas, conhecidas pelas populações com a designação de banbara-djunó e banbara-bá.

O ciclo vegetativo da abóbora varia consoante as espécies. No caso da espécie banbara-djunó o ciclo varia entre 90 a 100 dias, enquanto que as restantes apresentam um ciclo de 120 a 150 dias.

A abóbora é cultivada, individualmente pelos membros da morança, em associação com outras culturas. Quando semeada num campo colectivo, uma vez que é difícil distinguir quem a plantou, passa a ser propriedade colectiva onde todos podem beneficiar da produção.

As produções destinam-se ao consumo doméstico e à venda.

As sementes têm grande procura. Servem para troca com outros produtos e venda, embora em menor escala do que os cereais.

AS SEMENTEIRAS

O cultivo da abóbora é geralmente feito nos terrenos de pam-pam ou nos quintais das moranças.

As sementeiras fazem-se no início da época das chuvas, em terrenos previamente lavrados, ou lançando simplesmente as sementes em covas feitas no solo.

As sementeiras podem ser efectuadas, tanto pelos homens como pelas mulheres, nos campos lavrados ou nos quintais. As mulheres são as que mais se dedicam a este tipo de cultura.

Em geral os camponeses costumam associar o milho cavalo, o milho bacil e o milho preto com a abóbora. É raro encontrar um campo de abóbora que não esteja associado com outras culturas..

AS COLHEITAS

A colheita realiza-se a partir de Setembro/Novembro, no início da época seca. Para a espécie (banbara djunó) a colheita é feita em plena época das chuvas.

As colheitas da abóbora são feitas progressivamente, pelo facto dos frutos não se formarem nem amadurecerem ao mesmo tempo.

Logo após as colheitas, as abóboras destinadas à extracção de sementes são guardadas. Quando a colheita é para venda, juntam os frutos num lugar e aguardam a chegada dos compradores.

O ARMAZENAMENTO

A abóbora é transportada em carroças, nas tabancas que as possuem, ou à cabeça.

O armazenamento da abóbora é temporário de curta duração. A abóbora é usualmente armazenada de duas maneiras: nos celeiros (yaló e buntum) ou no próprio campo onde foi produzida. Neste caso, para evitar a deterioração das abóboras colocam palhas para proteger os frutos nos campos.

As sementes de abóbora quando secas são guardadas em sacos de plástico, "sacos de sal" ou retalhos velhos, e penduradas no

interior das casas onde, em geral, não falta a fogueira. Por vezes, são guardadas nos celeiros tradicionais ou metidas em pequenas latas. As sementes pertencem ao produtor tal como os frutos produzidos.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

São várias as ameaças sobre esta cultura. Os babuínos atacam no campo as culturas, danificando as flores das plantas. Os roedores, tais como os esquilos e os ratos desenterram as sementes destruindo as culturas.

Nos quintais próximos das moranças as plantas sofrem a acção dos animais domésticos e dos animais de pasto.

OS PRODUTOS DERIVADOS

As folhas da abóbora são utilizadas para alimentação das populações mandingas das regiões de Bafatá Gabú e Oio. Pode ser misturada com peixe e carne (mafé em crioulo) ou simplesmente cozida para consumo.

O fruto é utilizado na preparação de diversos pratos. Os pratos tradicionais preparados com abóbora chamam-se banbara-fassó e são muito apreciados pelos Mandingas.

ALGODÃO

NOME NATIVO:	Cutandó
VARIETADES:	
NOME CRIÓULO:	Algodon
NOME PORTUGUÊS	Algodão
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Gossypium hirsutum</i>
CICLO VEGETATIVO	180 dias
TERRENO DE CULTIVO:	Quintais ou Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMEITEIRAS:	Junho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Novembro
TIPO DE CELEIRO(S):	Hauló e <u>Yaló</u>
REGIÃO:	Bafatá/Gabú

O algodão é vulgarmente conhecido entre os Mandingas com a designação de cutandó.

Desde a implantação do "projecto do algodão" na zona leste do país, a produção do algodão estendeu-se a todas as camadas da população da região e deixou de ser uma cultura exclusiva do chefe da morança ou do fogão.

O cultivo faz-se em quintais ou terrenos pam-pam durante a época das primeiras chuvas.

O seu ciclo vegetativo chega a atingir os 180 dias.

AS SEMEITEIRAS

Planta-se o algodão no início da estação chuvosa, depois de efectuadas as sementeiras do milho.

O algodão é semeado em monocultura nos terrenos escolhidos para o efeito. Por vezes associa-se esta cultura com outras, nomeadamente o milho cavalo (sorgo). Cabe ao chefe da morança (corda-tió em Mandinga) distribuir as sementes.

A preparação do terreno e o cultivo da referida espécie é realizada pelos jovens e adultos, orientados pelo chefe da morança. As mulheres não participam nesses trabalhos.

As sementes do algodão são bastante sensíveis à humidade e às alterações climáticas, por isso não são enterradas profundamente no solo, de modo a evitar-se o excesso de humidade.

Pela acção dos enquadradores de Projectos de Desenvolvimento da Zona Rural Integrada II (Bafatá e Gabú), o nível técnico desta cultura melhorou muito nas tabancas enquadradas.

Para os trabalhos da lavoura utilizam alguns dos instrumentos agrícolas tradicionais. Servem-se do "arado" (darambó), da catana (tarçado), do machado (teram), para o desbaste dos terrenos, e da enxada tradicional (fantium) para semear e mondar os locais de cultivo.

AS COLHEITAS

As colheitas realizam-se de Novembro a Janeiro. A colheita pode ser realizada em grupo, por toda a família, e nela participam tanto os adultos como crianças a partir dos 8 a 10 anos e as mulheres do chefe da morança ou do fogão.

O trabalho da colheita faz-se manualmente, sem qualquer instrumento auxiliar. O transporte do algodão faz-se à cabeça quando a morança é próxima do local de cultivo, de contrário, utilizam carroças de tracção animal ou os carros de transporte.

A separação da semente da rama do algodão é feita em casa pelas mulheres. Antigamente a qualidade do algodão dependia da primeira mulher do chefe da morança ou do fogão, que se responsabilizava pela separação das sementes, pelo tratamento da própria rama do algodão e pela utilização do fio em teares manuais (querendá em mandinga). Todo este trabalho estava reservado somente às mulheres. Hoje com a introdução das máquinas, essa tarefa pertence sobretudo aos homens.

O ARMAZENAMENTO

O armazenamento do algodão não requer hoje qualquer tipo de cuidado especial, dado que apenas permanece pouco tempo nos celeiros (dois meses no máximo).

No passado, o algodão era guardado em celeiros (haúlo) e as sementes guardadas em cabaças (bató em Mandinga) ou em sacos e outros depósitos. Presentemente o algodão é armazenado temporariamente no interior das casas, sobre tudo nos anexos (yaló) onde permanece aguardando a recolha feita pelo Projecto da Zona II. Os produtores não têm assim que se preocupar muito com o armazenamento do algodão, pois este é feito em armazéns centrais construídos e geridos pelo projecto.

Desde os anos vinte, houve várias tentativas de introdução do algodão como cultura de exportação. Todas fracassaram por completo. O Projecto da Zona II é apenas mais uma destas iniciativas.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

São várias as ameaças sobre a cultura e a própria semente. A acção devastadora de roedores, babuinos e animais de pasto faz-se sentir sobretudo nos campos de cultivo.

As sementes de algodão são extremamente sensíveis à humidade. As calamidades naturais (chuvas, enxurradas, alterações climáticas) podem provocar consideráveis prejuízos na produção. Os incêndios provocados por incúria podem destruir totalmente os campos de algodão.

* * * * *

AMENDOIM

NOME NATIVO:	Tió
VARIEDADES:	Tiamesseum, Tiabá (burucussó) e Samatió
NOME CRIOULO:	Mancarra
NOME PORTUGUÊS	Amendoim
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Arachis hipogea</i>
CICLO VEGETATIVO:	65 a 150 dias
TERRENO DE CULTIVO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho a Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Setembro
TIPO DE CELEIRO(S):	Yaló, Culintium (tiabum)
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

O amendoim, ou tió para os mandingas, possui várias variedades nativas conhecidas pela população. A variedade designada por tiabá ou burucussó tem um ciclo curto, enquanto que as outras, tiamesseum e samatió, variam entre 120 a 150 dias.

A mancarra entra no sistema tradicional de rotação de culturas. Em geral, semeiam primeiro o milho cavalo, até ao progressivo esgotamento do terreno (geralmente cerca de dois anos), depois é semeada a mancarra. Praticam também a cultura associada da mancarra com o milho.

A produção de mancarra destina-se à venda, troca ou à alimentação diária.

A mancarra é a mais comerciável das culturas, para além do cajú.

AS SEMENTEIRAS

Existem dois sistemas de cultura: a cultura individual (camanhão), feita por uma pessoa particular, ou a cultura colectiva, realizada por vários elementos da morança trabalhando em conjunto.

Antigamente cabia a responsabilidade de promover as tarefas destinadas ao cultivo da mancarra, ao chefe do fogão ou da morança. Na altura, tudo se realizava quase em regime de participação colectiva. Actualmente, cada membro da família, sobretudo os jovens agricultores, são os responsáveis pelas sementeiras e possuem cada um o seu terreno privado de cultivo (camanhão) da mancarra. São geralmente os homens que fazem os trabalhos das sementeiras sob a orientação do próprio dono do campo. Cada agricultor é responsável pelas suas próprias reservas de semente.

A mancarra cultiva-se no pam-pam onde, em geral, depois de um ciclo de dois a três anos de cereais.

Esta cultura pode ser cultivada em terrenos previamente lavrados, ou as sementes simplesmente lançadas em covas feitas no solo, espaçadas 20 centímetros entre si. As sementeiras são feitas depois das primeiras chuvas.

A extensão dos terrenos cultivados depende das necessidades e do acesso a terrenos pelos membros de cada morança.

As alfaias agrícolas utilizadas na preparação dos terrenos da lavoura são de fabrico local. Servem-se do "arado" tradicional (darambó), para revolver a terra; do machado (tarao); da enxada (fantium) e da catana (faó) tradicionais, para fazerem a limpeza do terreno. Com um sacho tradicional (concoduó em Mandinga) abrem pequenas covas no solo, onde depositam os grãos, dois no máximo. No caso da terra estar já lavrada, abrem as covas onde as sementes são introduzidas, com a mesma alfaia (concoduó) ou outras, como a catana (faó), ou um pau bem polido (tendearam).

AS COLHEITAS

As colheitas iniciam-se, em geral, no mês de Setembro. Cabe ao próprio chefe da morança tomar a iniciativa quanto aos trabalhos da colheita da mancarra. Convoca para efeito os seus familiares, e em caso de serem em número insuficiente, pede também auxílio aos vizinhos das moranças próximas.

A colheita é realizada pelos homens, que arrancam a mancarra utilizando para o efeito o "arado" tradicional (darambó) e o diboum, uma espécie de enxada tradicional mais rudimentar que o fantium. Por vezes quando a terra é fofa utilizam o fantium, cuja lâmina possui uma largura maior. Depois da colheita, deixam a mancarra sobre o campo durante uma semana, para depois a juntarem em molhos (concum em mandinga). Gastam alguns dias a acumular os molhos num único lugar, designado por tia tum ou tia sumssso. Esse trabalho geralmente é feito com um grupo de três a sete pessoas ou mais.

Em geral, faz-se a separação da mancarra dos seu caules nos meses que vão de Novembro a Janeiro, isto é depois das chuvas.

Para avaliar a produção de mancarra, servem-se de três sacos de 100 kg cada, que corresponde à carga normal que um burro pode transportar. Esta medida chama-se faló em mandinga. As unidades usadas não obedecem a medidas rigorosas, são calculadas à vista e por estimativa.

Logo após as colheitas, os molhos da mancarra são separados, destinando-se uma pequena parte para as sementeiras. Fazem esta selecção no próprio local das colheitas, escolhendo apenas as vagens maiores.

A produção obtida nos lugares privados (camanhão), não pertence à comunidade, constitui propriedade do próprio produtor, ficando à inteira responsabilidade deste. A produção vinda dos terrenos colectivos fica à responsabilidade do dono do fogão ou da morança.

O ARMAZENAMENTO

São os homens que transportam os sacos de mancarra à cabeça para os locais de armazenamento. Por vezes utilizam a carroça para transportar, cujo aluguer é pago ao dono em dinheiro a um preço previamente combinado.

A mancarra é armazenada em sacos, em dois tipos de celeiros o yaló e o tiabum. O tiabum é destinado exclusivamente ao armazenamento de mancarra e encontra-se localizado fora das casas, no meio da

vedação a proteger o local. Actualmente os camponeses deixaram de utilizar esse tipo de celeiro nas tabancas, devido aos roubos e passaram a armazenar a mancarra no interior das casas ou nos yalós.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

A mancarra pode ser atacada por diversos insectos, quando o celeiro não se encontra bem protegido. Em mandinga estes insectos são conhecidos sob as designações de dum , bocar sidi e waum.

No campo de cultivo, o amendoim sofre constantemente o ataque de roedores, tais como ratos e esquilos, de répteis (cutó em mandinga) e dos babuínos, que são os principais inimigos desta cultura.

O elevado grau de humidade e o excesso de calor no interior dos celeiros, faz com que a mancarra se altere perdendo o seu poder germinativo.

Os camponeses possuem apenas métodos naturais de combate aos inimigos desta cultura. Por exemplo, a secagem dos produtos ao sol. Para combater as pragas deitam cinzas na abertura dos recipientes, de modo a impedir a entrada de insectos daninhos. Quanto aos roedores, utilizam ratoeiras e para afastar os babuínos utilizam cães como auxiliares das crianças na guarda aos campos. Para protecção contra as calamidades naturais, o celeiro tiabum está afastado de casa, e localizado no centro das moranças.

A AVALIAÇÃO DAS PERDAS

Não existem medidas rigorosas para avaliar os estragos causados no amendoim pelos insectos e outros depredadores. Normalmente retiram os produtos dos celeiros para avaliar a extensão dos estragos.

A responsabilidade da avaliação dos prejuízos causados nas reservas alimentares compete normalmente ao chefe do fogão ou da morança.

OS PRODUTOS DERIVADOS

A mancarra é preparada para fazer mafé (mafé de mancarra ou caldo da mancarra). Para o efeito o amendoim é pilado no pilão, espécie de almofariz de madeira.

A casca da mancarra é aproveitada quando queimada. As suas cinzas são utilizadas na preparação da soda.

A própria mancarra pode ser transformada em sabão e óleo de mancarra.

As partes verdes da planta são utilizadas como ração para animais domésticos (cabras e carneiros).

OS RITOS TRADICIONAIS

Para a prática da caridade islâmica (djacó) os camponeses retiram uma parte das colheitas para o efeito.

A mancarra pode destinar-se a diversos fins, quer assada, fervida ou crua. É nessa altura que os homens aproveitam para a prática da esmola obrigatória, oferecendo-a aos amigos.

* * * * *

ARROZ DE BOLANHA

NOME NATIVO:	Fara Maló
VARIEDADES:	Mucuré /Nhacene /Malifium /Braima Moló/Djum Quemó/Djana Maló/Cantem Có
NOME CRIOULO:	Arroz de bolanha
NOME PORTUGUÊS:	Arroz alagado
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Oriza sativa</i>
CICLO VEGETATIVO:	120 Dias (em média)
TERRENO DE CULTIVO:	Bolanha doce
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho a Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Setembro/Novembro/Dezembro
TIPO DE CELEIRO(S):	Yaló, Buntum, Hauló, Dá
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

O arroz é cultivado por esta etnia em dois tipos diferentes de solos, selecionando para cada um deles técnicas culturais e variedades diferentes. Assim, encontramos o arroz de pam-pam cultivado nos solos de planalto, exclusivamente pelos homens, e o arroz de bolanha doce cultivado nos pequenos vales sujeitos a alagamento temporário durante a estação das chuvas.

Entre os mandingas, a produção de arroz nas bolanhas assume maior expressão que em planalto, sendo essencialmente assegurada pelas mulheres e destinando-se na maioria dos casos ao auto-consumo.

Nas bolanhas, os mandingas cultivam várias variedades de arroz que designam por: Mucure, Nhacene, Mali, Fium Braima Maló, Djum Quemó, Djana Maló e Cantem Có.

O ciclo vegetativo é variável consoante a variedade em causa, podendo atingir em média os 120 dias. As sementeiras do arroz na bolanha iniciam-se a partir de Junho, na época das chuvas.

AS SEMEITEIRAS

As variedades de ciclo curto permitem a sementeira directa, enquanto que as de ciclo longo exigem a realização de viveiros. O transplante inicia-se a partir de fins de Julho, podendo por vezes decorrer até Setembro.

Em geral, os agricultores semeiam em primeiro lugar o arroz pam-pam e só quando as chuvas se iniciam com regularidade trabalham nas bolanhas. São as mulheres que na maioria dos casos fazem o trabalho das sementeiras, orientadas pela mais idosa, que escolhe os locais de cultivo consoante o ciclo vegetativo de cada uma das variedades que pretendem produzir e as características dos solos.

Praticam também o sistema de pousio, deixando os terrenos excessivamente utilizados em repouso por um período de dois anos. As sementes para a lavoura são fornecidas pela primeira mulher do chefe da morança (korda-tió em Mandinga)¹. No entanto, cada fogão possui também as suas próprias reservas de sementes.

As alfaias agrícolas utilizadas na preparação dos terrenos da lavoura são de fabrico local. Servem-se da enxada tradicional

¹Inicialmente, quando a morança possuía apenas um fogão e dois campos colectivos para a lavoura, esta era a situação verificada. O campo colectivo das mulheres, a bolanha (manu-faró, em mandinga), era da responsabilidade da primeira mulher do chefe da morança (sútió, em mandinga). Esta tinha a responsabilidade da organização do trabalho da bolanha, controlo da produção destinada ao consumo e da reserva de sementes. O campo colectivo dos homens era controlado pelo sútió ou kondá-tió (ambos os nomes significam, dono da morança).

Actualmente, em algumas moranças, existem três a dez fogões, possuindo cada um a sua bolanha e o campo de lavoura para os homens. Por isso cada fogão possui dois responsáveis. O dono do fogão é geralmente o responsável masculino. A mãe do dono do fogão, ou a sua madrasta, caso esta seja mais velha, ou a sua primeira mulher (na ausência das duas referidas), será a responsável por tudo o que diz respeito à produção colectiva das mulheres. No respeitante aos campos individuais, os seus donos são os seus responsáveis e as colheitas são normalmente usadas para assuntos pessoais.

(famtium e baró) para lavrar e da catana (faó) para desbastar pequenos arbustos.

AS COLHEITAS

A colheita do arroz de bolanha realiza-se no período que vai de Outubro a Dezembro.

Esta operação cultural é predominantemente assegurada pelas mulheres.

Cabe à primeira mulher do dono do fogão ou da morança tomar a iniciativa quanto ao trabalho das colheitas. Convoca para o efeito os seus familiares e no caso de esses serem em número insuficiente, pede auxílio aos vizinhos das moranças próximas. Também para este efeito as mulheres realizam muitas vezes ajuda mútua (Catiri-djuló em mandinga).

Durante a ceifa as mulheres cortam primeiro as panículas maiores destinadas a serem utilizadas nas próximas sementeiras e só depois a parte destinada ao auto-consumo.

O arroz colhido pertence à mãe do chefe do fogão ou da morança desde que a mesma tenha participado nos trabalhos da lavoura e da colheita. Caso contrário, o arroz recolhido pertence à sua primeira mulher.

A ceifa é manual, sendo utilizada uma pequena faca (murundium) para o corte da panícula. O caule chega a atingir cerca de um a dois metros. Depois da colheita, os molhos são deixados a secar durante alguns dias na própria bolanha.

Para se inteirarem do volume das colheitas contam os molhos recolhidos.

O ARMAZENAMENTO

São os homens e as mulheres que transportam os molhos à cabeça ou na carreta, para os locais de armazenamento. Destinam uma pequena parte da colheita para custear a utilização da carreta, ou quando não têm arroz pagam o transporte em dinheiro.

O arroz de bolanha é, regra geral, armazenado em dois tipos de celeiros: o yaló e o buntum.

Não é usual conservar reservas de cereais dada a escassez alimentar existente. A produção esgota-se muitas vezes em cerca de dois meses. A vigilância da entrada e saída dos cereais nos celeiros é feita pela mãe do dono do fogão ou da morança e na sua ausência cabe à primeira mulher realizar essa tarefa. Cabe-lhes também distribuir o arroz à mulher escalonada para a preparação diária dos alimentos, que recebe a quantidade necessária para vários dias de consumo.

O arroz proveniente das bolanhas privadas (camanhão) destina-se a ser guardado como reserva pessoal, podendo ser utilizado para venda ou troca.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

São várias as ameaças às searas e locais de armazenamento. Os roedores, os pássaros e outros predadores, destroem com frequência as reservas alimentares da população. Diversos insectos (dum e bocar sidi, designação Mandinga), causam graves prejuízos nas reservas alimentares, para além de provocarem a destruição das sementes impedindo-as de germinar.

As condições atmosféricas de elevadas temperaturas e humidade durante a estação das chuvas pode provocar também o ataque de fungos e outras doenças.

Para combater os insectos, os camponeses misturam cinzas com os cereais armazenados, enquanto que para evitar o ataque de fungos colocam os cereais ao sol num bentém (espécie de estrado suspenso) durante vários dias.

Normalmente procedem à recuperação do arroz atacado por pragas ou doenças durante o armazenamento, retirando a parte deteriorada que é depois transformada em farinha.

A AVALIAÇÃO DAS PERDAS

Não existem medidas rigorosas para avaliar os estragos causados nos cereais pelos insectos e outros predadores. Duma forma geral, avaliam a extensão dos estragos por estimativa, quando retiram os produtos dos celeiros.

Normalmente compete ao dono do fogão ou da morança a avaliação dos prejuízos causados nas reservas alimentares.

OS PRODUTOS DERIVADOS

O arroz da bolanha é aproveitado para a confecção de farinha utilizada na alimentação das populações. É triturado manualmente num pilão, espécie de almofariz em madeira de grande dimensão, onde o arroz é também descascado.

As panículas e cascas são queimadas, destinando-se a cinza à confecção de sabão tradicional.

A casca do arroz é, por vezes, utilizada como fertilizante na própria bolanha e nos quintais da casa.

OS RITOS TRADICIONAIS

Para a prática da caridade islâmica (djacó) os camponeses Mandingas retiram uma parte da colheita, uma em cada dez medidas de cereais recolhidos, que entregam depois ao almami, a pessoas extremamente carenciadas (mesquinhos) ou ainda a um vizinho do mesmo credo religioso.

Contudo, os produtos cerealíferos provenientes da bolanha, cultivados por irrigação fluvial, não podem ser utilizados nas práticas da caridade islâmica. A crença de que as chuvas constituem

uma benesse de Deus (Alá) exclui a utilização de produtos provenientes de culturas de regadio².

Constituí prática obrigatória o mudó espécie de esmola que se dá por ocasião do "jejum" (Suncaró, em mandinga) às pessoas islamizadas e que consiste em quatro canecas de cereais (equivalentes a 2 Kg).

* * * * *

ARROZ DE PAM-PAM

NOME NATIVO:	Seli Maló (bafarita)
VARIEDADES:	Bafarita/Mali Uleum
NOME CRIOULO:	Arroz de pam-pam
NOME PORTUGUÊS	Arroz de planalto (ou arroz pluvial)
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Oriza sativa</i>
CICLO VEGETATIVO :	90 Dias (em média)
TERRENO DE CULTIVO:	Solos de planalto
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho a Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Setembro
TIPO DE CELEIRO(S):	Buntum, Yaló, Haulo e Dá
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

O arroz de pam-pam é cultivado em terrenos de planalto, após desmatação e queimada. Torna-se difícil o cultivo do arroz pam-pam, devido á baixa fertilidade dos solos, e exigência em mão-de-obra, na operação da desmatação, facto esse que explica a sua quase total ausência como cultura individual (camanhão). Os homens preferem

²No entanto aqueles que acreditam que a própria água do rio pertence a Alá, praticam a caridade mesmo com produtos provenientes da irrigação.

cultivar em campos privados o milho e a mancarra (*Arachis hypogea*).

Os Mandingas cultivam duas variedades, em terrenos de planalto³, designando-as na sua língua por Barafita e Mali Uleum.

Entre os mandingas, o cultivo do arroz de planalto assume menor expressão que o arroz de bolanha, sendo praticado exclusivamente pelos homens.

Destina-se totalmente ao consumo e à prática da caridade islâmica (djacó). Por norma, esse arroz não é trocado. As trocas podem-se verificar apenas entre famílias, podendo ser trocado por animais domésticos.

AS SEMENTEIRAS

A sementeira ocorre durante a estação das chuvas, normalmente após a do milho, podendo contudo ser semeado ao mesmo tempo. As variedades cultivadas têm um ciclo vegetativo de cerca de 90 dias. Duma forma geral, é o chefe de morança (coridá-tió, em Mandinga), ou o dono do fogão que fornece as sementes, convoca os seus parentes para o trabalho colectivo de lavoura e orienta a distribuição das tarefas, no campo colectivo da morança.

Na sementeira tanto participam os homens como as mulheres. Por vezes são as mulheres que realizam as sementeiras, cabendo aos homens o trabalho da monda. A sementeira é feita a lanço, sendo as sementes transportadas numa cabaça (bató) ou em sacos.

Os grupos de manjuandade apenas participam na limpeza dos terrenos e na lavoura.

Regra geral, utilizam exclusivamente as alfaias agrícolas tradicionais: a enxada (fantium), um covador (dabandium), o arado curto (darambó) e ainda o machado (teram).

³ - Que podem também cultivar nos quintais.

AS COLHEITAS

As colheitas são efectuadas no mês de Agosto.

Cabe ao dono da morança ou do fogão convocar os parentes para a ceifa.

O arroz de sequeiro atinge normalmente cerca de um metro a um metro e meio de altura. A forma como a ceifa é feita varia consoante o sexo: as mulheres cortam apenas as panículas com um canivete, enquanto que os homens utilizam a foice e cortam o caule junto ao solo.

Para os trabalhos da colheita utilizam as alfaias agrícolas de fabrico tradicional. Servem-se da foice (nhortó), da faca (muró) e da catana (faó).

Normalmente juntam os molhos (nancandó), quando a ceifa é feita com a faca. Quando se realiza o corte com a faca os molhos são maiores (cunsitó em Mandinga). Em caso do arroz conter humidade colocam-no ao sol no bentém para completar a secagem durante um dia.

Cabe ao dono do fogão ou dono da morança vigiar as quantidades de cereais colhidas. Para efeito utilizam um balaio para medir a quantidade de arroz debulhado e contam os molhos quando se trata de arroz não debulhado. Separam uma parte para as sementeiras, que é armazenada na casa destinada às mulheres (bumbam) ou no yaló.

A produção é insuficiente em relação aos níveis de consumo e as reservas não chegam para todo o ano.

O ARMAZENAMENTO

O arroz colhido é transportado à cabeça ou na carreta para os celeiros. A recolha dos molhos faz-se colectivamente com a participação das mulheres, homens e crianças.

Depois da colheita separam o arroz, destinando-se parte do lote para consumo e outra parte para as sementeiras. Por hábito reservam cerca de 10 kg de sementes para as próximas sementeiras.

O armazenamento é realizado em Agosto logo depois das colheitas. Em geral os molhos são armazenados no yaló.

O dono do fogão ou da morança vigia a entrada e a saída dos cereais nos celeiros.

A conservação das sementes, faz-se por secagem ao sol, pela utilização de cinzas e em poucos casos, quando têm acesso aos serviços do DEPA de Contuboeil, com produtos químicos fornecidos por estes serviços.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As searas são atacadas por gafanhotos, herbívoros, babuínos e outros depredadores como o javalí (porco de mato, em crioulo).

Diversas espécies de insectos (dum e bocar sidi, designação Mandinga) atacam o arroz armazenado. Devido ao calor intenso que se faz sentir em determinadas épocas do ano, os cereais são ameaçados de deterioração principalmente pela acção de fungos. As reservas de cereais são constantemente ameaçadas pela presença frequente de roedores, pássaros e outros depredadores. Ameaças vindas de calamidades naturais, como as enxurradas provocadas pelas chuvas intensas e ainda pelo fogo, podem consumir as reservas de cereais. A humidade é causa frequente da adulteração do estado sanitário das sementes e dos produtos.

Normalmente os celeiros encontram-se colocados em lugares seguros contra o fogo e infiltração da água, quase sempre afastados da morança. Os camponeses para combater a acção dos insectos utilizam meios naturais, misturam cinzas com os cereais armazenados. Para combater a humidade, colocam os cereais ao sol no bentém (espécie de estrado suspenso) durante vários dias. Normalmente procedem à recuperação das sementes e produtos que se encontram no interior dos celeiros, retirando a parte deteriorada, que é transformada em farinha. Em certos casos como medida de protecção os produtos cerealíferos são condicionados em celeiros hermeticamente fechados.

A AVALIAÇÃO DAS PERDAS

Não existem medidas rigorosas para avaliar os estragos causados nos cereais pelos insectos e outros depredadores. Normalmente realizam-se os cálculos por estimativa quando retiram os produtos dos celeiros para avaliar a extensão dos estragos. Quando se trata do armazenamento das panículas em molhos, contam as perdas verificadas nos locais das colheitas. A responsabilidade da avaliação dos prejuízos causados nas reservas alimentares normalmente compete ao dono do fogão ou da morança.

OS PRODUTOS DERIVADOS

O arroz é aproveitado para a confecção de farinha utilizada na alimentação das populações. Sofre um tratamento prévio no pilão, um almofariz de madeira onde o arroz é triturado e reduzido a farinha por uma clava feita também de madeira. Utilizam também a casca para fabricar o farelo destinado à ração dos animais domésticos. A palha do arroz serve para a construção de celeiros (hauló).

OS RITOS TRADICIONAIS

Para a prática de caridade islâmica (djacó) os camponeses Mandingas retiram uma parte das colheitas. Em cada dez medidas de cereais recolhidos destinam uma parte para as esmolas. O produto recolhido é entregue depois ao almami, a pessoas extremamente carenciadas ou ainda a um vizinho do mesmo credo religioso. A condição para esse tipo de esmola depende da procedência das colheitas. Existe também a prática obrigatória do mudó, espécie de esmola que se dá por ocasião do "jejum" às pessoas islamizadas e que consiste em quatro canecas de cereais.

* * * * *

BATATA-DOCE

NOME NATIVO:	Patatô
VARIETADES:	Djomontero, Cuba patató, Tchontchino, Patató coio
NOME CRIOULO:	Batata
NOME PORTUGUÊS	Batata doce
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Ipomoea batatas</i>
CICLO VEGETATIVO:	3 a 5 meses
TERRENO DE CULTIVO:	Pam-pam, Bolanha e Quintal
ÉPOCA DO CULTIVO:	Agosto ou Janeiro
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Dezembro/Janeiro ou Maio/Junho
TIPO DE CELEIROS	Não específico
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

O termo patatô com que as populações mandingas, das regiões de Bafatá e Gabú, designam a batata doce, é provavelmente derivado da palavra portuguesa "batata".

Esta espécie possui várias variedades cultivadas pelas populações, sendo quatro as mais conhecidas. O ciclo vegetativo da batata-doce é de 3 a 5 meses.

A produção da batata doce é uma actividade agrícola secundária. Esta produção destina-se quase sempre ao consumo e à venda nas feiras locais. A produção da batata doce em campos individuais de mulheres (camanhão), destina-se à troca e a venda para aquisição de produtos de uso pessoal. A comercialização desta produção, proporciona às vendedoras importantes receitas individuais. Nos últimos anos tem aumentado o interesse dos camponeses por esta cultura, devido às importantes receitas obtidas com a sua venda.

AS SEMENTEIRAS

As diferentes variedades de batata doce podem ser cultivadas em qualquer época do ano. O cultivo realiza-se sobretudo em Agosto. A batata pode ser cultivada nos terrenos pam-pam, nas bolanhas ou nos quintais. Na época seca, a batata-doce é plantada em locais húmidos próximo das bolanhas.

Utilizam o sistema de armação do solo em camalhões, onde colocam os caules cortados em pedaços (cordas, em crioulo), com cerca de 50 cm.

Por vezes a cultura da batata é intercalada com a da mandioca. Os caules são conservados, para futura transplantação, em viveiros, durante a época seca. Geralmente os viveiros situam-se próximo das zonas alagadas das bolanhas. Para evitar possíveis ameaças de depredadores os viveiros são vedados.

Recorrem aos vizinhos, quando não possuem caules em número suficiente para as culturas, ou compram as cordas em outras tabancas.

O trabalho de plantar os caules é feito tanto pelos homens como pelas mulheres.

Para prepararem os terrenos destinados a receber as cordas de batata-doce, utilizam a enxada tradicional (fantium), a pá balanta, além do arado curto (darambó) e ainda a alavanca (somoum), quando se trata de trabalhar em quintais.

AS COLHEITAS

As colheitas fazem-se tanto na época seca, como na época das chuvas, conforme a época da plantação.

Os tubérculos são arrancados do solo, limpos da terra, e os molhos são secos ao sol antes do armazenamento.

O ARMAZENAMENTO

São escassas as reservas nos celeiros, dada a grande procura do produto, quase totalmente vendido aos compradores ambulantes.

Para garantir uma melhor conservação, enterram uma pequena quantidade de batata-doce no solo, que é utilizada para a alimentação das crianças.

Nestas covas de armazenamento deitam cinza, para evitar a presença de insectos e cobrem igualmente os tubérculos com cinza antes de cobrirem com terra. O produto pode-se conservar no referido local, em boas condições de utilização, durante alguns meses.

O transporte do produto para os locais de armazenamento é efectuado pelas mulheres e pelos homens à cabeça ou em carroças.

As perdas são avaliadas em relação às colheitas dos anos anteriores pela contagem dos sacos recolhidos. Cabe ao dono da produção vigiar a saída e a entrada das quantidades recolhidas.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Os tubérculos são atacados por diversos insectos (cororom para os mandingas), que provocam a sua completa deterioração. ao ar livre.

OS RITOS TRADICIONAIS

Não utilizam para a batata doce qualquer espécie de rito. A sua venda e o dinheiro obtido podem ser utilizados na prática da caridade islâmica (djacó). A dádiva geralmente é entregue a uma pessoa carenciada do mesmo credo religioso a título de esmola.

* * * * *

CABAÇA

NOME NATIVO:	Mirão
VARIEDADES:	Mira-dium, Mirambá, Iombó e Calama
NOME CRIOULO:	Cabaça
NOME PORTUGUÊS:	Cabaça
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Lagenaria siceraria</i>
CICLO VEGETATIVO:	Cerca de 120 dias
TERRENO	Quintal, Pam-pam, horta ou bolanha
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho/Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Fevereiro/Março
TIPO DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

A cabaça, ou seja mirão em Mandinga, possui quatro variedades nativas conhecidas pelas populações, com a designação de mirá-dium, mirá-bá, iombó e calamá. O mirá-dium é a variedade que produz cabaças pequenas, o mirá-bá produz cabaças grandes e a variedade iombó produz cabaças-recipiente semelhante a um cantil da tropa. Quanto à calamá trata-se da variedade que produz as conchas de cabaças.

A cabaça é o principal recipiente utilizado na Guiné-Bissau para servir refeições (djanta, almoço em crioulo, e siá, jantar). São assim produzidas em grande número para uso doméstico e para venda. A receita sendo individual é investida na compra de artigos de uso pessoal. Se o produtor for o dono do fogão, aplicará uma parte da receita em gastos familiares, por exemplo na compra de roupas, ou em arroz ou milho, reservando o resto do dinheiro para fazer face a futuras necessidades.

AS SEMENTEIRAS

Normalmente, a cabaça é semeada entre as leguminosas (feijão), e entre várias espécies de cereais. É cultivada perto das casas ou perto de grandes árvores sobretudo quando se trata da variedade calamá.

Todas estas variedades podem ser cultivadas em terrenos de pam-pam, nos quintais, em lugares próximos das bolanhas e também nas hortas. As sementeiras são realizadas no início das chuvas, pelos homens e por vezes pelas mulheres assistidas pelas crianças, quando solicitadas.

AS COLHEITAS

A colheita tem lugar entre os meses de Fevereiro e Março, e é feita conjuntamente pelos homens e pelas mulheres. O transporte é realizado à cabeça ou em carroças.

Antes de serem abertas, as cabaças são arrumadas habitualmente, nas varandas das casas (ialo), e aí ficam até que a pessoa especializada as abra. Os produtores especializados em abrir as cabaças, depois das colheitas, abrem-nas no próprio campo, facilitando desse modo o seu transporte. Alguns artesãos produzem até cerca de 30 a 50 recipientes de cabaças (tipo bacia) por colheita.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As cabaceiras possuem muitos inimigos, sobretudo algumas espécies de babuínos que destroem os frutos ainda verdes. O excesso de humidade também causa o apodrecimento do fruto. Certos roedores rasgam com as suas garras a própria cabaça, e por vezes, cortam o caule e destroem a cabaça. Os produtores deixam as crianças de vigia aos campos, de maneira a minimizarem estes danos. O roubo praticado pelos vizinhos e pessoas estranhas ao local constitui preocupação constante.

OS PRODUTOS DERIVADOS

As cabaças (mirá-bá, mirá-dium e calamá) são expostas ao sol durante alguns dias, a fim de perderem os líquidos no seu interior. As cabaças mais pequenas e as que se destinam a fabricar as conchas para o caldeirão são fervidas. Depois de cozidos os frutos, retiram com colheres, ou algo semelhante, as sementes do interior das cabaças. Utilizam por vezes facas na abertura e limpeza dos frutos. Depois de limpos são expostos ao sol para secagem. Também utilizam outro sistema para tratar as cabaças de maiores dimensões. Quando abertas ao meio, ambas as partes recebem água, para que se dê o apodrecimento da massa de fibras e sementes que se encontram no seu interior, de modo a facilitar a limpeza. Depois da secagem, as cabaças são atadas numa estrutura feita de quirintim de fabrico local, chamado calão em mandinga. Em geral, são penduradas no interior das casas dos homens ou das mulheres, onde o calor dos fogões protege as cabaças dos ataques dos insectos.

* * * * *

CAJÚ

NOME NATIVO:	Cadjuó
VARIETADES:	Cadjudjunó e cadjuba
NOME CRIOULO:	Cajú
NOME PORTUGUÊS	Cajú
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Anacardium occidentale</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO DE CULTIVO:	Pam-pam e quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho/Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Abril/Junho
TIPO DE CELEIROS:	Nao específico
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

O cajueiro (cadjuó em mandinga) possui duas variedades conhecidas pelas populações, sendo estas designadas cadjudjunó e o cadjubá. Os frutos da variedade cadjudjunó tem uma maturação mais temporã, iniciando-se as colheitas entre Março e Abril. A segunda variedade, cadjubá tem uma maturação mais tardia, em Abril e Maio.

O cultivo desta espécie arbórea realiza-se nos terrenos pam-pam, nas hortas e nos quintais.

Em média o cajueiro entra em produção ao fim de quatro anos.

Actualmente a comercialização da castanha do cajú tem grande importância económica, sendo este um dos principais produtos de exportação da Guiné-Bissau. O "fruto"⁴ é consumido fresco, ou como sumo, ou utilizado na fabricação da respectiva bebida fermentada, o "vinho" de cajú.

Actualmente, em muitos terrenos de planalto os seus donos preferem instalar pomares de cajú, quando a fertilidade destes solos é já

⁴Aquilo a que vulgarmente se chama "fruto", a maçã do cajú, é botanicamente considerado um falso-fruto e resulta do desenvolvimento do receptáculo da flor após a formação do aquénio (vulgarmente conhecido como castanha de cajú).

baixa, depois de estes terem já sido explorados na produção de milhos e mancarra.

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras do cajú são realizadas entre Junho e Julho, após o início da época chuvosa, exclusivamente pelos homens, nos terrenos de pam-pam, ou nos terrenos junto às bolanhas (hortas ou pomar). O cajú pode ser semeado directamente ou podem fazer-se viveiros e transplantar as plantas.

Quando os camponeses pretendem fazer a sementeira indirecta, arranjam sacos de plástico pequenos e enchem-nos de solo tirado nos locais férteis. Estes sacos são juntos num sítio húmido e sombreado e são regados diariamente em dois períodos (manhã/tarde). Quando a planta atingir a idade de transplantação, são transportadas para junto das covas anteriormente preparadas e assim transplantadas. Actualmente o sistema de cultivo mais corrente é a sementeira directa, que exige menos trabalho. A distância entre as linhas de sementeira é aproximadamente quatro a dez metros e entre as plantas quatro a cinco metros. Nalgumas hortas, de camponeses mais experientes, a distância entre fileiras de cajú chega a atingir dez a quinze metros e a distância entre os pés não ultrapassa os 50 cm. O sistema de viveiros, ao contrário da sementeira directa, permite um maior controlo da qualidade das plantas.

Antigamente a sementeira não era realizada em linha e não se controlavam as distâncias entre fileiras de cajú nem entre as plantas. Os homens realizavam a sementeira do cajú como a do milho cavalo.

Actualmente, nos pomares são intercaladamente plantadas mangueiras, cajueiros, goiabeiras e bananeiras.

As alfaias agrícolas utilizados são a enxada (fantium) a catana (faun) e a alavanca (sopiram). A enxada é utilizada para abrir as covas e eliminar as ervas daninhas, enquanto que a catana serve para cortar paus para a vedação do terreno e para mondar as ervas.

O "sopiram⁵" ou alavanca tradicional serve para abrir covas, onde são colocados os paus da vedação.

Os grupos de manjuandade raras vezes participam no trabalho de cultivo, mas apenas na limpeza dos terrenos e na lavoura. Os grupos de cultivo são especialmente organizados para realização destes trabalhos.

AS COLHEITAS

As colheitas iniciam-se no mês de Abril e prolongam-se até ao mês de Junho.

Antigamente, os velhos não levavam em consideração as colheitas de cajú, que era considerada como alimentação da família, sobretudo das crianças. O cajú não era comerciável. A importância que possui actualmente fez aumentar o número das "hortas" de cajú e tornou necessário o controlo rigoroso das produções.

São as crianças e os jovens que se ocupam mais do trabalho da colheita. Durante as colheitas, se houver falta de mão-de-obra, os donos das "hortas" entram em contacto com mulheres Balantas. Estas mulheres recebem como pagamento o fruto (ou maçã do cajú), que vendem e utilizam para a fabricação de uma bebida fermentada, o "vinho" de cajú ⁶.

Após a colheita, a castanha, depois de ser separada do "fruto do cajú" é colocada ao sol para secar.

Não existem medidas rigorosas na contagem da produção de castanha. Pode ser medida em sacos de 50 a 100 kg. Quanto ao vinho pode ser medido em bidoes e outras vazilhas.

São os donos das hortas, quem controla a entrada e saída dos seus produtos.

⁵"Sopiram" é o mesmo que "somoum" ou "sonbó", que são as designações mais vulgares no leste.

⁶O fruto é aproveitado para a produção do chamado "vinho" de cajú, que tem uma aceitação limitada entre as populações islamizadas.

O ARMAZENAMENTO

Depois da colheita e secagem das castanhas, estas são colocados em sacos e arrumadas no interior das casas ou nos anexos, esperando os compradores. Por vezes estes produtos são armazenados nas hortas, durante um curto período, que não ultrapassa um mês até serem comercializados. A comercialização da castanha de cajú é feita por troca com o arroz, assim, presentemente⁷ cada kilo de castanha vale um kilo de arroz.

As sementes são guardadas em sítios apropriados, e são secas de vez em quanto ao sol, de modo a prevenir o aparecimento de doenças.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

São várias as ameaças que sobre esta cultura. As crianças são as principais inimigas desta cultura. Logo que os cajueiros começam a dar frutos, as crianças atiram-lhes pedras e paus, tentando assim obter os primeiros frutos. Isto provoca a queda dos frutos imaturos e das flores. Os babuínos destroem as plantas partindo os pequenos ramos, eliminando frutos verdes e flores, sobretudo quando as hortas se encontram afastadas das casas. Também os roedores eliminam a planta recém emergida das covas de plantação. Os herbívoros alimentam-se das folhas da planta particularmente as cabras e as ovelhas.

A elevada humidade também causa a deterioração das sementes e frutos.

A AVALIAÇÃO DAS PERDAS

Não existem medidas rigorosas para avaliar os estragos causados no cajú pelos depredadores e por doenças. Normalmente realizam os

⁷ refere-se ao ano de 1996, em que este trabalho foi revisto por último.

cálculos por estimativa, comparando as colheitas dos diferentes anos.

OS PRODUTOS DERIVADOS

A castanha de cajú serve para a alimentação e o "fruto" é consumido em fresco e transformado em sumo e na bebida fermentada ("vinho" de cajú). Este vinho é depois transformado em aguardente, chamada "cana de cajú". Os mandingas sendo islamizados não participam, em geral na produção e consumo de bebidas alcoólicas.

OS RITOS TRADICIONAIS

Não se assinalam ritos tradicionais associados ao cultivo do cajú. O djacó ou farila pode ou deve ser tirado dos produtos conseguidos através da troca directa que se realiza entre o camponês e o comprador.

* * * * *

COLA

NOME NATIVO:	Curuó
VARIEDADES:	Cancandé curuó, daluó
NOME CRIOULO:	Cola
NOME PORTUGUÊS	Cola
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Cola nítida</i>
TERRENO	Pam-pam ou horta
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Variável
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Variável (três vezes ao ano)
TIPO DE CELEIROS:	Balaio, Cesto rectangular
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

O fruto da coleira é designado por curuó pelos Mandingas.

Os frutos são cápsulas, as quais contêm três, quatro ou mais nozes. A árvore da cola pode atingir grande porte, 10 metros de altura ou mais.

O cultivo de pomares de coleira é feito no sul da Guiné-Bissau, onde se adapta melhor às condições edafo-climáticas. Nas outras regiões devido à menor pluviometria a coleira praticamente não produz.

Nas regiões onde é produzida, a coleira tem grande importância econômica.

AS SEMENTEIRAS

As coleiras são plantadas em terrenos pam-pam, em quintais ou hortas.

O cultivo da coleira é uma tarefa reservada aos homens.

A coleira é primeiramente semeada em viveiro e germina passados 30 a 40 dias. A transplantação é feita em covas de 20 a 30 cm de profundidade, que podem ser adubadas, ou não, conforme o critério de cada produtor. Em regra, fazem as covas mantendo 10 a 15 metros entre as plantas e não obedecem a qualquer sistema de alinhamento. Para lavrarem os terrenos destinados às coleira utilizam alguns instrumentos de fabrico local. Servem-se da enxada, para lavrarem a terra, da catana, para desbravar a mata, e do machado, para derrubar as árvores de maior porte.

AS COLHEITAS

As colheitas são realizadas três vezes por ano. A primeira, entre Novembro e Dezembro, a segunda, de Janeiro a Fevereiro (considerada a mais produtiva), e finalmente a última, de Maio a Junho. São os homens, auxiliados pelas crianças, que realizam as colheitas.

Quando a produção é abundante o transporte faz-se de carroça.

A maior parte da produção destina-se à venda.

O ARMAZENAMENTO

Depois de colhidos os frutos, estes são abertos e as nozes de cola retiradas. O descasque do fruto efectua-se com ajuda de uma faca (muró em mandinga). A secagem das nozes faz-se à sombra, por exemplo, nas hortas, nos aposentos, de baixo das camas ou ainda nos celeiros (yaló ou buntum), em locais com boa circulação de ar. Após uma semana, são armazenados em grandes cestos, entre folhas de fafa-djambô (*Mitragyna stipulosa*), planta que possui grandes folhas, com uma largura que pode atingir 20 cm. Depois de acondicionados, os frutos podem ser armazenados em qualquer celeiro tradicional ou em armazéns vulgares, durante cerca de dois anos. O controlo do estado dos frutos tem lugar de três em três meses, com a eliminação dos que se encontram deteriorados.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

A coleira sofre várias ameaças na altura da floração, e na altura da produção dos frutos. São vários os depredadores, podendo-se contar entre eles os esquilos, que atacam o fruto verde, e algumas espécies de babuínos, alimentam-se também das flores e dos frutos verdes. Também sofrem o ataque de um insecto (em mandinga curutumbó), que torna os frutos mais rijos (designado cundja, em mandinga). O referido insecto vive junto à radícula da cola, onde inicia a sua actividade destruidora, absorvendo totalmente os líquidos contidos no interior do fruto.

OS PRODUTOS DERIVADOS

A cola é utilizada na preparação de uma tinta, para tingir os tecidos de branco. Contendo cafeína, é utilizada também como estimulante nos estados asténicos. O seu consumo como estimulante é quase um vício, entre as etnias islamizadas.

OS RITOS TRADICIONAIS

No início da floração e com o intuito de obterem maior produção, os camponeses praticam habitualmente várias cerimónias tradicionais. Junto do pé da coleira realizam cerimónias propiciatórias, onde são evocadas algumas palavras escolhida do "Corão". Os ritos completam-se com o derrame juntos dos pés das coleiras de várias substâncias como por exemplo vinho de palma, leite coagulado, óleo de palma misturado com frutos silvestres (soto querenda) com que pintam os pés das coleiras. Por vezes introduzem simbolicamente no próprio tronco da coleira pequenos pedaços de ouro macio ou em pó.

A cola tem grande importância nas relações sociais entre as populações islamizadas como os Mandinga, Fula, Beafada e Nalú. É utilizada como prenda cerimonial, apresentada a hóspedes e dignatários locais (Almami, Alkali, Silati, Kum e "homens e mulheres grandes" em geral). A cor das nozes de cola (vermelha ou branca) tem um importante significado simbólico, em que o branco exprime harmonia e vermelho exprime conflito.

* * * * *

DJAGATU

NOME NATIVO:	Djatô
VARIEDADES:	
NOME CRIOULO:	Djagatú
NOME PORTUGUÊS	Beringela africana
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Solanum indicum</i> L.
CICLO VEGETATIVO:	3 a 4 meses
TERRENO	Pam-pam e Quintal
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	A partir de Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	A partir de Setembro /Outubro
TIPO DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

A espécie djagatú (em crioulo) tem designação de djatô para os Mandingas. Este fruto é muito utilizado na preparação do mafé (acompanhamento com que é servido o arroz).

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras são realizadas pelas mulheres, embora o terreno possa ser preparado pelos homens.

As culturas fazem-se na época chuvosa, em covas abertas no solo onde lançam as sementes.

O djagatu é considerado uma cultura secundária, sendo só semeada após os cereais, em terrenos pam-pam e quintais. Aproveitam geralmente os terrenos já utilizados por outras culturas para fazerem as sementeiras. Também é comum a associação no mesmo terreno do djagatu com outras hortaliças, como candja e baguitche, ou com os cereais.

As culturas, quase sempre de iniciativa individual, destinam-se apenas ao consumo e à venda em pequena escala. Trata-se de um trabalho realizado pelas mulheres e raras vezes pelos homens.

Para lavrarem a terra utilizam o arado (darambó) nos quintais, e quando se trata de bolanhas servem-se de preferência de uma pequena enxada tradicional (fantium), destinada a revolver e nivelar o terreno.

AS COLHEITAS

A colheita realiza-se a partir de Setembro a Outubro.

As colheitas dos frutos fazem-se diariamente, uma vez que a maturação não se dá toda ao mesmo tempo. A planta continua a formar novos rebentos e novos frutos, num processo contínuo até ao esgotamento da humidade existente no solo.

As colheitas destinam-se ao consumo diário e à venda nas feiras locais. Para conservar a sua frescura, por vezes colocam os frutos mergulhados em recipientes com água.

ARMAZENAMENTO

As sementes do djagatu encontram-se alojadas no interior do pericarpo. Os frutos destinados à extracção das sementes são secos ao sol. Depois de retiradas as sementes, estas são devidamente acondicionadas em retalhos atados e pendurados no local destinado às fogueiras. Por vezes guardam estes pequenos embrulhos no interior dos celeiros até à época das sementeiras.

As sementes não são vendidas, destinam-se a serem utilizados nas novas sementeiras.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

A planta do djagatu pode ser atacada por insectos (kutcha tembó), que se alimentam das folhas. As plantas podem também serem destruídas pela presença de animais de pasto e aves de criação.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Os frutos do djagatu são utilizados na alimentação diária das populações, para confeccionar diversos pratos. Sofrem inicialmente uma fervura antes de serem utilizados como alimento.

O fruto pode também ser utilizado depois de seco, na forma de farinha.

Há quem substitua a falta de cola comendo djagatu, porque este tem um sabor amargo similar.

* * * * *

"FARROBA"

NOME NATIVO:	Netó
VARIETADES:	Lampam fium, Lampam uleum
NOME CRIOULO:	Farroba
NOME PORTUGUÊS:	
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Parkia biglobosa</i>
ÉPOCA DAS SEMEITEIRAS:	Não é tradicionalmente cultivada
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Abril e Maio
TIPO DE CELEIRO(S):	Não específico
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

A "alfarroba" (*Parkia biglobosa*) é conhecida entre as populações Mandingas do leste com o nome de netó.

Esta espécie arbórea é nativa na região e tradicionalmente não é cultivada, sendo espontânea nas matas locais.

Possui duas variedades nativas, conhecidas pelas referidas populações com o nome de Neté lampam fium e neté lampam uleum.

AS COLHEITAS

A colheita realiza-se nos meses de Abril e Maio pelos homens e pelas mulheres. Antigamente esta actividade cabia essencialmente aos homens. Mas dado o seu valor comercial no país vizinho (Senegal), muitas mulheres se dedicam agora a este trabalho.

No início da floração desta árvore em algumas zonas da Guiné-Bissau, como por exemplo a região de Oio, os mandingas entram no mato com o intuito de se apropriarem destas árvores marcando-as com sinais próprios. Por conseguinte ninguém ousava colher os frutos daquelas árvores marcadas. Este sistema de marcação exclusiva chama-se em mandinga toum.

A colheita é realizada com o dontium (cana de bambú muito comprida) possuindo uma faca atada na extremidade, para cortar as vagens. Utilizam o faum (catana) para cortar pequenos ramos que possuem frutos. Depois da colheita as vagens são amarrados com cordas em molhos.

O transporte do produto colhido realiza-se à cabeça pelos homens, crianças e mulheres. Os possuidores de carroças utilizam-nas no transporte, como é o caso dos Fulas de Gabú.

O ARMAZENAMENTO

Após a colheita das vagens, estas são secas e descascadas. As sementes são depois, secas ao sol em cima dos bentens ou simplesmente no chão.

A duração da secagem é variável, sendo em geral de um ou dois dias. O descasque é efectuado pelas mulheres e crianças. Há, no entanto, quem prefira realizar o descasque logo depois da colheita da "farroba". Neste caso, as sementes são depois secas ao sol durante alguns dias, antes de serem armazenados. O armazenamento dos frutos ou sementes é realizado pelas mulheres em recipientes apropriados, o hauló no bató ou grandes cestos que são colocados em cima dos bentens.

Além de ser consumida pelas crianças em qualquer momento, a faroba é reservada para o pequeno almoço da família, e de determinados grupos de trabalho das mulheres na época das chuvas.

OS PRODUTOS DERIVADOS

A semente da "faroba" é transformada num produto conhecido entre as populações Mandingas pelo nome de netuó e netetu em crioulo. Os futa-fulas e djacancas são as duas etnias mais conhecidas pela transformação das sementes da alfarroba em netetu.

Em geral os frutos destinam-se essencialmente à venda nas feiras e mercados pelas "bideiras", vendedoras.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

No início da floração e da frutificação a árvore da faroba é atacada pelos babuínos e depredadores.

Na altura da secagem o fruto é atacado principalmente pelos animais domésticos, as cabras e os carneiros. É também atacado por vezes nos recipientes (hauló, cesto, bató, dá, etc) pela baga-baga (térmitas).

Os periquitos também constituem um dos maiores inimigos da farroba no momento da colheita.

* * * * *

FEIJÃO

NOME NATIVO:	Sossó
VARIEDADES:	Sossó bá, Malibaum e Borontinha
NOME CRIOULO:	Fisson
NOME PORTUGUÊS	Feijão
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Phaseolus vulgaris</i>
CICLO VEGETATIVO:	90 a 150 dias
TERRENO DE CULTIVO:	Pam-pam ou quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho/Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Agosto/Dezembro
TIPO DE CELEIRO(S):	Não específico
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

O feijão designado por sossó em mandinga possui três variedades nativas conhecidas pelas populações com a designação de sossobá, malinbaum e borontinhá. As espécies malinbaum e borontinha têm um ciclo vegetativo de 90 dias. A espécie sossobá tem um ciclo de 150 dias.

O cultivo das referidas espécies é feita nos terrenos pam-pam ou nos quintais locais, onde foram anteriormente cultivados a mancarra o milho preto ou o milho cavalo.

Os camponeses praticam o sistema rotativo das culturas. As leguminosas são cultivadas nos terrenos quase esgotados pelas outras culturas.

Geralmente o feijão é associado com outras culturas, como a mancarra e os milhos.

A espécie malinbaum não é cultivada, como as outras duas variedades (sossobá e borrontinhá) nos terrenos de planalto. É cultivado pelas crianças à volta das vedações dos quintais e do djoncouns (quarto de banho tradicional), "serku" em crioulo. Destina-se à alimentação das crianças.

Parte da produção de feijão é destinada à comercialização, feita pelas vendedoras chamadas "bideiras". O dinheiro conseguido é

utilizado na compra de roupa para os familiares e para a resolução de questões pessoais tais como o pagamento das dívidas contraídas e o pagamento do imposto de Reconstrução Nacional.

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras fazem-se no início da época das chuvas e estendem-se até Julho.

O feijão pode ser cultivado em terrenos previamente lavrados ou simplesmente lançadas as sementes em covas feitas no solo, tal como no caso do milho preto ou milho cavalo. Geralmente as áreas cultivados de feijão são menores que as de milho e da mancarra. As alfaias agrícolas utilizadas para o cultivo do feijão são de fabrico local. O "arado" tradicional (darambó) serve para revolver a terra, a enxada tradicional fantium ou dabandium para mondar ou cortar plantas daninhas.

Por norma, na época da lavoura os camponeses primeiro semeiam os cereais (milho preto, cavalo e bacil, etc) e só depois o feijão e a mancarra, consideradas espécies subsidiárias para consumo e venda.

Geralmente a produção do feijão é individual e constitui propriedade pessoal (camanhão). Os donos dos campos semeiam o feijão depois do trabalho realizado nos campos colectivos. O produto recolhido do camanhão é propriedade individual do produtor.

AS COLHEITAS

Quando o cultura atinge a maturação, o proprietário do terreno toma a iniciativa de convocar os seus familiares, tanto homens como mulheres para o trabalho da colheita. Colhem as vagens do feijão, deixando-as a secar no local, tomando as devidas precauções quanto a eventuais roubos. Quando totalmente secas, as vagens são metidas em sacos e transportadas à cabeça para casa para serem descascadas com a ajuda dos familiares.

Os mandingas utilizam vários tipos de medidas convencionais para medir a as colheitas. Não existem critérios rigorosos de medição, as quantidades são avaliadas por estimativa e variam consoante o tipo de produto a armazenar. Para o feijão utilizam o sinsium (balaio) e o botó (saco), para medir a quantidade de feijão descascado obtido após as colheitas.

Antes de armazenar a produção separam a parte da colheita que se destinará às sementeiras na próxima campanha.

ARMAZENAMENTO

O transporte dos produtos é feito à cabeça. Quando a produção é abundante, o transporte dos molhos faz-se nas carroças.

Os camponeses não dispõem de celeiros próprios para guardar o feijão. Quando descascado o feijão é embalado em sacos, que são arrumados dentro de casa.

Normalmente não se procede ao descasque das vagens destinadas às sementeiras. Estas são arrumadas em pequenos molhos destinados a serem pendurados nos locais livres de insectos ou de outros depredadores. Os molhos podem ser pendurados dentro das casas, ou próximo dos locais das fogueiras nas moranças.

Os produtos destinados às sementeiras são da inteira responsabilidade do chefe da morança

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

O feijão quando se encontra nos locais de armazenamento, pode ser atacado por insectos (dum e bocar-sidi), que se alimentam dos grãos das leguminosas impedindo a germinação posterior das sementes. Há ainda a ameaça constante dos roedores e demais depredadores.

As alterações climáticas intensas que se fazem sentir em determinados épocas do ano, podem provocar a deterioração das próprias sementes (calor e humidade).

Para combater as referidas ameaças, os camponeses utilizam processos naturais de combate. Misturam cinzas com os grãos das leguminosas e procedem à secagem ao sol a fim de eliminar a humidade.

A AVALIAÇÃO DAS PERDAS

Não existem medidas rigorosas para avaliar os estragos causados nas leguminosas pelos insectos e outros depredadores.

OS PRODUTOS DERIVADOS

O feijão é utilizado na alimentação das populações, sobretudo combinado com outros alimentos.

As leguminosas não constituem a principal base da alimentação da população, embora se destinem a colmatar, em determinadas épocas do ano, as quebras nas reservas alimentares existentes.

OS RITOS TRADICIONAIS

Não utilizam normalmente o feijão e a mancarra para a prática da caridade islâmica (djacó).

* * * * *

FÓNIO

NOME NATIVO:	Findo
VARIEDADES:	Finde bá/ Mómó
NOME CRIOULO:	<u>Fundo</u>
NOME PORTUGUÊS	Fónio
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Digitaria exilis</i>
CICLO VEGETATIVO:	60 a 80 dias
TERRENO DE CULTIVO:	Terrenos de planalto (pam-pam)
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Agosto
TIPO DE CELEIRO(S):	Buntum e Yaló
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

O fundo pertence ao grupo das gramíneas da família do sorgo e é conhecido pelos Mandingas com o nome de findo. Cultivam duas variedades designadas em língua local por finde bá e mómó. O ciclo vegetativo varia entre 60 a 80 dias.

O fundo, não é cultivado em grandes quantidades, embora tenha um papel importante como reserva alimentar no "período da fome" devido ao seu ciclo curto.

A cultura do fundo faz-se nos terrenos pam-pam, em geral após estes terem sido utilizados para outras culturas como os milhos e a mancarra. Para o fundo são, em geral, reservados os terrenos mais pobres.

AS SEMENTEIRAS

O fundo cultiva-se nos terrenos pam-pam e as sementeiras fazem-se no início da época das chuvas.

A cultura do fundo realiza-se depois de plantado o milho cavalo, o primeiro dos cereais a ser cultivado. Quase sempre aproveitam os solos anteriormente utilizados por outras culturas, sobretudo os terrenos reservados à mancarra, em período de pousio.

O seu cultivo é feito pelos homens e pelas mulheres e destina-se apenas ao consumo.

Cabe ao chefe da morança fornecer as sementes quando se trata, de lavrar terrenos colectivos. Só em caso de abundância poderá oferecer as sementes para as sementeiras dos terrenos individuais. As mulheres Djacancas, um sub-grupo da etnia Mandinga, têm por hábito cultivar o fundo em terrenos privados (camanhão) e recolhem o produto para venda.

Para a cultura do milho preto servem-se de duas espécies de enxadas tradicionais, sendo uma mais longa, o fantium, destinada a picar o terreno e a eliminar pequenos arbustos, e o debandium, que serve para a monda e para limpar o solo de pequenas ervas.

AS COLHEITAS

Só os homens participam nas colheitas que se iniciam em Julho-Agosto. Servem-se da foice (nhortó) para cortar o caule rente ao solo, o qual pode atingir cerca de meio metro de altura.

Formam-se grandes molhos (findi cuncitó), que são arrumados à beira dos campos. Alguns desses molhos permanecem no próprio local da colheita pendurados num suporte feito de paus, com as panículas viradas para o solo, de modo a perderem a humidade. Esses molhos podem permanecer no local das colheitas até ao momento das novas sementeiras.

Dadas as carências alimentares existentes, por vezes, a colheita para os gastos diários é feita directamente nas searas. No entanto, a quantidade a recolher diariamente é estabelecida pelo dono do fogão ou da morança, que é responsável pelo celeiro colectivo. O chefe da morança não exerce qualquer tipo de fiscalização quanto à produção resultante dos terrenos privados.

O ARMAZENAMENTO

O transporte dos molhos para os locais do armazenamento, faz-se em carroças ou à cabeça, pelos homens e pelas mulheres.

Os molhos colhidos são colocados primeiramente no bentém para secagem, antes do armazenamento.

As colheitas são acondicionadas em celeiros tipo yaló, bentém, e outros, ou em sacos de 50 Kg para futuro armazenamento. Por norma, só retiram os lotes destinados às sementeiras, quando se avizinha a época das sementeiras (a partir de Maio/Junho na altura das primeiras chuvas).

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As searas de fundo podem ser destruídas pelos animais de pasto. A baga-baga, (térmitas), constitui séria ameaça às culturas e cereais armazenadas nos locais da colheita. Os pássaros podem provocar a desgranação das panículas guardadas ao ar livre, além da acção nefasta dos roedores e dos babuínos. A própria planta pode ser atacada por insectos diversos.

As chuvas intensas, as enxurradas e os temporais podem também destruir as reservas alimentares existentes.

Os camponeses não possuem qualquer meio eficaz de combater a acção nefasta dos depredadores. Utilizam apenas métodos naturais como a secagem dos cereais ao sol, para combater a humidade ou fumagem das sementes de modo a protegê-las contra a acção dos insectos.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Do fundo extraem-se poucos derivados, sendo a farinha um desses produtos. Normalmente misturam o fundo com outros alimentos (mafé) na confecção das refeições diárias. O prato tradicional mandinga, designado por findi cutintium, consiste numa mistura de fundo (grãos inteiros), de candja, água e sal. O farelo é utilizado como alimentação para os animais.

OS RITOS TRADICIONAIS

Sendo islamizados, os mandingas praticam a caridade, djacó, que consiste em reservar uma parte das colheitas para os mais carenciados, que recebem a esmola das mãos do almami da aldeia. No acto das colheitas, retiram um em cada dez molhos contados, sendo esta a parte destinada à prática da caridade islâmica (djacó).

* * * * *

LIMA

NOME NATIVO:	Cumó
VARIEDADES:	Cumomessaum e cumombá
NOME CRIOULO:	Limón
NOME PORTUGUÊS	Lima
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Citrus aurantifolia</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO	Pam-pam e quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Agosto (altura da transplantação)
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Novembro/Dezembro
TIPO DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

A lima (cumó em mandinga), possui duas variedades, cumomessaum e cumombá.

É cultivada tanto nos terrenos de pam-pam, como nos quintais junto das habitações.

AS SEMENTEIRAS

Normalmente são os homens adultos que se ocupam do cultivo das limas.

Primeiramente são criados viveiros. Os viveiros são preparados durante o período seco, normalmente debaixo das árvores de grande porte, onde há muita sombra. Os viveiros são regados inicialmente duas vezes por dia. Dada a necessidade de regas constantes e de uma vigilância permanente, estas, são tarefas reservadas aos mais idosos e experientes.

A transplantação faz-se em Agosto, uma época em que as chuvas são ainda muito abundantes. O transporte das plantas de lima dos viveiros para os campos de plantação é feito à tarde, quando as temperaturas são mais baixas. As covas destinadas a receber as plantas podem atingir uma profundidade até cerca dos 40 cm e são adubadas com excrementos de animais. Os camponeses aproveitam também os locais onde existem detritos ricos em matéria orgânica. A rega tanto dos viveiros como das plantas (transplantadas) prolonga-se durante dois anos.

Os pomares são individuais, cabendo a cada um cuidar da sua própria horta.

Para prepararem os terrenos destinados a receber as plantas utilizam apenas a catana (faum na língua local), destinada à limpeza do local e uma espécie de alavanca de fabrico local (somoum) esta para abrir buracos no solo.

A COLHEITA

São os donos dos pomares que determinam a altura propícia para as colheitas. Estas têm lugar durante os meses de Novembro e Dezembro. A colheita da lima é realizada por toda a família e nela participam homens, mulheres e crianças. Os frutos recolhidos destinam-se ao consumo familiar e à venda. As receitas obtidas são utilizadas na compra de produtos de primeira necessidade.

O ARMAZENAMENTO

Tradicionalmente a lima é transformada em sumo. Para maior conservação o sumo é fervido com sal e depois de arrefecido é

colocado em recipientes (garrafas, garrafões, bidões, etc.). Estes recipientes são depois colocados dentro dos celeiros (buntum, yálo, etc.) ou no interior das casas. Nessas condições o produto pode-se conservar por alguns meses.

A produção de sumos de lima destina-se ao consumo doméstico e à venda nos mercados dos centros urbanizados da zona, como por exemplo Bissau, Bafatá, Gabú e Bambadinca, onde têm grande procura. As sementes de lima, antes do armazenamento são expostas ao sol durante cerca de uma semana. São depois guardadas em pequenos sacos, em retalhos ou noutros recipientes. Quando guardadas em retalhos, são normalmente penduradas junto dos tectos das casas, em locais normalmente bem aquecidos. Por vezes as sementes não chegam a ser armazenadas, isso sobretudo quando se trata de preparar os viveiros junto das bolanhas.

AS PRINCIPAIS AMEACAS

As plantas, sobretudo os rebentos, podem ser atacados por insectos que se alimentam das sua folhas. Na fase de planta, as limas são muito sensíveis às deficiências hídricas.

PRODUTOS DERIVADOS

O sumo de lima depois de preparado dá origem ao chamado "vinagre de limã", muito utilizado na culinária.

OS RITOS TRADICIONAIS

Existe a crença entre os Mandingas de que a lima produz efeitos contra determinadas acções maléficas lançadas com o intuito de causar danos a outras pessoas. É o caso do corté por exemplo, uma espécie de maldição ou praga.

A lima é habitualmente consumida na altura do "jejum"

* * * * *

MANDIOCA

NOME NATIVO:	Bantanhambo
VARIETADES:	Tchuda; Colia; Samuia; Nhambo calauleum
NOME CRIOULO:	Mandioca
NOME PORTUGUÊS	Mandioca
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Manihot esculenta</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO	Pam-pam e quintal
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho/Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Durante todo o ano
TIPO DE CELEIROS:	Yaló e Buntum
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

A mandioca é vulgarmente conhecida por bantanhambo pelas populações mandingas da região de Bafatá, Gabú e Oio. Cultivam também outras variedades designadas por tchudó, colia, samuia e nhambo calauleum em língua nativa. O cultivo da referida espécie destina-se essencialmente ao consumo, embora uma pequena parte possa ser vendida nas feiras locais.

AS SEMENTEIRAS

O cultivo da mandioca está essencialmente reservado aos homens e jovens.

Depois de preparado o terreno, as estacas, obtidas a partir das hastes são plantadas num sistema de camalhões ou em cômoros individuais. Por vezes, no mesmo terreno fazem outras culturas, como por exemplo o milho bacil ou a batata doce.

Quando as raízes da mandioca são colhidas, cortam-se os caules em segmentos de cerca de 40 cm, obtendo-se assim as estacas. Estas estacas são colocados em grande número em covas com cerca de 50 cm de profundidade, para que se conservem durante o tempo seco até à próxima época de plantio.

Os pés de mandioca são cortados com uma faca (murró), ou com a catana (faum), servem-se da enxada e do "arado" (darambó), além da pá balanta (radi) para revolverem a terra e prepararem os camalhões.

AS COLHEITAS

As colheitas de mandioca são geralmente feitas duas ou mais vezes por ano na época seca e na época das chuvas.

Depois de retirados os tubérculos do solo, procedem ao descasque dos mesmos antes da sua secagem ao sol, que dura cerca de três a sete dias. Quando a mandioca se destina à comercialização, não procedem ao corte ou ao descasque do tubérculo, que é vendido em molhos ou sacos, dependendo da quantidade produzida.

O ARMAZENAMENTO

Os tubérculos que se destinam ao consumo são ensacados e armazenados nos celeiros (buntum ou yaló).

A mandioca quando bem seca ao sol pode-se conservar por mais de quatro meses. Os molhos podem ficar ao ar livre durante cerca de um mês sem que se alterem as suas propriedades nutritivas. Também podem ser enterrados para posterior venda, conservando-se assim durante trinta a quarenta dias em bom estado.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Nos locais de cultivo quase sempre se assinala a presença de vários agentes depredadores, sobretudo de animais selvagens como o porco-espinho e várias espécies de babuínos. O roubo praticado pelas

populações vizinhas constitui também uma preocupação constante para os cultivadores.

Para minimizarem os prejuízos, os camponeses colocam as crianças de vigia aos campos cultivados. Os tubérculos armazenados podem ser atacados por vários insectos (dum ou bocar-sidi em mandinga).

OS PRODUTOS DERIVADOS

Depois de descascada e seca, a mandioca pode ser reduzida a farinha no pilão e utilizada na confecção de diversos pratos tradicionais (moni, cuncutum e cus cus).

* * * * *

MELÂNCIA

NOME NATIVO:	Saró
VARIEDADES:	Serafium e sara-coió
NOME CRIOULO:	
NOME PORTUGUÊS	Melância
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Citrullus canatus</i>
CICLO VEGETATIVO:	Cerca de 120 dias
TERRENO	Quintal, Pam-pam, horta ou bolanha
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Maió/Junho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	(Novembro/Dezembro)
TIPO DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

A melância ou saró em mandinga é pouco produzida pelas populações.

*Existem duas variedades conhecidas por sara-fium e sara-coió, sendo a primeira a mais doce e de maior tamanho. O seu ciclo vegetativo não ultrapassa os 120 dias.

É uma cultura que pode ser feita nos terrenos de planalto em associação com os cereais, nos quintais ou nas bolanhas. A sua produção habitualmente destina-se ao consumo da família, sobretudo para as crianças.

Actualmente os produtos são transportados para os centros urbanos afim de aí serem vendidos. O dinheiro recebido, destina-se a satisfazer as necessidades do próprio produtor.

AS SEMENTEIRAS

O cultivo desta espécie vegetal tem lugar na época das chuvas, e é feito em conjunto pelos homens e pelas mulheres.

Para o seu cultivo utilizam um pau, com o qual se abrem covas, destinadas a colocar as sementes. Servem-se de alguns utensílios de trabalho como o sacho, a catana, e uma pequena enxada tradicional (fantium).

AS COLHEITAS

A colheita do fruto efectua-se, em regra entre Setembro e Outubro. O trabalho é feito por todos os membros da morança.

As colheitas são consumidas pelas famílias e vendidas nos mercados locais.

O ARMAZENAMENTO

O fruto não é armazenado, é consumido ou vendido. As sementes, para o novo ano agrícola, são guardadas em retalhos ou em pequenas cabaças. Os retalhos são pendurados em locais aquecidos pelo fogo (junto aos fogões).

* * * * *

MILHO

NOME NATIVO:	Tubanhó bauleum
VARIÉDADES:	Cicé tchopo, Tubanhó bacoio
NOME CRIOULO:	<u>Milho bacil</u>
NOME PORTUGUÊS	Milho
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Zea mays</i>
CICLO VEGETATIVO:	50 a 70 dias
TERRENO DE CULTIVO:	Planalto e quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Finais de Agosto
TIPO DE CELEIRO(S):	Buntum, e Yaló
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

O cultivo do milho é feito em terrenos de planalto (pam-pam) ou em quintais próximo das moranças.

Esta cultura entra no esquema tradicional de rotação de culturas. Nos terrenos de planalto depois do desbaste do mato e queima, o milho é cultivado durante um ou dois anos. Se depois deste período o solo ainda tem fertilidade suficiente é semeada mancarra, milho preto ou fundo. Segue-se-lhe um período de pousio e depois volta-se a cultivar novamente milho. Pratica-se também, a associação da cultura do milho com a mancarra, ou com o feijão.

O milho (tubanhó em Mandinga) possui duas variedades nativas: a cicé tchopo e a tubanhó bacoio. O ciclo vegetativo do milho bacil varia segundo as espécies. No caso da variedade cicé tchopo, o ciclo é de 50 a 60 dias, enquanto que as restantes tem um ciclo de 70 dias.

O milho é alvo de muita procura da parte dos djilas (comerciantes ambulantes islamizados, normalmente pertencentes aos grupos étnicos Fula e Mandinga). O milho bacil pode ser trocado com outros produtos agrícolas ou mesmo com animais domésticos.

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras são efectuadas em terrenos previamente lavrados, logo no início das chuvas (início de Junho). Após o início das chuvas, os camponeses semeiam primeiro o milho e só depois o arroz.

São os homens que geralmente fazem o trabalho das sementeiras, sob a orientação do chefe da morança. Estas são simplesmente lançadas em pequenas covas abertas no solo. As sementes são, regra geral, fornecidas pelos próprios donos dos campos.

É frequente, os grupos de manjuandade executarem diversos trabalhos agrícolas, tais como as sementeiras, as mondas e a colheita. Em compensação pelos trabalhos desenvolvidos recebem produtos agrícolas, animais e por vezes dinheiro, mas este último é menos frequente. Os montantes pagos são acordadas antes do início das prestações dos serviços.

As alfaias agrícolas utilizadas, na sua maioria de fabrico local, são o arado tradicional (darambó na língua local), para lavrar a terra; a enxada (fantium), para fazer a monda e um machado tradicional (teran), para desbravar as matas.

A extensão dos terrenos cultivados depende, por um lado das necessidades das populações, mas sobretudo da disponibilidade de mão-de-obra.

AS COLHEITAS

É ao chefe da morança que cabe a responsabilidade de tomar iniciativa quanto ao início das colheitas. Ele convoca para o efeito, os seus familiares, e no caso de estes serem em número insuficiente pode pedir auxílio a vizinhos.

A ceifa é efectuada apenas por homens. Estes cortam os caules pela base, com uma espécie de enxada tradicional (fantium) e uma catana.

Após a colheita, as espigas são deixadas sobre o solo durante alguns dias, para se dar início à sua secagem. Depois, são

transportadas em sacos ou balaios para o benteum (um tipo de celeiro, bentém em crioulo), onde são colocadas a fim de continuarem o processo de secagem. Muitas vezes para se acelerar este processo, colocam fogueiras debaixo dos benténs. Como unidade de medida utilizam uma espécie de balaio, embora cada tipo de cereal tenha a sua medida. As medidas ou avaliações são geralmente efectuadas, apenas na base de estimativas.

O ARMAZENAMENTO

O milho bacil é armazenado em dois tipos de celeiros: no yaló e no buntum. O transporte dos produtos dos campos para junto dos celeiros, em que participam tanto homens como mulheres, é feito à cabeça. Antes da sua colocação nos celeiros, o milho é seco durante vários dias.

A saída e entrada de produtos nos celeiros é controlada pelo chefe da morança (se os produtos pertencem ao colectivo da morança) ou pelo chefe de cada fogão. Os produtos destinados ao consumo são diariamente entregues à mulher escalonada para a confecção dos alimentos.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

O milho bacil é alvo de muitos depredadores e outras ameaças, como todos os cereais. Durante a sua exposição ao sol pode ser atacado por vários tipos de pássaros, além dos roedores e outros depredadores, que podem causar grandes danos ao milho. Dentro dos celeiros o perigo principal são os insectos, a que os mandingas dão o nome de dum e bocar sidi. A humidade é um outro factor que pode levar à deterioração do milho armazenado. Por vezes, também, o roubo constitui uma ameaça importante para os produtos armazenados. Os camponeses praticamente não possuem meios de prevenção e combate deste tipo prejuízos sobre as culturas e os produtos depois colhidos e armazenados. Recorrem, para o efeito, apenas a métodos naturais, como a secagem ao sol, a fumagem e outras acções

preventivas, entre as quais a construção dos celeiros em lugares um pouco afastados das habitações, como forma de segurança em caso de incêndio. Para combater os roedores utilizam ratoeiras ou gatos.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Do milho bacil extraem poucos derivados, sendo a farinha e o farelo os mais correntes. Os referidos derivados são obtidos a partir da trituração do milho com um pilão. O milho bacil entra na confecção de vários pratos tradicionais (moni, baió futó, etc.). Os farelos são muitas vezes utilizados como ração para a alimentação dos animais domésticos.

A AVALIAÇÃO DAS PERDAS

Não existem medidas rigorosas para avaliar as perdas, quer durante as colheitas, quer durante o período pós-colheita. As avaliações são, na maior parte das vezes, apenas efectuadas na base de estimativas. As iniciativas para a avaliação são normalmente tomadas pelo próprio chefe de família.

OS RITOS TRADICIONAIS

Para a prática da caridade islâmica (djacó) os camponeses mandinga utilizam também o milho. Em cada dez medidas, uma é retirada e normalmente entregue ao almami da tabanca. O milho bacil é também utilizado para a prática do mudó, uma espécie de esmola efectuada pelas populações islamizadas na festa do Ramadão.

* * * * *

MILHO MIÚDO

NOME NATIVO:	Nhó falancama
VARIEDADES:	Sanhó, Madjó
NOME CRIOULO:	Milho preto
NOME PORTUGUÊS	Milhete ou Milho miúdo
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Pennisetum typhoides</i>
CICLO VEGETATIVO:	90 a 120 Dias
TERRENO DE CULTIVO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho a Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Outubro
TIPO DE CELEIRO(S):	Buntum, Yaló e Bentém
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

O milhete, milho miúdo ou milho preto em crioulo, é cultivado nos terrenos de planalto (pam-pam) pelos homens.

Os camponeses praticam o sistema rotativo de cultivo. O milho preto faz parte dos ciclos rotativos, sendo cultivado depois da mancarra e do milho bacil. A cultura do milho preto é também associada com a da mancarra ou do feijão.

Existem duas variedades nativas cultivadas, a sanhó e a madjó. Estas variedades têm respectivamente, um ciclo vegetativo de 90 dias e cerca de 120 dias.

O milho preto é menos cultivado do que o milho cavalo (sorgo) e serve para trocar com outros produtos embora em menor escala.

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras fazem-se, no início da época das chuvas e prolongam-se até Julho. O milhete pode ser cultivado em terrenos previamente lavrados ou simplesmente lançadas as sementes em covas feitas no solo.

A extensão dos terrenos cultivados depende das possibilidades locais. No entanto, os níveis de produção são quase sempre insuficientes para satisfazer o consumo.

As alfaias agrícolas utilizadas na preparação dos terrenos da lavoura são de fabrico local. Servem-se do "arado" tradicional (darambó), para revolver a terra; da enxada tradicional (fantium), para mondar e do machado tradicional (teran) para desbravar a mata.

O sistema colectivo de produção apresenta-se fortemente implantado na sociedade Mandinga. Os grupos de manjuandades de homens e de mulheres têm um grande peso na produção de cereais principalmente de milho, sorgo e milhete.

AS COLHEITAS

As colheitas começam em geral, no mês de Agosto, depois das chuvas terem abrandado.

Quando as panículas amadurecem na seara, o chefe do fogão ou da morança toma a iniciativa de convocar os seus familiares, para o trabalho da colheita. A colheita do milhete é feita quase exclusivamente por homens. Participam todos os membros da família do chefe da morança, secundados, muitas vezes pelos vizinhos e outros familiares.

Normalmente começam por cortar com a catana ("faó") os caules do milho preto, junto ao solo.

Após a colheita, o milho é colocado sobre os benténs, onde é seco durante cerca de uma semana. Só depois o milhete é armazenado.

As sementes são separadas do resto da colheita logo após o fim desta.

Não existem critérios fixos de medida das quantidades colhidas, que é normalmente feita por estimativa. Utilizam-se meios de medida locais. Para o milho preto a medida é o padum, molho de panículas, que quando debulhado varia entre 5 a 7 kg.

O ARMAZENAMENTO

Depois da colheita, o milhete é transportado, à cabeça ou numa carroça, para junto das moranças. O transporte é normalmente pago em produtos, embora por vezes também em dinheiro.

Não fazem o armazenamento logo após as colheitas, preferindo muitas vezes debulhar primeiro as espigas.

A parte da colheita destinada para sementeira, não é debulhada, mas armazenada em molhos no bentém, ou no yaló, ou até mesmo no buntum, se estiver livre. O mais frequente é colocá-las junto dos "bumba" (uma pequena palhota dentro da morança destinada à confecção de comida).

O milhete é normalmente armazenado no bentém, de onde é retirado para o consumo diário. Para se evitar o roubo, o milho preto é também guardado no buntum, espécie de armazém circular de grande porte. Se há excedentes estes são armazenados no yaló. Quando o milho preto se encontra exposto no bentém, é coberto com palha ou panos de forma a evitar o ataque dos pássaros e de outros depredadores.

Quer a parte dos produtos para consumo, quer a das sementes, encontram-se sob o controlo da chefe da morança.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Os roedores constituem um dos principais perigos para o milhete. Os cereais guardados ao ar livre e sem cobertura podem ser destruídos pelos pássaros. Quanto aos insectos, diversas espécies perfuram os grãos dos cereais, causando graves prejuízos aos camponeses. O milho preto e o milho cavalo, devido ao seu grau de dureza e ao reduzido tamanho que possuem são considerados os mais resistentes à acção dos insectos daninhos.

Devido ao calor intenso que se faz sentir em determinadas épocas do ano, os cereais estão sujeitos à deterioração principalmente pela acção dos fungos e outras doenças.

Os roedores e as calamidades naturais (fogo, enxurradas, etc.) constituem outras ameaças importantes para os cereais.

Para combater a acção dos insectos os camponeses utilizam métodos naturais, o mais frequente é a mistura de produtos, como cinzas, com os cereais. Para combater a humidade, secam os cereais no bentém durante vários dias. Em certos casos, como medidas de protecção, os produtos são acondicionados em celeiros hermeticamente fechados.

A AVALIAÇÃO DAS PERDAS

Não existem medidas rigorosas para avaliar as perdas. Estas são apenas determinadas com base em estimativas. A responsabilidade da avaliação dos prejuízos compete normalmente ao dono do fogão ou da morança.

OS PRODUTOS DERIVADOS

O milho preto é utilizado para a confecção de farinha, utilizada na alimentação. É pilado e triturado até se transformar em farinha. O milho preto é também utilizado para a confecção de farelo destinado aos animais domésticos.

OS RITOS TRADICIONAIS

Para a prática da caridade islâmica (djacó), os camponeses Mandinga retiram uma em cada dez medidas de cereais. É normalmente dada a um almami ou então a qualquer outro correligioso, de preferência o mais carenciado. Também existe a prática obrigatória do mudó, uma espécie de esmola que se dá por ocasião do "jejum" às pessoas islamizadas e que consiste em quatro canecas de cereais.

* * * * *

QUIABO

NOME NATIVO:	Ná
VARIEDADES:	Ná djunó e Ná bá
NOME CRIOULO:	Candja
NOME PORTUGUÊS	Quiabo
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Abelmoschus esculentos</i>
CICLO VEGETATIVO:	90 dias
TERRENO	Horta, Quintal, Pam-pam e Bolanha
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho/Julho; Novembro/Dezembro
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Julho/Agosto; Fevereiro/Abril
TIPO DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

O quiabo, ou seja ná em mandinga, possui duas variedades nativas conhecidas entre as populações com o nome de ná djunó e ná bá. A variedade ná djunó é a mais precoce. O ciclo vegetativo da candja não ultrapassa os 90 dias.

A candja é uma cultura efectuada pelas mulheres e entra habitualmente na preparação do mafé, muitas vezes em conjunto com o baguitche.

SEMENTEIRAS

As sementeiras têm lugar na época das chuvas e na época seca (Novembro/Dezembro) e são realizadas sobretudo pelas mulheres.

A candja é semeada nas bolanhas, nos terrenos pam-pam, nos quintais e nas hortas. Nos quintais, são associadas com outras culturas como a do milho bacil e baguitche, nos terrenos pam-pam com as leguminosas ou cereais e nas hortas com o baguitche.

Para prepararem os terrenos utilizam a enxada (fantium em mandinga), o sacho (dabandium), a catana (faum), e a alavanca tradicional (sombó ou somoum). Servem-se da enxada para revolver a

terra, do sacho para mondar as ervas daninhas, da catana, para a limpeza do terreno, e do sombó para abrir covas destinadas a construir a vedação.

AS COLHEITAS

As colheitas são realizadas pelas mulheres e têm lugar duas vezes por ano. Entre Julho e Agosto, na época das chuvas, e entre Fevereiro e Abril, na época seca.

A produção da época das chuvas destina-se na totalidade ao o consumo da família, enquanto que a segunda colheita é em grande parte para comercializar.

As colheitas de candja têm lugar de três em três dias ou semanalmente. Para a colheita, utilizam a faca para cortar o pedúnculo do fruto.

O ARMAZENAMENTO

Os frutos são na sua maioria consumidos ou vendidos.

Para a extracção das sementes, os frutos são colhidos quando já secos na planta e armazenados em pequenos sacos de sal, em retalhos, ou noutros recipientes tais como o dá (pote) e o bató. Por vezes os saquinhos ou retalhos são pendurados nas casas, próximo das fogueiras ou nos buntuns. Podem ser simplesmente amarrados entre si e pendurados em locais aquecidos pelo fogo. Todo esse trabalho é realizado pelas mulheres.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

O quiabo está sujeito a várias ameaças nos próprios locais de cultivo. A planta pode ser atacada pelos animais de pasto, que se alimentam das suas folhas e dos frutos. Quando ainda plântula pode ser destruída pelas aves de criação. Existem insectos (nátumbó em Mandinga) que se alimentam das folhas da candja.

As sementes, dado a sua extrema dureza, raramente sofrem o ataque dos insectos. No entanto, a presença de humidade pode favorecer a adulteração das sementes.

OS PRODUTOS DERIVADOS

O quiabo é utilizado na preparação das refeições, principalmente no futó e no findicutintium. Também se utiliza, conjuntamente com o baguitche, na preparação de um molho (baguitche), que acompanha o arroz.

É utilizado fresco ou depois de seco e pilado, na forma de farinha.

* * * * *

ROSELA

NOME NATIVO:	Kutchá
VARIEDADES:	Sulu cutchá, Famata cumuta, Cutcha mussó
NOME CRIULO:	Baguitche
NOME PORTUGUÊS:	Rosela ou Azeda da Guiné
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Hibiscus sabdariffa</i>
CICLO DE GERMINAÇÃO:	60 dias
TERRENO:	Quintais, Pam-pam e Bolanha
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Fins de Junho/Julho
TIPO DE CELEIROS:	Bentém, Hauló e outros
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

A espécie vegetal denominada baguitche em crioulo, tem a designação de kutchá para os mandingas. Possui varias variedades espontâneas chamadas sulo kutchá (baguitche da hiena) e famata cumuda.

A referida espécie é cultivada nos quintais depois da colheita do milho bacil.

A cultura é feita por iniciativa individual e destina-se ao consumo e venda. A produção é reduzida dada a pequena dimensão dos terrenos cultivados com baguitche. As sementes não são vendidas, destinam-se apenas ao consumo doméstico, embora uma ou outra espécie possam ser transaccionada nas feiras locais.

O baguitche tem uma grande importância na alimentação local, entrando na composição do "mafé". Em certas épocas do ano é o único acompanhante do arroz, na forma de um molho espesso. Com as pétalas das flores secas é preparada uma bebida (sumo de baguitche).

AS SEMENTEIRAS

As culturas fazem-se na época das chuvas e depois da colheita do milho bacil. As referidas espécies de baguitche são consideradas culturas secundárias, só praticadas após a cultura dos cereais. Aproveitam-se os terrenos de cultivo do milho bacil, que se mantêm húmido, para lançarem as sementes. Também são cultivadas nas bolanhas e pampam em associação com milhos.

Trata-se de um trabalho doméstico realizado pelas mulheres e raras vezes pelos homens, que por vezes, plantam também o baguitche nos quintais. As sementeiras são feitas pelas mulheres, embora os terrenos para cultivo possam ser preparados pelos homens. Por vezes abrem apenas covas no solo, onde lançam as sementes.

Por vezes associam no mesmo terreno a cultura do baguitche com outra espécie conhecida por candja (*Abelmoschus esculentos*). Algumas mulheres cultivam baguitche juntamente com candja (quiabo), na época seca, nas bolanhas após a colheita do arroz.

Para lavrarem a terra utilizam o arado (darambó) nos quintais, e nas bolanhas usam de preferência uma pequena enxada tradicional (fantium), destinada a revolver e a nivelar o terreno.

AS COLHEITAS

As colheitas normalmente realizam-se a partir de fins de Junho e fazem-se diariamente. As recolhas destinam-se ao consumo diário e à venda nas feiras locais.

Após a colheita das folhas, surgem novos rebentos num processo contínuo até ao esgotamento da humidade existente no solo.

As sementes de baquitche são extraídas do fruto (cápsula) quando seco. As cápsulas ainda verdes são secas em cima do bentém, até serem devidamente acondicionadas em retalhos atados e pendurados no interior das casas, próximo do fogão. Por vezes, guardam os pequenos embrulhos no interior dos celeiros até à época das sementeiras.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

A referida planta pode ser atacada por diversos insectos, que se alimentam das folhas. A presença dos animais de pasto e de aves de criação constitui um perigo para os campos cultivados.

OS PRODUTOS DERIVADOS

As folhas de baquitche têm grande importância na alimentação diária das populações, para confeccionar diversos pratos, como peixe fumado e outras iguarias. As folhas depois fervidas, são utilizadas na preparação do moni, espécie de papa feita de milho e também no daberó, outra variedade de papa destinada aos doentes.

* * * * *

SORGO

NOME NATIVO:	Nhotimsama
VARIEDADES:	Baer Djuma, Nhami-Quinto, Samba Djabo, Basso-Nharió
NOME CRIOULO:	Milho cavalo
NOME PORTUGUÊS	Sorgo
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Sorghum bicolor</i>
CICLO VEGETATIVO:	75 a 150 dias
TERRENO DE CULTIVO:	Pam-pam (solos de planalto)
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Agosto
TIPO DE CELEIRO (S):	Buntum, Yaló e Bentém
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

O milho cavalo (nhotimsamá para os Mandingas) é cultivado nos solos de planalto (pam-pam) pelos homens.

Esta cultura entra num sistema rotativo de culturas. No primeiro ano plantam o sorgo até ao progressivo esgotamento do terreno que dura até cerca de dois anos. Em determinados casos voltam novamente a plantar o sorgo depois de um período determinado de anos de pousio. Praticam normalmente a cultura associada do sorgo com a mancarra (amendoim) ou com o feijão.

Os mandingas cultivam seis variedades nativas de sorgo. O ciclo vegetativo destas variedades varia entre 75 a 150 dias.

O milho cavalo é a espécie é mais cultivada entre as populações pelas suas menores exigências hídricas. É também a espécie mais comerciável. No entanto, em caso de visitas oferecem de preferência o arroz.

AS SEMENTEIRAS

O sorgo é cultivado em terrenos de pam-pam e nos quintais. Quando um terreno de pam-pam é cultivado pela primeira, é feito o derrube

e queima de árvores, sendo as cinzas utilizadas como fertilizantes.

Fazem o cultivo do milho cavalo na época das chuvas, em meados de Junho.

São geralmente os homens que fazem os trabalhos das sementeiras sob a orientação do chefe do fogão ou da morança. Quase sempre é o chefe da morança que fornece as sementes para a lavoura. As sementeiras podem ser efectuadas em terrenos previamente lavrados ou simplesmente lançadas as sementes em covas feitas no solo. A extensão dos terrenos cultivados depende das necessidades e das possibilidades de quem cultiva. No entanto, os níveis de produção são quase sempre insuficientes em relação aos níveis de consumo. As alfaias agrícolas utilizadas na preparação dos terrenos da lavoura são na sua maioria de fabrico local. Servem-se da enxada "tradicional" (darambó) para lavrar a terra, da enxada (teran) para desbravar as matas de florestas. Utilizam uma espécie de alavanca (cursorão em Mandinga) com a qual abrem as covas no solo para onde serão lançados quatro grãos, no mínimo. No caso da terra estar lavrada, abrem as covas com o dedo polegar de um dos pés onde introduzem as sementes.

AS COLHEITAS

As colheitas iniciam-se normalmente em Agosto.

Cabe ao dono do fogão ou da morança tomar a iniciativa quanto ao início dos trabalhos da ceifa e da colheita dos cereais. Convocam para o efeito os seus familiares. Em caso de estes se revelarem insuficientes, podem recorrer a outras pessoas amigas, como por exemplo vizinhos.

A ceifa é feita pelos homens. Para o efeito eles utilizam uma catana ou uma pequena enxada, de fabrico local, conhecida entre os mandingas como, fantium.

Depois de ceifado o milho, este é arrumado em molhos e transportado imediatamente para junto do celeiro, como forma de prevenir eventuais roubos. Por vezes o milho é colocado num estrado (bentém)

de modo a secar mais rapidamente. Para acelerar o processo de secagem, por vezes, acendem fogueiras debaixo dos referidos estrados.

Para avaliar a produção, normalmente procedem à contagem dos molhos de milho (nancandó, molho). Utilizam o balaió como unidade de medida, quando o sorgo é armazenado já debulhado, o que acontece raras vezes. As unidades usadas não obedecem a padrões rigorosos, são calculadas com base em estimativas. O nancandó, varia entre 2 a 5 kilogramas.

Logo após a colheita as sementes são separadas da restante colheita. Selecionam para tal a melhor parte da colheita.

O ARMAZENAMENTO

O milho cavalo é seco normalmente cerca de 7 dias ao sol antes de ser armazenado nos celeiros.

O transporte para junto dos celeiros é feito por homens, mulheres e crianças. O transporte é efectuado à cabeça em balaios ou embrulhos. Embora se possa utilizar por vezes também um tipo de carroças para o referido transporte. Estas carroças são normalmente alugadas. Neste caso, um em cada dez molhos transportados vai para o pagamento ao dono da carroça.

O milho cavalo é normalmente armazenado em dois tipos de celeiros: o yaló e o buntum. Normalmente, evitam armazenar o milho cavalo no bentém para evitar roubos. Quer a parte do cereal pertencente aos homens, quer a das mulheres, são ambas armazenadas no mesmo celeiro.

As reservas do milho cavalo pertencem à colectividade. Faz-se a sua distribuição de modo que cada fogão receba a sua parte. A distribuição dos alimentos por fogões tem que ter em conta o número de membros que compõem cada um dos fogões. Podem existir reservas provenientes das colheitas em terrenos individuais (camanhão), pertencendo estas ao dono do campo.

A saída e a entrada de milho cavalo nos celeiros é vigiada pelo chefe do fogão ou da morança. A distribuição dos cereais depende

dos gastos diários e é entregue, por norma, à mulher escalonada para a preparação dos alimentos.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

O milho cavalo é dos cereais mais atacados quer pelas alterações climáticas, quer por depredadores.

A principal ameaça vem dos roedores e de outros depredadores que rondam constantemente as searas e os celeiros próximo das moranças. Quanto aos insectos, há várias espécies que podem destruir as sementes armazenadas. Devido ao calor intenso que se faz sentir em determinadas épocas do ano, os cereais muitas vezes estão sujeitos a uma deterioração progressiva, sobretudo pela acção dos fungos. O fogo constitui também uma potencial ameaça aos celeiros junto das moranças.

Dada a precaridade da construção das casas de habitação e dos celeiros, a infiltração de água constitui também uma ameaça permanente durante todo o período das chuvas.

Os camponeses praticamente não possuem nenhum meio que seja eficaz para combater a acção nefasta dos agentes depredadores tanto nas culturas, como nos produtos dentro dos armazéns. Possuem apenas métodos naturais de prevenção a esse tipo de ameaças: a secagem ao sol para combater a humidade, a fumagem de sementes de modo a evitar a acção dos insectos, etc. Quanto às calamidades naturais, como os incêndios, os meios de protecção existentes consistem na localização dos celeiros um pouco afastados das casas de habitação. Para combater os roedores utilizam ratoeiras.

A AVALIAÇÃO DAS PERDAS

Não existem medidas rigorosas para avaliar as perdas, quer as decorrentes durante as colheitas, quer aquelas que têm lugar no período pós-colheita. Tudo isso se faz apenas por meio de estimativas. Quando se trata do armazenamento das panículas em molhos nos celeiros, estas são contadas no momento da entrada e

apreciado o estado dos grãos. Caso ocorra depois a necessidade de uma avaliação, os molhos são contados e revisto o seu estado de conservação.

A responsabilidade da avaliação dos prejuízos causados nas reservas alimentares cabe normalmente ao chefe de família.

OS PRODUTOS DERIVADOS

O milho cavalo é aproveitado para a confecção de farinha utilizada na alimentação das populações. É submetido a tratamentos prévios no pilão (uma espécie de almofariz de madeira onde os cereais são triturados através de uma clava também de madeira). A panícula e cascas do milho cavalo são utilizadas na confecção de farelo, utilizando o mesmo processo anteriormente descrito. Este farelo é normalmente destinado à ração dos animais domésticos.

OS RITOS TRADICIONAIS

Para a prática da caridade islâmica (djacó) os camponeses Mandingas retiram uma parte das colheitas. Em cada dez medidas de cereais recolhidos destinam uma à prática da referida esmola. As quantidades destinadas a essa esmola são entregues ao almami da aldeia, ou então, a pessoas extremamente carenciadas.

Constitui também uma prática obrigatória o mudó, espécie de esmola que se dá por ocasião do "jejum" às pessoas islamizadas e que consiste em oferecer quatro "canecas" (medida utilizada pelas populações) de cereais por membro da família⁸.

* * * * *

⁸Por cada membro da família, seja criança ou velho, são retiradas canecas, que correspondem aproximadamente a dois quilos. Assim, se a família for de seis membros, deve oferecer 24 canecas, ou seja aproximadamente doze quilos.

TOMATE

NOME NATIVO:	Manteum
VARIETADES:	Manteum messem, Mantém dimbó
NOME CRIOULO:	Camate
NOME PORTUGUÊS	Tomate
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Lypersicom esculentum</i>
CICLO VEGETATIVO:	90 a 120 dias
TERRENO	Quintal, hortas ou bolanhas na época seca
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Julho/Agosto (chuvas) e Novembro/Dezembro (época seca)
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Outubro a Dezembro e Fevereiro a Março
TIPO DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

São conhecidas duas variedades tradicionais de tomate, a espécie mantém messem e o mantém dimbá (designação mandinga).

O ciclo vegetativo da referida espécie é de cerca de 90 a 120 dias. Geralmente cultiva-se nos quintais das moranças, nas hortas e bolanhas durante a época seca, sendo também cultivado durante o período das chuvas.

São as mulheres que se dedicam ao seu cultivo a título individual, vendendo uma parte das colheitas nas feiras e mercados locais e consumindo a restante. Este legume entra na composição de grande parte dos pratos tradicionais.

As sementes de tomate tem grande procura e são trocadas por outros produtos agrícolas. As trocas fazem-se entre familiares da mesma morança ou da morança vizinha.

AS SEMENTEIRAS

O tomate é cultivado nos quintais das moranças, nas hortas ou bolanhas, em terrenos previamente lavrados. As sementeiras podem ser feitas tanto pelas mulheres como pelos homens. As sementeiras fazem-se de Julho a Agosto (época das chuvas) e de Novembro a Dezembro (época seca).

A produção do tomate, na época das chuvas, é feita depois de semeados os cereais. Na época seca, semeiam o tomate directamente no solo ou fazem viveiros, sendo a cultura regada regularmente.

A criação de pequenas plantas para o transplante é feita em locais húmidos próximos das reservas de água ou em recipientes à volta das casas.

Servem-se do "arado" tradicional (darambó), para lavrar os terrenos, da enxada tradicional (dabandium), para a monda, e da catana (faó), para cortar os paus para a vedação, de modo a evitar a presença de animais. Utilizam o somoum, espécie de alavanca, destinada a preparar as covas para colocarem os paus da vedação.

AS COLHEITAS

A colheita do tomate realiza-se de Outubro a Dezembro e de Fevereiro a Março. A colheita é feita geralmente pelas mulheres, embora também possa ser feita pelos jovens, que vendem a produção para compra de artigos de uso corrente, ou para satisfação de necessidades pessoais.

A colheita é feita à mão e guardada em recipientes. A produção destina-se a ser vendida, reservando-se uma parte para o consumo doméstico.

Para extraírem as sementes, colocam o fruto de tomate previamente esmagado, em água de modo a deixar aí as sementes que são filtradas, retiradas e embrulhadas em pequenos retalhos. Por vezes, lançam as sementes ainda húmidas contra as paredes da morança, de modo a secarem ao ar e poderem ser utilizadas posteriormente nas sementeiras.

O ARMAZENAMENTO

O fruto não é armazenado, é consumido ou vendido.

As sementes depois de secas, são guardadas em pequenos recipientes (latas e garrafas) ou em retalhos e armazenadas em celeiros, juntamente com outros produtos. A saída das sementes para venda ou para as sementeiras é vigiada pelo dono do terreno.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Os animais domésticos, sobretudo as galinhas, são as principais ameaças à cultura.

A humidade e o calor podem alterar as sementes quando se encontram em recipientes mal vedados.

Para combater as pragas de insectos, utilizam as cinzas espalhando-as sobre as plantas do tomate.

3. CELEIROS⁹

BENTEUM

NOME NATIVO	Benteum
NOME CRIOULO	Bentém
FORMATO:	Estrado Rectangular
SERVENTIA:	Armazenamento de cereais
CAPACIDADE:	500 kg
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	Cerca de 5 dias
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Época seca
DURAÇÃO:	Cerca de 7 a 10 anos
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

TIPO DE CELEIRO

O benteum (bentém em crioulo) é um estrado rectangular, fabricado com canas-de-bambu suspensas do solo por quatro estacas (forquilhas), com vista a poder receber os cereais ainda em espiga. Este modelo de celeiro é habitualmente parte de um outro modelo, mais complexo (buntum), destinado a receber cereais provenientes das colheitas.

O referido estrado pode comportar um peso equivalente a cerca de 500 kg de cereais. O espaço entre o tabuleiro e o chão varia entre um a um metro e meio, no máximo.

Para poder resistir ao ataque das térmitas (baga-baga), utilizam essencialmente estacas em pau-de-carvão (*Prosopis africana*) ou o pau-de-sangue (*Pterocarpus erinaceus*), consideradas as madeiras mais resistentes a esse tipo de ameaça.

Normalmente existe um estrado reservado aos homens e outro para as mulheres. Por vezes constroem um único estrado de maiores

⁹ Veja desenhos dos diferentes tipos de celeiros no fim deste fascículo.

outra parte às mulheres. O estrado reservado às mulheres, serve para nele armazenarem o arroz das bolanhas privadas (camanhão) ou da bolanha colectiva (marruó ou marru-faró).

Dada a simplicidade da construção, são em número reduzido os requisitos necessários para a construção do benteum. Todos os materiais necessários para a sua edificação podem ser obtidos localmente. A solidez da construção depende da qualidade dos materiais utilizados e do reforço da sua própria estrutura.

BUNTUM

NOME NATIVO	Buntum
NOME CRIOULO	Bemba
FORMATO:	Cilíndrico/Quadrangular
SERVENTIA:	Para armazenar cereais
CAPACIDADE:	Cerca de uma tonelada
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	3 meses
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Entre Outubro e Dezembro
DURAÇÃO:	7 a 10 anos
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

TIPO DE CELEIRO

O buntum assemelha-se a uma casota de forma cilíndrica suspensa por estacas. Este celeiro assenta a sua base num estrado rectangular (bentém) suspenso por estacas.

A estrutura global deste modelo pode, em determinados casos, alcançar quatro a cinco metros de altura. A altura a que se encontra do solo, permite a livre circulação de pessoas. Na base da construção existe uma pequena vedação circular de quirintim com uma estreita abertura de acesso, onde usualmente as mulheres preparam as refeições.

A cobertura de palha em forma de cone, projecta-se lateralmente em direcção ao solo de modo a cobrir o buntum e a protegê-lo contra as infiltrações das águas das chuvas. Na base do celeiro, existe uma abertura por onde passam os produtos agrícolas. Essa abertura fica tapada por uma porta de quirintim presa por uma corda a uma estaca transversal, fechada por um sistema de tranca exterior.

A abertura de acesso ao interior do buntum, permite a entrada de cerca de seis pessoas no celeiro. Na parte inferior da construção existe uma espécie de patamar feito de uma estaca assente em duas forquilhas que permite alcançar facilmente a abertura. Dadas as dimensões do celeiro e a distância a que a abertura se encontra do

solo, o armazenamento de cereais só pode ser feito, no mínimo, por duas pessoas.

Por vezes, as paredes exteriores do celeiro são rebocadas com lama, de modo a dar-lhes maior espessura e a torná-las praticamente estanques.

O buntum pode albergar no seu interior cerca de uma tonelada de cereais não debulhados. A construção destina-se de preferência a receber o milho cavalo e o arroz proveniente da bolanha das mulheres. Quando a colheita ultrapassa os níveis de produção habituais, reservam um dos buntuns exclusivamente para as mulheres, a fim de que as mesmas, possam aí guardar na totalidade o produto das suas colheitas.

AS TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

Dada a sua grande envergadura, a construção deste tipo de celeiro leva cerca de três meses. Por vezes inicia-se a sua construção ainda na época das chuvas.

Numa primeira fase, começam por edificar o estrado (bentém) sobre qual assenta o buntum. Trata-se de uma construção feita de estacas (forquilhas) fixas ao solo em número de quatro a oito, conforme o tamanho que se pretende dar ao celeiro. Utilizam geralmente "pau-de-carvão" (*Prosopis africana*) considerada a madeira que mais resiste à acção da baga-baga (termites), verdadeiro flagelo que ameaça todas as estruturas em madeira. O referido estrado pode por vezes atingir a altura de um homem de estatura média.

Depois de cortada a madeira destinada ao suporte do estrado, esta tem de ser previamente seca antes de a fixarem ao solo. Existem várias técnicas de construção, mas todas elas obedecem a diversas fases de execução. O cilindro de quirintim que vai dar corpo ao celeiro é fabricado à parte, com a abertura corresponde à porta, previamente preparada. Normalmente fabricam o quirintim na própria morança, com cana de bambú recolhida nas matas próximas e posteriormente seccionada de modo a formar as tiras destinadas ao entrelaçado. As estacas de suporte são de grande espessura de modo

a poderem suportar o peso do celeiro. Além das forquilhas de sustento do buntum, o celeiro possui outras estacas fixas no solo que se alçam até à boca superior do próprio quirintim dobrado em tubo. Essas estacas têm a função principal reforçar exteriormente as paredes do celeiro e prender o quirintim dobrado em tubo.

A vedação de quirintim da base fica amarrada às estacas inferiores. A cobertura destacável, tem a particularidade de ser fabricada com cana de bambú presa na base por cordas e que se abrem em forma de funil invertido, a cobertura é revestida de palha de lala colocada em camadas sobrepostas de forma a tornar-se impermeável à infiltração das águas das chuvas.

A parte inferior do celeiro que assenta no estrado (bentém) é previamente coberta de lama. Para dar maior espessura às paredes laterais do celeiro, as mesmas são revestidas com lama quer na parte exterior, quer na parte interior.

Os instrumentos de trabalho utilizados reduzem-se à vulgar catana (faó), ao machado tradicional (teran), ao cavador (somon) e à foice (uortó). Os materiais de construção são de procedência local, nomeadamente o quirintim, a lama, as cordas de fibra vegetal, a cana de bambú e a palha de arroz ou de lala.

O buntum tem uma duração média de sete a dez anos.

A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

A edificação dos celeiros é programada consoante o volume das colheitas, em especial quando as quantidades ultrapassam as médias previstas.

Cabe ao chefe do fogão decidir proceder à sua construção, mobilizando para o efeito os seus parentes e vizinhos mais próximos. Normalmente, compete aos jovens desempenhar as principais tarefas necessárias para o seu fabrico.

A aprendizagem começa geralmente aos 12 anos, com trabalhos simples, de modo a ganharem experiência e destreza técnica, para futuras tarefas bem mais complicadas. Por hábito ajudam a construir o quirintim na morança, sob a orientação dos mais velhos. Por vezes

torna-se difícil a obtenção da cana-de-bambú e têm de percorrer grandes distâncias. A cana proveniente de distâncias relativamente curtas é transportada à cabeça, mas hoje, devido ao afastamento dos locais de corte da cana, o transporte é feito em carretas de burro. As mulheres não participam nos trabalhos, embora por vezes se dediquem às operações de reboco das paredes do celeiro.

A construção do celeiro não acarreta qualquer tipo de despesa para o dono do fogão, apenas os encargos decorrentes da comida, que é obrigado a fornecer aos participantes nos trabalhos.

Nem sempre o dono do fogão toma parte nas actividades de construção, sobretudo se é um homem idoso ou de comprovada incapacidade física.

O ARMAZENAMENTO

Dada a altura a que o buntum se encontra do solo, o armazenamento tem de ser efectuado por mais de uma pessoa. O buntum destina-se sobretudo ao armazenamento do milho cavalo e do arroz da bolanha cultivado pelas mulheres. Quando vazio, pode ser utilizado para outros produtos agrícolas como por exemplo a mandioca e o milho bacil.

Os produtos cerealíferos entram para o celeiro ainda em espiga e a sua arrumação processa-se de forma circular, em camadas sobrepostas, que raras vezes alcançam o tecto. Os molhos entram no buntum logo após as colheitas e dada a escassez de cereais, passam a ser consumidos de imediato. As sementes destinadas à lavoura são apenas retiradas dos celeiros em fins de Maio e por vezes em Junho ou Julho, consoante se utilizam as sementes de ciclo longo ou de ciclo curto.

A CIRCULAÇÃO DOS CEREAIS

A entra e saída dos cereais armazenados no celeiro é da responsabilidade do chefe do fogão. É ele que retira diariamente a quantidade de cereais destinada à preparação das refeições. Esta

medida de cereais é entregue à mulher destacada para a preparação da comida.

As quantidades produzidas e armazenadas são, na maioria dos casos, insuficientes em relação às necessidades alimentares, obrigando ao consumo imediato e por vezes mesmo ao recurso directo às searas ainda por ceifar.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Por vezes devido à intensidade das chuvas, as enxurradas podem provocar o desmoronamento do celeiro.

Para evitar os perigos, sobretudo dos roedores e outros depredadores e incêndios, as populações mantêm os locais limpos, principalmente na zona onde se encontram os celeiros. Também para evitar o perigo de fogos, os celeiros são construídos afastados das casas. Para protegerem os celeiros de eventuais roubos, constroem à volta da morança uma vedação em quirintim.

Os camponeses combatem as térmitas, baga-baga com as cinzas das queimadas.

A LOCALIZAÇÃO DOS CELEIROS

Os celeiros são construídos próximos das casas, em locais livres de qualquer vegetação de modo a permitir uma vigilância constante e eficaz. Em média edificam três celeiros em cada morança.

Normalmente os celeiros encontram-se colocados próximos das moranças, na parte lateral ou nos quintais rodeados de quirintim de modo a evitar o fácil acesso de estranhos aos celeiros.

OS RITOS TRADICIONAIS

Entre os Mandingas de Gabú, Bafatá e Oio não se realizam quaisquer tipos de cerimónias alusivos às diferentes fases do processo de construção do buntum. Por tradição, as populações islamizadas apenas mantêm o hábito de recitar, no fim de cada tarefa, alguns

versículos do Alcorão como forma de pedir a protecção para o sucesso das próximas colheitas.

CULITIMUM

NOME NATIVO	Culintium
FORMATO:	Cilíndrico
SERVENTIA:	Armazenamento de arroz
CAPACIDADE:	500 kg
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	2 dias
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Outubro a Novembro
DURAÇÃO:	1 ano
ETNIA:	Mandinga
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

TIPO DE CELEIRO

O culintium tem uma forma cilíndrica, sendo fabricado com quirintim. A designação (culintium), em mandinga, quer dizer que tem a forma de tubo. Por vezes é revestido, quer por dentro, quer por fora, com lama que lhe dá a configuração de um cilindro fixo ao solo.

Este tipo de celeiro tem um diâmetro de cerca de 1,5 metros e a capacidade de armazenar cerca de 500 Kg de arroz, embora possa também armazenar outros tipos de cereais, como por exemplo milho, milhete e sorgo.

É um tipo de celeiro mais utilizado pelas mulheres. A sua confecção é simples e pode ser feito apenas por uma pessoa, que poderá demorar no máximo dois dias para tê-lo pronto. As suas paredes, podem atingir a espessura de dois centímetros quando rebocados com lama e polidas com excrementos de bovino.

O Culintium é fabricado no início das colheitas, entre os meses de Outubro e Novembro. Pela sua natureza precária, ele constitui um celeiro apenas de emergência para armazenar os excedentes de cereais provenientes das colheitas ainda em estado de espiga. Por vezes, quando se verifica a falta de espaço, debulham os cereais antes de os armazenarem.

Existe também uma segunda versão do referido celeiro, que pode atingir a altura de dois metros, este destinado ao armazenamento de mancarra (amendoim). Esta variante é conhecida entre os mandingas pelo nome de tiabum, o que quer dizer em mandinga "a casa das mancarras".

TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

Para fixar o culintium ao solo é necessário abrir buracos com uma profundidade de cerca de 15 cm, onde são assentes algumas das estacas do quirintim em forma de cilindro. As estacas salientes do quirintim, em número ímpar, são fixas ao solo como uma espécie de agarra, que assegura a estrutura do celeiro.

Geralmente o quirintim é de fabrico doméstico. Para o efeito, servem-se da bainha de ramos da palmeira, previamente desobstruída das folhas e seccionada longitudinalmente, de modo a formarem placas estriadas, que depois são utilizadas no fabrico do entrelaçado, que constitui a esteira do quirintim. Por vezes, quando o quirintim não possui estacas salientes, fixam a estrutura ao solo, abrindo uma vala circular de determinada profundidade de forma a segurar todo o conjunto.

Como remate final, rebocam-se as paredes laterais do celeiro. Quando a estrutura não se apresenta suficientemente sólida ladeam-na com estacas fixas ao solo, de modo a reforçar as paredes do celeiro. No interior do culintium e na sua base inferior, constroem uma espécie de placa cimentada com lama e excrementos de vaca.

A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

Cabe quase sempre às mulheres a decisão de construir o culintium, com o fim de recolherem o arroz proveniente do camanhão.

O processo de aprendizagem sobre as técnicas de fabrico começa muito cedo, desde os 15 anos de idade. Consiste na participação dos jovens nas diferentes tarefas necessárias à construção desse tipo de celeiros, ao lado dos mais velhos.

O ARMAZENAMENTO

Este tipo de celeiro destina-se essencialmente ao arroz das bolanhas privadas (camanhao), embora possa ser aproveitado também para armazenar outros tipos de cereais nomeadamente, o milho cavalo e mancarra.

O culintium é um celeiro, de carácter provisório para receber os excedentes provenientes de outros reservatórios. Para melhor aproveitamento do espaço torna-se hábito debulhar os cereais antes de serem armazenados. A mancarra normalmente é arrecadada no tiabum.

São as mulheres que armazenam o arroz proveniente dos camanhãos e que passam também a controlar a saída deste arroz para o consumo diário ou outros fins. O celeiro por vezes tem uma função colectiva, estando disponível para o armazenamento, tanto de cereais produzidos pelas mulheres como pelos homens. Por vezes tem também outras aplicações. É por exemplo, utilizado como reservatório de lama com vista à construção de potes, que são usados no dia-a-dia dos trabalhos domésticos.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Os térmitas, "baga-baga" constituem, sem dúvida, um elemento ameaçador importante para este tipo de celeiro. Isso deve-se à grande vulnerabilidade dos materiais que entram no fabrico do mesmo, como é o caso do quirintim. Certos insectos (dum na língua nativa) podem facilmente penetrar o interior das madeiras e destruir progressivamente toda a estrutura interna das mesmas. A versão do culintium, que não possui cobertura superior pode facilmente sofrer o ataque dos roedores e de calamidades naturais. O fogo, por descuido ou incúria dos moradores, constitui também um potencial perigo para este tipo de celeiros.

A limpeza dos locais onde se encontram os celeiros, constitui um meio importante para exercer controlo sobre qualquer tipo de ameaça aos celeiros.

A LOCALIZAÇÃO DO CELEIRO

Os celeiros deste tipo, encontram-se localizados próximo das habitações e muitas vezes mesmo nas varandas, dentro das habitações. Para maior segurança, o culintium é guardado no interior do yaló, uma espécie de anexo, que serve de armazém dos cereais nas casas dos mandingas. Nessa zona da casa ficam geralmente os celeiros que não têm cobertura superior.

Quando se situam fora das casas, são construídos nos quintais das moranças, estando estes sempre vedados, por uma cerca de quirintim (o mais frequente dos casos), ou por vezes de paus.

OS RITOS TRADICIONAIS

Entre os Mandingas de Bafatá, Gabú e Oio não se efectuam quaisquer tipo de ritos tradicionais alusivos às diferentes fases do processo de construção de celeiros. Por tradição, as populações islamizadas têm apenas o hábito de recitar, no fim de cada tarefa, alguns versículos do Alcorão como forma de pedir a Deus a protecção e sucesso das colheitas relativas à campanha agrícola seguinte.

DÁ

NOME NATIVO:	Dá
NOME PORTUGUÊS:	Pote
NOME CRIOULO:	Puti
FORMATO:	Cilindrico
SERVENTIA:	armazenamento de arroz
CAPACIDADE:	50 kg
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	1 dia
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Antes ou depois das colheitas
DURAÇÃO:	5 a 7 anos
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

TIPO DE CELEIRO

O dá é um pote ou bilha de barro, com uma boca de cerca de 25 a 30 centímetros de diâmetro e largura máxima de 50 centímetros no seu bojo. A altura do pote pode atingir cerca de 50 a 70 centímetros. O tamanho varia consoante as aplicações a que se destinam.

É utilizado para armazenar sementes do arroz e tem capacidade máxima para albergar cerca de 50 kg de cereais.

A construção das bilhas demora cerca de um dia e as técnicas utilizadas são de extrema simplicidade. Os potes sofrem uma cozedura de cerca de quatro horas, antes de serem destinados à venda ou troca por produtos agrícolas. As mulheres têm por hábito vender os referidos potes em tabancas Fulas, e cada uma deles pode transportar à cabeça cerca de 10 bilhas. Por vezes trocam os potes por arroz ou milho cavalo ou mesmo animais de criação.

São as mulheres que se dedicam à produção de potes de barro, raras vezes os homens os fabricam.

A referida bilha por norma é fabricada pouco antes ou logo depois das colheitas, tudo depende das disponibilidades em armazenar excedentes de cereais. Por vezes os pequenos celeiros são

depositados no interior das casas das mulheres do chefe do fogão ou da morança (bumba em Mandinga).

AS TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

Para o fabrico das bilhas recorrem quase sempre ao barro da bolanha.

Começam por amassar o barro com as mãos juntando-lhe água, de modo a obter uma massa moldável e bastante consistente. Para melhorar a textura da massa, juntam-lhe cacos de bilhas velhas previamente reduzidas a pó. Normalmente servem-se de outras bilhas como modo de iniciar a construção do pote e também como base de sustentação para as sucessivas camadas de barro sobrepostas. As partes colocadas ao fundo das bilhas que servem de suporte, são destacadas, depois de secas, permitindo desse modo a construção progressiva das restantes paredes do pote. Por vezes para iniciarem a construção do fundo da vasilha utilizam a cabaça ou um fruto semelhante, sendo depois de seco, o barro destacado, tal como no caso anterior.

Depois de fabricado, alisam as paredes do pote com espigas de milho bacil, ou na sua falta, servem-se da casca de uma árvore, bissaiô em Mandinga, (*Bridelia nigrantha*) ou do fruto do cibe (*Borassus aethiopum*). O trabalho de polimento leva cerca de meia hora a concluir.

Para secarem, os potes são colocados ao sol durante cerca de uma semana. As suas paredes depois de prontas ganham uma espessura de cerca de um centímetro.

A transmissão do conhecimento das técnicas de fabrico e da moldagem processa-se gradualmente, através da aprendizagem feita pelas jovens junto das mulheres mais idosas.

A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

O dá é essencialmente fabricado pelas mulheres, utilizando estas técnicas artesanais.

Cabe quase sempre às mulheres a decisão de fabricar os recipientes necessárias à recolha dos cereais.

Dada a simplicidade dos métodos utilizados, o dá pode ser produzido apenas por uma mulher, embora auxiliada por outras, sobretudo na recolha do barro, que é transportado à cabeça para os locais de confecção. A cozedura das bilhas, que leva algumas horas, pressupõe uma distribuição de tarefas, que inclui a recolha de lenha e de palha necessárias, para provocar o braseiro onde se cozem os potes de barro.

O ARMAZENAMENTO

O dá, pela sua dimensão, destina-se ao armazenamento das sementes de arroz. As sementes de arroz são escolhidas, separadas e armazenadas em potes, depois de debulhados, e em casca.

Quando os potes se encontram vazios armazenam feijão ou outras leguminosas, como a semente da mançarra (*Arachis hypogea*), e também as sementes das espécies vegetais baquitche (*Hibiscus sabdariffa*) e candja (*Abelmoschus esculentos*), muito apreciadas pela população.

Existe na morança, em geral um dá colectivo e um dá individual, onde são guardadas as sementes. A mulher mais idosa é a responsável pela fiscalização das sementes que pertencem ao pote colectivo, enquanto que, cada mulher detém a posse das sementes da bolanha privada, tomando conta do seu próprio reservatório.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Não existem praticamente sérias ameaças a esses celeiros, apenas os perigos decorrentes do seu manejo e transporte ou do excesso de carga, que possam danificar a estrutura de barro.

Para uma boa conservação dos cereais, colocam quase sempre o dá em local seco e afastado do solo, de modo a evitar o calor e a humidade. Geralmente, os celeiros são guardados no interior das casas ou em celeiros de maiores dimensões.

Os roubos não são frequentes, quando se trata deste tipo de celeiro, pelo facto de se encontrarem guardados no interior das casas.

OS RITOS TRADICIONAIS

Entre os Mandingas de Bafatá, Gabú e Oio não se realizam quaisquer tipos de ritos tradicionais alusivos às diferentes fases do processo de construção do dá. Por tradição, as populações islamizadas apenas mantêm o hábito de recitarem, no fim de cada tarefa, alguns versículos do Alcorão como forma de pedir a protecção para o sucesso das próximas colheitas.

FAREUM

NOME NATIVO:	Faréu
FORMATO:	Arredondado
SERVENTIA:	Transporte de prod. agríc.
CAPACIDADE:	50 kg
TIPO DE CONSTRUÇÃO:	Cerca de dois dias
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Durante todo o ano
DURAÇÃO:	Um a dois anos
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

TIPO DE CELEIRO

O faréu assemelha-se a um cesto de palha de grandes dimensões com uma base quadrada e a parte superior convexa. Possui quatro abas ponteagudas que se fecham como um lenço e cujas extremidades são dobradas para dentro. Essas abas ficam amarradas por cordas umas às outras na altura do transporte dos cereais ou produtos agrícolas.

O faréu destina-se essencialmente a transportar as vagens da alfarroba (*Parkia biglobosa*) e da mancarra (*Arachis hypogea*). É utilizado para outros fins quando vazio. Pode transportar aves domésticas e outros produtos agrícolas. A sua capacidade é de cerca de 50 kg.

São os homens que fabricam este cesto, em qualquer época do ano e conforme as necessidades.

Este tipo de cesto é de conservação precária e dura de um a dois anos no máximo, consoante o seu uso, levando no máximo dois dias a ser fabricado. Quando cheio de produtos agrícolas, pode atingir os 30 centímetros de altura.

O faréu é em geral, guardado ao ar livre, em cima do bentém, próximo do local da colheita. Nem sempre o faréu permanece no bentém, por vezes é armazenado no interior de um anexo (yaló), construído junto à casa de habitação.

AS TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

O celeiro em causa é feito de tiras de tara (*Raphia sp.*) ou de cana-de-bambú (*Oxytenanthera abyssinica*). O processo de fabrico é idêntico ao utilizado para o quirintim. As tiras de fibra vegetal são entrelaçadas, formando uma espécie de esteira de forma quadrangular, que serve de base ao cesto que se pretende fabricar. A tara, que tem a forma de um pequeno tubo com três centímetros de diâmetro, é seccionada longitudinalmente e posteriormente estriada de modo a torná-la maleável e resistente. O bambú, necessita de tratamento especial depois de transformado em tiras, dada a sua consistência e ductilidade. As canas-de-bambú transformadas em tiras, são alisadas até atingirem a maleabilidade necessária.

O faréu pode ser fabricado apenas por uma pessoa, dada a simplicidade da sua confecção. Apenas utilizam a faca (muró) e a catana tradicional (faó) para modelar e preparar os apetrechos necessários para o seu fabrico. Para fechar o fareum com cordas necessitam de mais de uma pessoa, dada a dificuldade em fixar as abas ponteagudas.

O referido celeiro é fabricado consoante as necessidades em transportar produtos agrícolas.

O fabrico do referido celeiro faz parte das lides domésticas. Sob a orientação dos mais velhos, os jovens fazem a aprendizagem das diferentes fases da sua construção.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

O faréu pela sua duração precária, não constitui preocupação especial para os camponeses mandingas, quanto à ameaça de potenciais inimigos. No entanto, dada a natureza da sua construção pode ser atacado pelas térmitas (baga-baga), por certos insectos e roedores.

OS RITOS TRADICIONAIS

Entre os Mandingas de Bafatá, Gabú e Oio não se realizam quaisquer tipos de ritos tradicionais alusivos às diferentes fases do processo de construção do faréu. Por tradição, as populações islamizadas apenas mantêm o hábito de recitarem, no fim de cada tarefa, alguns versículos do Alcorão como forma de pedir a protecção para o sucesso das próximas colheitas.

HAULÓ

NOME NATIVO:	Hauló
FORMATO:	Oval
SERVENTIA:	Armazenamento de arroz
CAPACIDADE:	Cerca de 500 kg (conforme o tamanho)
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	De 2 a 3 meses
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Dezembro/Janeiro
DURAÇÃO:	7 a 12 anos
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

TIPO DE CELEIRO

Este celeiro totalmente construído em argila, apresenta características bem diferentes dos restantes modelos similares, fabricados por outros grupos étnicos locais.

De pé e assente no solo, o hauló assemelha-se a um pote de barro de consideráveis dimensões, que pode alcançar a altura de um homem de estatura média (cerca de 1,70 metros). Apresenta uma configuração oval de pote, com um afunilamento na parte superior, que termina numa boca estreita de 50 cm de diâmetro, espaço considerado suficiente para dar passagem aos cereais debulhados. A parte de maior diâmetro tem cerca de um metro e dá-lhe a forma característica de um pote. As paredes podem atingir os três cm de espessura.

O hauló tem capacidade para armazenar cerca de 500 kg de cereais, podendo no entanto, haver tamanhos mais reduzidos.

O referido celeiro é essencialmente construído pelas mulheres, e raras vezes pelos homens. O hauló é totalmente fabricado de barro vermelho, não sofrendo qualquer processo de cozedura.

Nesse reservatório apenas se arrecadam cereais debulhados e sobretudo o arroz proveniente das bolanhas individuais (camanhão). O referido celeiro possui uma tampa como cobertura, com um pequeno

orifício central. Para evitar o calor do solo durante o dia e a humidade durante a noite, o celeiro assenta a sua base inferior em pedras previamente colocados para o efeito. Existem modelos similares, fabricados por outras etnias, normalmente designados por bembas, e que servem igualmente para neles se armazenar o arroz.

TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

O hauló é geralmente fabricado por mulheres, obedecendo as técnicas a processos artesanais.

Com as mãos amassam o barro vermelho, previamente escolhido e misturado com palha de arroz, água e excrementos de vaca, de modo a dar-lhe maior consistência. Quando o barro vermelho se encontra afastado da moranca, as mulheres transportam à cabeça as quantidades necessárias para abastecerem os locais de fabrico.

O celeiro de barro é fabricado por fases, em que as diferentes partes depois de secas são encaixadas umas nas outras. Separam as linhas de junção com restos de tecido ou palha de arroz, depois de secas, e ajustam progressivamente as diferentes comissuras já secas até atingirem a altura desejada ou seja o gargalo superior, a única abertura do celeiro por onde passam os cereais a armazenar. O processo de secagem total do recipiente, leva cerca de dois a três meses a concluir.

A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

Cabe quase sempre às mulheres a decisão de fabricar os recipientes necessários à recolha do arroz da bolanha. O número de celeiros a construir está dependente das necessidades decorrentes das actividades das mulheres nas bolanhas privadas (camanhão) sendo proporcional ao volume dos cereais obtidos durante as colheitas.

A aprendizagem das técnicas de fabrico iniciam-se normalmente aos 15 anos de idade e consiste na participação das jovens nas diferentes tarefas necessárias ao fabrico do recipiente. Não

existe, neste caso, o hábito vulgarmente estabelecido de fornecer comida a todos os participantes.

O ARMAZENAMENTO

Este tipo de celeiro destina-se essencialmente a arrecadar o arroz proveniente das bolanhas privadas (camanhão), embora possa ser aproveitado para armazenar outros produtos agrícolas, quando o reservatório se encontra vazio. No hauló são apenas armazenados os cereais já debulhados e raras vezes ainda em espigas. Por vezes serve também para arrecadar os diferentes instrumentos agrícolas utilizados na lavoura.

Após as colheitas do arroz, é separada uma parte para o consumo diário e a outra parte para as sementeiras. Por vezes, o arroz é utilizado para troca, sobretudo quando necessitam de adquirir produtos de primeira necessidade. Pode-se dar o caso da mulher vender o arroz ao próprio marido, para que este possa fazer face às necessidades da morança. O arroz proveniente das bolanhas privadas só é consumido depois de se esgotarem as reservas existentes.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As ameaças a este tipo de celeiro são limitadas, dada a estrutura em barro. No entanto o hauló, é bastante vulnerável às chuvas, se estas forem contínuas de modo a destruírem as paredes de barro do celeiro.

A LOCALIZAÇÃO DO CELEIRO

Ficam quase sempre colocados nas varandas da habitação de modo a poderem ser protegidos pelas abas da cobertura da casa. As casas normalmente encontram-se cercadas por uma vedação de quirintim, que as resguarda contra a entrada de intrusos. O número de celeiros construídos à volta da morança depende da necessidade de armazenarem os cereais.

OS RITOS TRADICIONAIS

Entre os Mandingas de Gabú, Bafatá e Oio não se realizam quaisquer tipos de ritos tradicionais alusivos às diferentes fases do processo de construção do hauló. Por tradição, as populações islamizadas apenas mantêm o hábito de recitarem, no fim de cada tarefa, alguns versículos do Alcorão como forma de pedir a protecção para o sucesso das próximas colheitas.

YALÓ

NOME NATIVO:	Yaló
FORMATO:	Variável
SERVENTIA:	Armazenar arroz e milho cavalo
CAPACIDADE:	Cerca de 2 toneladas
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	Cerca de 2 semanas
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	De Novembro a Abril
DURAÇÃO:	Cerca de 10 anos
REGIÃO:	Bafatá/Gabú/Oio

TIPO DE CELEIRO

O yaló é um anexo construído numa das zonas laterais da casa de habitação. É uma espécie de armazém de forma variável, com capacidade para receber cerca de duas toneladas de produtos agrícolas.

Só depois de concluída a construção da casa de habitação, começam a edificar o anexo (yaló), destinado a servir de armazém. O yaló apresenta as paredes com uma pequena inclinação em relação às da casa, de forma a poder ser também abrangido pela cobertura da habitação (cancara), que se projecta em direcção ao solo.

O yaló, apesar de constituir praticamente um apêndice da habitação principal, não possui porta de acesso ao interior da casa, ficando apenas com uma abertura para a varanda lateral, lugar de passagem dos cereais e de outros produtos agrícolas. Para cobrir a única entrada de acesso ao interior do celeiro utilizam uma porta de quirintim ou de chapa de zinco preparada para o efeito.

Este tipo de armazém destina-se a arrecadar arroz, milho cavalo, mancarra e ainda as alfaias agrícolas destinadas à lavoura.

Nem sempre o celeiro pertence ao dono da morança. Este celeiro pode ser utilizado, em determinadas circunstâncias, pelas mulheres, que

aí guardam os cereais provenientes das suas bolanhas privadas (camanhão).

Estes celeiros são construídos durante a época seca, no período que vai de Outubro a Dezembro, e em certos casos até mesmo em Abril.

AS TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

Para edificarem o yaló fazem o aproveitamento de uma das paredes laterais da casa. O levantamento das paredes faz-se progressivamente com lama ou mesmo com adobe, podendo ou não levar quirintim rebocado em ambos os lados. O chão de terra batida, primeiramente revolvido, é de novo alisado, cabendo às mulheres realizar esse trabalho. Depois da terra revolvida com excrementos de vaca compete-lhes alisar o solo.

A cobertura é preparada à parte, sendo a estrutura de bambú, coberta de palha de lala e com a particularidade de poder ser separada do resto da construção. Na base do anexo, existe uma entrada por onde passam os cereais e os instrumentos de lavoura que aí são arrecadados.

A construção do anexo faz-se por fases. Vão sendo acrescentadas camadas à parede, à medida que a lama das camadas inferiores seca. A porta de acesso ao interior do celeiro possui largura suficiente para dar passagem a um homem de estatura média, embora dobrado. O celeiro é bastante espaçoso e apresenta maior altura na parte da parede contígua à morança.

A cobertura final de palha em forma de cone só é colocada depois de concluída toda a construção.

Quando se utiliza o quirintim, a casa pode durar três a cinco anos, ou mesmo alcançar os dez anos, se as paredes forem rebocadas com lama.

Todos os materiais utilizados na sua construção são de origem local. O quirintim é confeccionado na própria morança pelos jovens, orientados pelos mais velhos. Para prepararem as diferentes partes do anexo utilizam palha da lala, paus de cana de bambú, cordas de malila (*Milletia barteri*), excrementos de vaca e ainda adobes

quando necessários. Para prepararem os apetrechos necessários à construção do celeiro, servem-se da catana (faó), da enxada tradicional (fantiun), da foice (ourtó), do cavador (somon) e da faca vulgar (muró).

A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

A construção do yaló nem sempre obedece à vontade do chefe da morança. Por vezes a sua construção destina-se a satisfazer o pedido de uma das suas mulheres que habitam na morança.

Cabe aos jovens as principais tarefas de acumular e preparar os materiais destinados a edificarem as infra-estruturas dos celeiros. A aprendizagem faz-se gradualmente, por experiência adquirida gradualmente.

A ajuda nos trabalhos, quando necessária, parte essencialmente dos parentes próximos ou dos vizinhos de outras moranças. No entanto, os jovens dão o principal contributo, executando praticamente todas as tarefas importantes. As despesas da comida constituem o principal compromisso do dono da morança, e embora não seja obrigatória a dádiva em comida, contemplam quase sempre os vizinhos com uma refeição. As mulheres dão a sua parte da ajuda realizando o batimento do chão do anexo.

O ARMAZENAMENTO

Este tipo de celeiro destina-se preferencialmente a armazenar o arroz ainda em espigas e o milho cavalo não debulhado. Além dos referidos cereais é usual arrecadarem também no seu interior o milho preto, o milho bacil, ambos não debulhados, a mancarra, em sacos ou em bidões, e por vezes a mandioca quando o celeiro se encontra vazio. O chabéu (os frutos da palmeira), dada a sua conservação precária permanece pouco tempo nesse recinto. As mulheres utilizam o yaló para armazenarem aí o arroz proveniente das suas bolanhas privadas (camanhão).

A arrumação das espigas faz-se de forma circular, de modo a permitir o armazenamento de outros produtos agrícolas.

Os cereais aí guardados são quase sempre consumidos de imediato, dada a escassez de reservas alimentares existentes. Por vezes são as mulheres que controlam os gastos, sobretudo no que se refere ao arroz de bolanha.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Entre várias ameaças, a baga-baga (térmitas) constitui uma das principais ameaças ao celeiro, podendo mesmo destruir toda a estrutura de madeira provocando o seu desmoronamento.

As calamidades naturais como por exemplo as enxurradas, podem provocar a destruição total do celeiro, dada a sua construção ser de barro, mesmo que protegida pela sua própria cobertura (cancara). Mesmo o fogo, por descuido ou incúria dos moradores, pode consumir por completo não só a própria construção, mas também as reservas alimentares aí existentes.

A LOCALIZAÇÃO DO CELEIRO

O yaló constitui um apêndice da própria casa de habitação. O celeiro encontra-se praticamente isolado em relação ao resto da casa, apenas com uma entrada interior de modo a limitar o acesso aos cereais armazenados e aos moradores da casa.

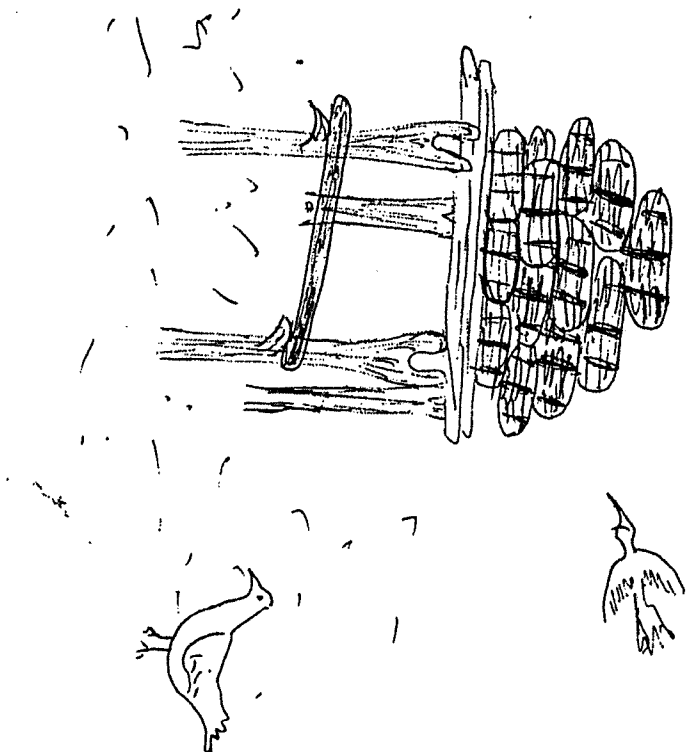
OS RITOS TRADICIONAIS

Entre os Mandingas de Bafatá, Gabú e Oio não se realizam quaisquer tipos de ritos tradicionais alusivos às diferentes fases do processo de construção do Yaló.

Por tradição, as populações islamizadas apenas mantêm o hábito de recitarem, no fim de cada tarefa, alguns versículos do Alcorão como forma de pedir a protecção para o sucesso das próximas colheitas.

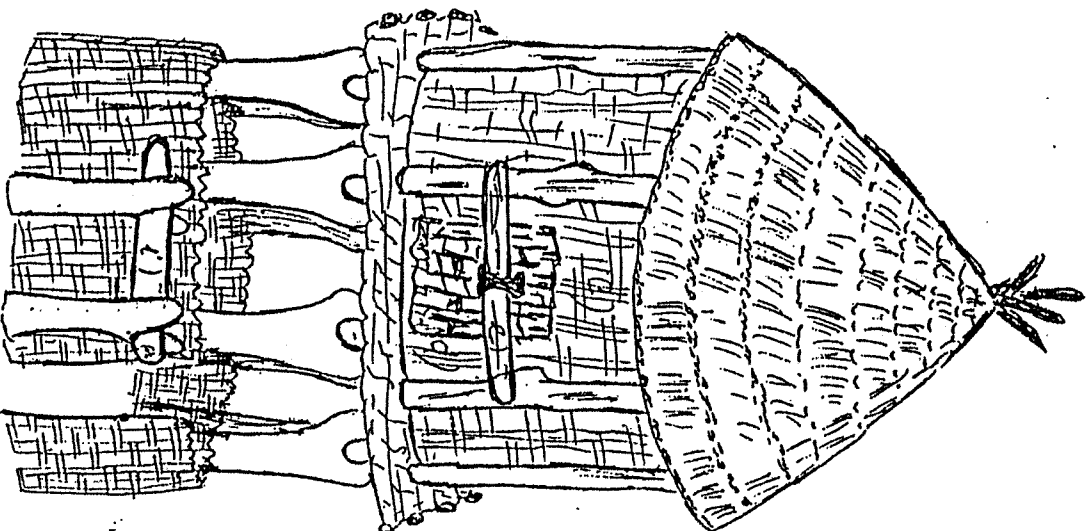
Mandinga
Celeiro

Benteum



Mandinga
Celeiro

Buntum



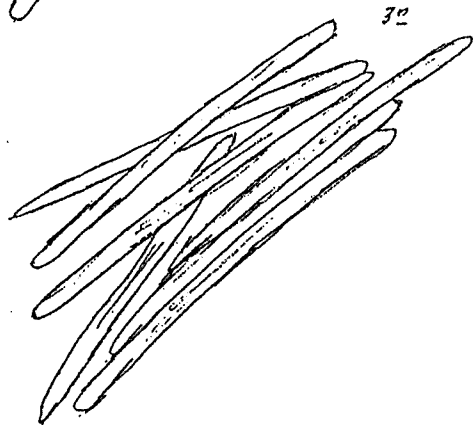
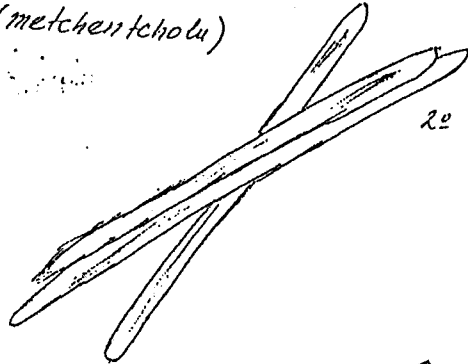
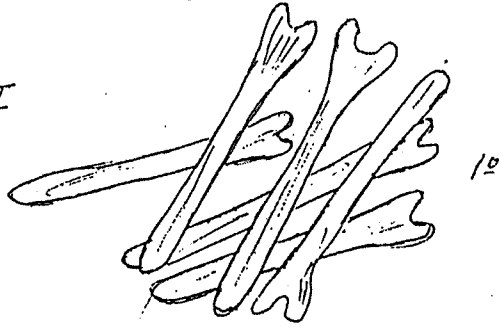


faças de silo ("kuntum") observados nas regiões de Kafatá e Gaki, feita pela etnia mandinga

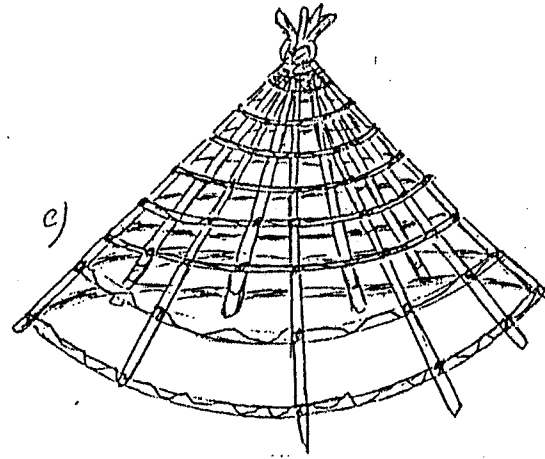
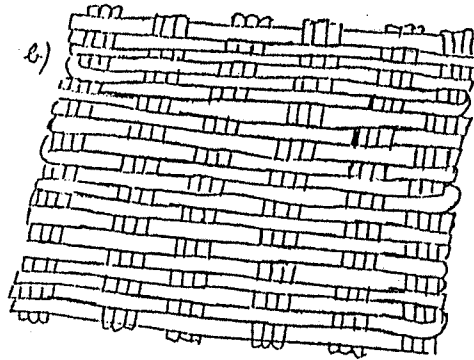
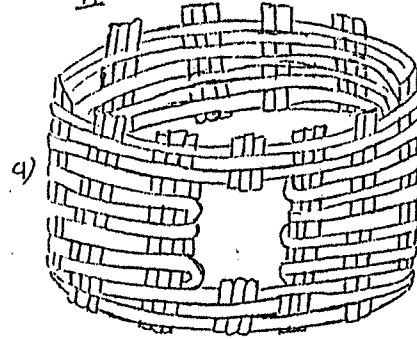
I

Legenda: I

- 1) faixas (kuru malu)
- 2) pilares (fali faló)
- 3) Travessas (metchentholu)



II

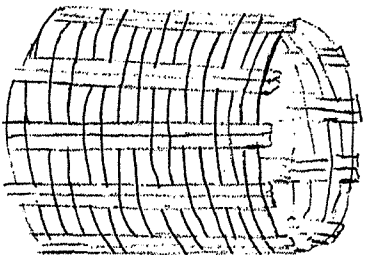


Legenda: II

- a) gürintim cilíndrica (culintium)
- b) " " quadrangular (pataló)
- c) "conica" (concurão)

Mandinga
Celeiro

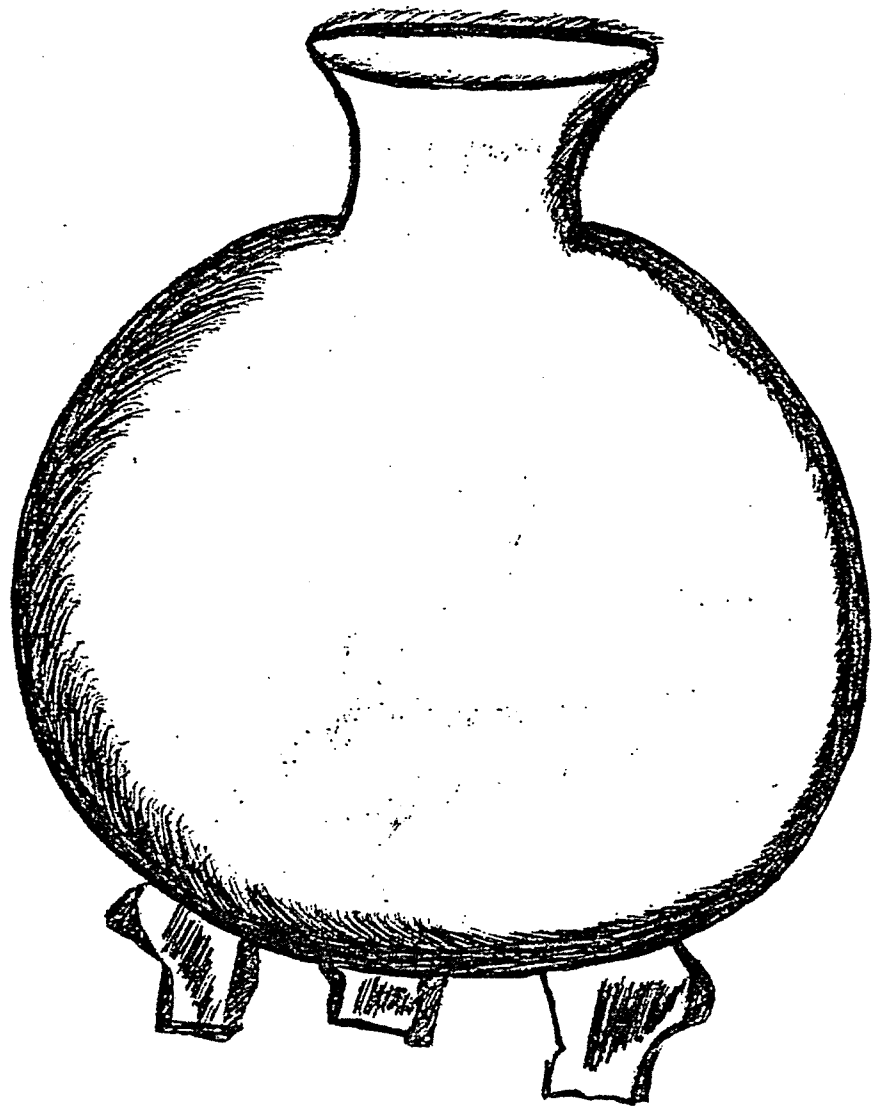
Culintium





Mandinga
Celeiro

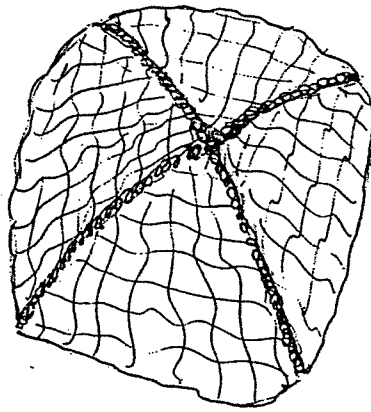
Dá





Mandinga
Celeiro

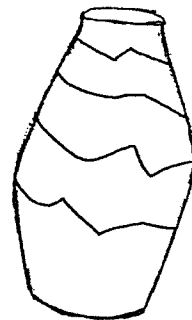
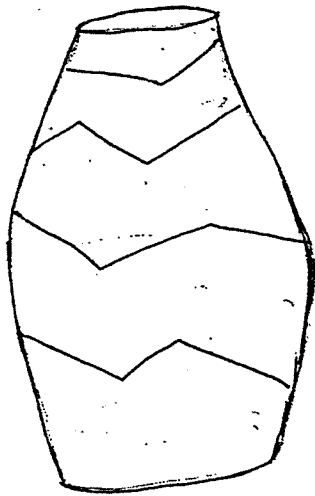
Fareum





Mandinga
Celeiro

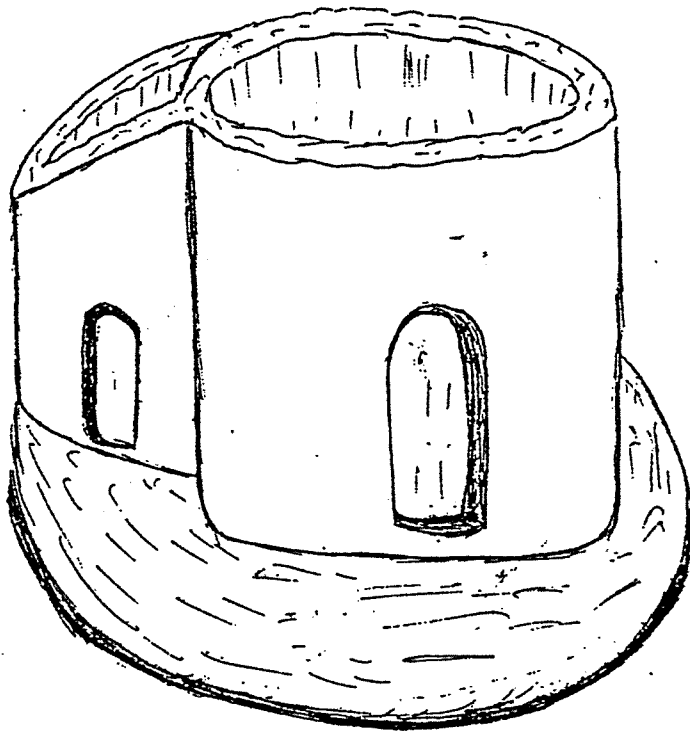
Haulo



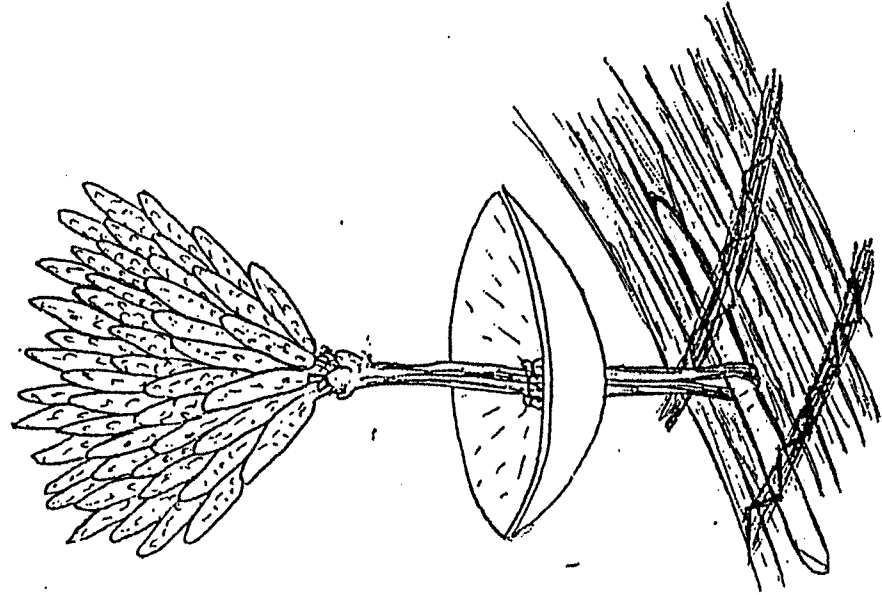


Mandinga
Celeiro

Yalo









Armazenamento Tradicional na Guiné-Bissau

Beafada

Produtos agrícolas e Celeiros utilizados pela etnia Beafada
nas regiões de
Quinará e Tombalí

Fascículo II

Olavo Borges de Oliveira †
Philip J. Havik
Ulrich Schiefer

1993

O armazenamento tradicional dos Beafadas

Os beafadas, (autónimo : adyola [sing.] , bidyola [pl.]) pertencentes ao grupo dyola, são uma etnia que há muitos séculos migrou do Mali para a zona costeira da Africa ocidental, zona essa que hoje faz parte da Guiné-Bissau.

Dividem-se em três linhagens matrilineares e na Guiné-Bissau são conhecidos quatro grupos regionais, cada um destes radicado uma zona geográfica delimitada.

Em cada linhagem os "djagras" que são os fundadores das povoações chaves em cada território, e os seus respectivos descendentes têm o controlo sobre os recursos naturais, e sobre todos os assuntos considerados importantes a nível das linhagens.

Embora os beafadas tenham sofrido uma pressão forte de islamização e de assimilação cultural e étnica durante o século passado, ainda subsistem fortes correntes animistas, que determinam em grande parte a sua vida cultural, social e económica.

Sob a pressão dos mandingas a população beafada, especialmente no leste do país, foi assimilada. Os beafadas na região de Quinará e em menor escala na região de Tombali subsistem como grupo étnico e ainda que pelo menos superficialmente islamizados, não foram cultural e etnicamente assimilados pelos mandingas.

No tecido inter-étnico relativamente complexo que caracteriza as regiões de Quinará e Tombali, os beafadas e os nalú respectivamente, ocupam o lugar de "dono do chão", isto é, são reconhecidos pelos outros grupos como sendo os primeiros a ocupar estes territórios, gozando por esse motivo de direitos importantes sobre o uso dos recursos.

A região de Quinará sofreu no século passado vários fluxos migratórios, sendo o mais importante o dos balantas que se deslocaram das suas terras de Mansôa - Nhaccra para se fixar ao sul do rio Gêba em Quinará e Tombali. Outros grupos que se instalaram na zona foram os fulas, vindos do leste e do sul (Futa Djalón), os manjacos, os mancanhas e os mandingas, tendo estes últimos grupos migrados para a região com o objectivo de cultivar amendoim para a exportação.

Os balantas introduziram na zona as suas técnicas de cultura de arroz de bolanha salgada, que em parte foram apropriadas pelos beafadas o que obrigou a modificar o seu sistema de organização de trabalho para fazer face a esta nova cultura.

Este trabalho não permitiu determinar até que ponto a adopção destas novas técnicas também influenciou o armazenamento dos beafadas.

Nas últimas décadas, a guerra anticolonial e sobretudo a liberalização da economia introduziram na região alterações ao nível do armazenamento. Embora em pequena escala algum material de guerra é aproveitado para armazenar certos produtos, como é o caso do óleo de palma que pode ser guardado em estojos de obuses.

Com a liberalização de comércio a partir dos anos oitenta surgiram na região um número, ainda que muito limitado, de bidões

e outros recipientes (sacos de plástico, sacos de juta, etc.) que estão a ser aproveitados para o armazenamento de produtos agrícolas e agro-alimentares.

Contudo, o armazenamento dos produtos e sementes continua a ser tradicional, e continua ser feito a um nível que deixa muito a desejar e que deixa bastante margem para ser melhorado, i.e. as técnicas aplicadas bem como os processos em uso não permitem a redução das perdas pós-colheita a um nível aceitável.

Os beafadas de Quinará cultivam o arroz, o milho preto, o milho cavalo e algumas leguminosas como o feijão e a mancarra. Nos últimos anos, contudo, a cultura de milho preto, - com grande importância antigamente e depois negligenciada em favor do arroz e da mancarra - voltou a adquirir maior relevo no sistema de produção.

Muito embora com a fixação dos balantas em Quinará, os beafadas tenham introduzido o cultivo do arroz em bolanha salgada, eles continuam predominantemente a cultivar os cereais em pam-pam após derruba e queimada.

Os trabalhos agrícolas iniciam-se geralmente com o arroz de pam-pam, e só depois com o arroz da bolanha.

Na cultura de pam-pam as mulheres participam somente nas tarefas menos árduas, enquanto que na cultura de bolanha elas desempenham um papel de relevo.

As mulheres encontram-se organizadas em grupos de mandjuandade, podendo existir na mesma tabanca 2 ou mais grupos de mandjuandade, que se dedicam não só à realização de trabalhos agrícolas como a outras tarefas comunais. A idade limite para a integração nos grupos de mandjuandade é de cerca de 40 anos, dependendo do vigor físico.

Os homens estão organizados da mesma forma que as mulheres, ocupando-se das tarefas que exigem maior esforço físico.

O trabalho em grupo é feito normalmente por convite do chefe de morança que compensa os participantes pelo seu contributo. A recompensa obedece ao número de horas de trabalho sendo utilizada a expressão *gunkinde* para designar todo o período de dia, e *gumbain* para a parte de tarde.

O produto obtido pelos grupos de mandjuandade destina-se a ser consumido em festas ou outras ocasiões especiais.

Um professor de alcorão pode, contudo, pedir a participação dos seus alunos nos cultivos sem recompensa.

Hoje em dia as mulheres que participam no trabalho colectivo da cultura de arroz raras vezes aceitam produtos como recompensa, sendo a remuneração monetária mais frequente.

Os produtos entram nos celeiros no fim das chuvas e depois das colheitas.

O chefe da morança é o principal interveniente no controlo da entrada e saída dos cereais. Na sua ausência, incapacidade física ou morte, a responsabilidade recai sobre um sobrinho, filho de uma irmã.

Contudo, o chefe da morança não possui qualquer direito sobre a produção das bolanhas individuais das suas mulheres. Este arroz

é armazenado por elas e é geralmente consumido pelas visitas que recebem e que podem permanecer vários dias na morança. Os produtos das colheitas dos campos da morança destinam-se ao consumo diário da família e à sementeira da próxima estação agrícola.

Uma parte da colheita, contudo, pode ser vendida ou usada na troca contra produtos de primeira necessidade.

Nas moranças com muitos membros é frequente a produção de arroz muitas vezes os produtos não ser suficiente para cobrir as necessidades da família até às próximas colheitas. Nestes casos as mulheres entregam as suas reservas individuais. O chefe da morança e as suas mulheres tentam ainda arranjar arroz através de compra ou de troca com outros produtos.

Entre beafadas e balantas existem relações de solidariedade e de ajuda mútua, nas épocas de crise como é o caso de uma má colheita.

Os produtos entram nos celeiros conforme as colheitas, normalmente entre Dezembro e Janeiro.

Se a colheita for fraca, separam as sementes logo, contudo, se a colheita for abundante fazem a separação mais tarde.

Geralmente, consomem primeiro o milho, e só depois o arroz, durante a derruba por ser considerado um alimento superior.

Para medir os seus produtos os beafadas não possuem medidas rigorosas. Utilizam sobretudo duas medidas de volume para avaliar a produção e controlar a entrada e saída dos produtos nos celeiros: o tancon e a busa.

As raízes e tubérculos são medidos em balaios.

Para o feijão usam um tancon com uma capacidade de cerca de um kg.

No caso dos cereais quando querem fazer um cálculo rápido, antes da malha contam o número dos molhos.

Em casos de venda ou de troca dos produtos com comerciantes preferem trocar por medidas de volume em vez de confiar nas balanças daqueles.

Antes de iniciarem os trabalhos das sementeiras os beafadas de Quinará e Tombalí dirigem-se às entidades espirituais animistas (*baloba*) para pedir êxito para a próxima colheita.

No fim das colheitas os beafadas islamizados oferecem como esmola (*djaca*) às famílias mais necessitadas, uma em cada dez medidas, que separam para este fim quando fazem a medição da colheita.

No fim das colheitas quando os cereais já se encontram armazenados realizam também cerimónias onde usam cola para agradecer o bom sucesso.

Anualmente realizam ainda a cerimónia de mudo, que igualmente consiste na oferta de uma parte da colheita às famílias necessitadas.

2. PRODUTOS AGRÍCOLAS

ABÓBORA

NOME NATIVO:	Mabambara
VARIEDADE:	Mancanat
NOME CRIOULO:	Bóbora
NOME PORTUGUÊS:	Abóbora
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Cucurbita pepo</i>
CICLO VEGETATIVO:	Cerca de 90 a 120 dias
TERRENO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho a Julho
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Setembro a Dezembro
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Quinara

AS SEMENTEIRAS

O cultivo da abóbora é uma actividade secundária e destina-se exclusivamente ao consumo. O cultivo faz-se na época das primeiras chuvas.

A abóbora é semeada, pelas mulheres ou pelos homens, nos terrenos pam-pam ou nos quintais próximos das moranças. Trata-se de uma cultura, geralmente associada ao cultivo do milho e da mandioca. Os terrenos para as sementeiras são previamente preparados, sendo a lavoura efectuada com alguns dos instrumentos agrícolas tradicionais. Utilizam a catana, para desbravar terreno, e a enxada e o sacho, para revolver o solo antes de lançar as sementes.

AS COLHEITAS

A colheita da abóbora realiza-se de Setembro a Dezembro. A recolha do fruto é feita pelas mulheres e pelos homens e destina-se ao consumo diário.

As sementes são extraídas do fruto procedendo-se à lavagem e exposição ao sol por alguns dias para secagem. As semente são embrulhadas em retalhos e penduradas próximo dos fogões, onde permanecem até à época das sementeiras.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

A abóbora, ainda no campo, pode ser atacada por aves e roedores, entre outros. As sementes podem ser atacadas por insectos e fungos.

Para impedir que as sementes armazenadas se alterem preservam-se da humidade, sendo secas e armazenadas junto dos fogões.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Com a abóbora preparam-se diversos pratos tradicionais, em geral acompanhamentos (mafé).

AMENDOIM

NOME NATIVO:	Mantia
VARIEDADE:	Bamaco e Deraché
NOME CRIOULO:	Mancarra
NOME PORTUGUÊS:	Amendoim
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Arachis hypogea</i>
CICLO VEGETATIVO:	90 a 120 dias
TERRENO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho a Setembro
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Outubro a Novembro (Dezaché); Novembro a Dezembro (Bamaco)
TIPOS DE CELEIROS:	Tanque e Dá
REGIÃO:	Quinara

A mancarra (amendoim) possui duas variedades, conhecidas pela população Beafada com a designação nativa de bamaco e deraché. O seu ciclo vegetativo varia de 90 a 120 dias, conforme a variedade.

O seu cultivo faz-se em terrenos de pam-pam limpos de arbustos e infestantes.

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras realizam-se a partir de Junho e prolongam-se até Setembro, na estação pluviosa.

A sementeira é feita em terreno lavrado, plantando-se primeiro a espécie de ciclo curto (desaché). Estes terrenos são utilizados num sistema rotativo de culturas.

As alfaias agrícolas utilizadas na lavoura dos terrenos são, em regra geral, de fabrico local. Servem-se da enxada, para lavar a terra e da catana, para desbravar pequenos arbustos.

São as mulheres que fazem as sementeiras. Utilizam para o efeito um pau, com um a dois metros de comprimento, para abrir as covas no solo, onde introduzem duas sementes de cada vez. As sementes são fornecidas ou pelo chefe da morança ou pelo chefe do fogão, que possuem as reservas para o efeito.

AS COLHEITAS

As colheitas fazem-se entre Outubro a Dezembro, conforme as espécies ou variedades semeadas. A colheita é realizada pelos homens, mulheres e crianças. Cabe ao chefe da morança providenciar para que as colheitas tenham lugar com a participação dos familiares.

Para as colheitas utilizam uma espécie de alavanca (debúm), para arrancar a planta do solo.

As vagens colhidas estão ainda húmidas, por isso são expostas ao sol durante alguns dias. Após a secagem, os molhos de mancarra são preparados para a debulha. Utilizam para o efeito um pau, com a extremidade curva que funciona como um gancho, que separa o caule e permite que as vagens sejam separadas por pancadas dadas com uma vara suplementar (busural).

Após a separação das vagens, estas são acumuladas pelas mulheres num único local. As vagens são então, recolhidas em balaios e lançadas contra o vento noutra local, de modo a eliminar os pequenos caules secos e as sementes ocas ou danificados.

O ARMAZENAMENTO

A mancarra é habitualmente armazenada no tanque e em potes de barro (dá). O seu transporte é feito em balaios, à cabeça pelos homens e pelas mulheres.

A vigilância da entrada e saída da mancarra armazenada cabe ao responsável dos produtos e em caso da sua ausência, a tarefa recai sobre o chefe da morança.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Existem várias ameaças aos campos cultivados e locais de armazenamento. Insectos, roedores e pássaros provocam com frequência grandes estragos nas reservas. A humidade pode alterar o estado sanitário das sementes.

As calamidades naturais, como as chuvas intensas, as enxurradas, e os temporais podem também provocar a destruição das sementes. Durante a época de maior estiagem, os incêndios podem constituir uma ameaça permanente às reservas de cereais.

Não existem formas de avaliar as perdas provocadas pelo manuseamento dos cereais, quer no transporte, quer na debulhagem e armazenamento. A avaliação das perdas faz-se apenas por meio de estimativas, através de contagem aproximada dos lotes recolhidos.

OS PRODUTOS DERIVADOS

O amendoim é utilizado na preparação do óleo de mancarra, após a trituração dos grãos no pilão. Serve também para a confecção de pratos tradicionais. Os grãos podem ser utilizados na preparação da soda destinada à produção de sabão.

ARROZ DE BOLANHA

NOME NATIVO:	Djalan
VARIEDADES:	Somm, Tchógba, Búrbúr
NOME CRIOULO:	Aruz de bolanha
NOME PORTUGUÊS:	Arroz alagado
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Oryza sativa</i>
CICLO VEGETATIVO:	Cerca de 120 dias
TERRENO:	Bolanha alagada
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho a Agosto
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Dezembro a Janeiro
TIPOS DE CELEIROS:	Bemba, Kana e Hól
REGIÃO:	Quinara

O de arroz de bolanha ou arroz alagado, vulgarmente conhecido com a designação de djalan pelos beafada, possui várias variedades nativas cultivadas pela população, tais como as variedades, somm, tchógba e búrbúr. O seu ciclo vegetativo varia consoante as variedades e normalmente não ultrapassa os 120 dias.

O cultivo do arroz de bolanha faz-se em zonas baixas alagadas, ou alagáveis durante a estação das chuvas (bolanhas), em terrenos de aluvião.

AS SEMENTEIRAS

A lavoura e as sementeiras realizam-se durante a época das chuvas, de Junho a Agosto. O arroz é primeiramente semeado em viveiros, sendo depois transplantado para as bolanhas preparadas para o efeito.

As mulheres desempenham o papel principal na produção do arroz de bolanha. No início da época das chuvas (Junho), são elas que instalam os viveiros. Esta tarefa está reservada a todas as mulheres sem atender à idade. Em Agosto fazem a transplantação do arroz.

As sementes para o cultivo das bolanhas colectivas, são fornecidas pelo dono da morança. Antes de serem lançadas ao solo, as sementes sobrem uma pré-germinação, sendo para o efeito,

colocadas em recipientes com água e cobertas durante 2 ou 3 dias (uarangha).

No que se refere a instrumentos de trabalho, utilizam o arado tradicional (darambo) para a lavoura, o sacho (djaló) para a limpeza e monda dos terrenos, e a catana (tarçado) para desbravar a mata.

A par dos terrenos colectivos, existem parcelas individuais, onde as mulheres trabalham para seu próprio benefício.

AS COLHEITAS

A colheita do arroz de bolanha faz-se no período que vai de Dezembro a Janeiro. A colheita do arroz é realizada em conjunto pelas mulheres e pelos homens.

Cabe à mulher do dono da morança o papel de convocar, para os trabalhos da ceifa e armazenamento, os seus familiares ou vizinhos das moranças próximas, quando a produção ultrapassa a capacidade de resposta da morança ou fogão.

O trabalho de reunir mão-de-obra para a ceifa do arroz, por vezes, cabe ao responsável da produção, que por sua vez, pode pedir ajuda ao silati (o responsável dos grupos de trabalho), no sentido de conseguir a ajuda dos grupos de trabalho (blonda).

O trabalho da ceifa é realizado manualmente, utilizando uma pequena faca (tchiran) para o corte das panículas.

O arroz é recolhido em molhos, que são deixados em cima de troncos de árvores ou em esteiras de cibe (*Borassus aethiopum*), junto aos locais da colheita, para uma primeira secagem.

Durante o período das colheitas, o arroz destinado ao consumo diário é colhido directamente da seara. Cada dia, existe uma mulher escalonada para a preparação das refeições (djari).

Após as colheitas, separam-se as panículas destinadas a fornecer as sementes para as próximas sementeiras.

O ARMAZENAMENTO

O transporte dos cereais é realizado pelos homens e pelas mulheres. O arroz é transportado à cabeça. Actualmente, o

transporte também pode ser efectuado por pessoas de fora da morança, que recebem cereais como forma de compensação pelos trabalhos realizados.

Os beafadas armazenam o arroz de bolanha em três tipos de celeiros de construção local, nomeadamente no bemba, no hól e na kana.

A vigilância quanto à saída e entrada do arroz armazenado cabe ao responsável do armazenamento dos cereais e na sua ausência a incumbência recai sobre o chefe da morança. No passado, em cada morança existia um responsável da família (suti), que escolhia uma das filhas para vigiar os produtos armazenados. Para usar a expressão corrente, esta deveria ser uma pessoa "de mão pesada" isto é, que fosse intransigente e rigorosa no fornecimento dos cereais (huriuibida). Em determinadas circunstâncias este cargo podia ser desempenhado por alguém do sexo masculino.

O arroz produzido em parcelas individuais (gum-canhama) destinase a ser guardado como reserva pessoal para futuros gastos, podendo mesmo ser trocado ou vendido pelo proprietário.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Os cereais expostos ao ar livre estão sujeitos à acção dos pássaros e de outros depredadores.

As calamidades naturais podem afectar a produção de cereais sobretudo as chuvas intensas, as enxurradas e as tempestades. Os incêndios provocados, por vezes, por incúria podem destruir por completo as searas, sobretudo na época de intensa estiagem.

Os constantes roubos são também uma ameaça aos produtos agrícolas. Os camponeses deixaram de acumular a produção, proveniente das colheitas, nos próprios locais do cultivo, devido aos constantes roubos praticados pelas populações vizinhas.

As sementes armazenadas podem ser atacadas pelos insectos e doenças, quando sob excessiva humidade.

Não existem processos rigorosos de avaliação das perdas sofridas nos cereais devido ao mau manuseamento, durante as sementeiras e as colheitas, embora por vezes, façam uma estimativa rápida das perdas sofridas.

A PRODUÇÃO DE DERIVADOS

O arroz de bolanha depois de triturado e reduzido a farinha, é utilizado para confecção de dois tipos de pratos tradicionais designados em língua nativa por gumpó e djantembé. Com a farinha do arroz preparam-se diferentes pratos tradicionais, aos quais são adicionados por vezes açúcar e lima (moni e guncuna) ou mesmo mel.

OS RITOS TRADICIONAIS

Para a prática da caridade islâmica (djaca) os camponeses destinam uma parte das colheitas. Em cada dez medidas retiram uma para a prática da referida esmola. O produto acumulado é entregue ao almami da tabanca. Por vezes a recolha é entregue também a alguém extremamente carenciado (mesquinho), que pertence ao mesmo credo religioso. Constitui também prática obrigatória o mudo, espécie de acto de caridade que se pratica na altura do início do "jejum" e que consiste na oferta, a cada um dos elementos que vive na morança de uma caneca de cereais.

ARROZ DE PAM-PAM

NOME NATIVO:	Bua hebere
VARIEDADE:	Uassilo, Pudar, Toba
NOME CRIOULO:	Aruz de pam-pam.
NOME PORTUGUÊS:	Arroz de sequeiro (arroz pluvial)
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Oryza sativa</i>
CICLO VEGETATIVO:	90 dias (Pudar); 120 dias (Uassilo e Toba)
TERRENO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho a Julho
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Agosto a Novembro
TIPOS DE CELEIROS:	Bemba e Kana
REGIÃO:	Quinara

O arroz de pam-pam (bua-heberé para os Beafadas) possui várias variedades conhecidas pela população (uassilo, pudar e toba). O ciclo vegetativo varia de 90 a 180 dias, conforme a variedade. O arroz de pam-pam é cultivado em terrenos de planalto, que são desbravados para o efeito (pam-pam). Toda a produção é destinada ao consumo familiar.

AS SEMENTEIRAS

O cultivo da referida espécie faz-se a partir do mês de Junho a Julho.

Normalmente a lavoura faz-se em locais de mata cerrada. A preparação do terreno para o cultivo faz-se em duas fases. A primeira, conhecida por gumil, em que somente é utilizada a catana (tarçado) para limpar o campo de pequenos arbustos e de ervas. A segunda fase, conhecida por gumbudje, em que se torna necessário trabalhar com o machado (quessá), para o derrube das grandes árvores, que depois são cortadas em pedaços, para serem queimadas e cujas cinzas se destinam a fertilizar o solo.

As alfaias agrícolas utilizadas na preparação dos terrenos e desmatação são de origem europeia. As da lavoura e remoção de

terra são de fabrico local. Utilizam nesse trabalho a catana (tarçado), o sacho (djaló) e o machado tradicional (quessá). Servem-se do machado para derrubar pequenos arbustos e do sacho (djaló) para cavar e revolver os terrenos.

Existe uma distribuição de tarefas entre todos, cabendo aos homens a preparação dos terrenos e às mulheres o cultivo e a ceifa, além da debulha e do transporte dos cereais. Cabe às crianças a vigilância dos cereais contra o ataque dos pássaros e outros depredadores.

Para as sementeiras, cada fogão possui as suas reservas próprias de sementes.

É praticado o sistema de pousio nos terrenos pam-pam, que ficam cerca de três a quatro anos em repouso. Na fase de pousio, alguns terrenos são aproveitados para o cultivo de outras espécies vegetais, tais como o milho e a mancarra, em regime de culturas associadas.

O sistema de produção colectiva tem forte aceitação na sociedade Beafada.

Existem grupos de manjuandades de mulheres e homens que participam na produção do arroz. As mulheres desempenham papel importante na produção de arroz, quer na produção colectiva quer na individual (gum-canhama), nos terrenos de bolanha ou de pam-pam. Em regra recebem uma dada quantidade de cereais em recompensa dos trabalhos realizados, embora por vezes essa retribuição só tenha lugar na altura das colheitas. As compensações recebidas pertencem ao grupo e podem ser gastas em situações especiais (festas, cerimónias rituais, choros e calamidades naturais etc). No grupo das mulheres, podem também participar os homens se para tal forem solicitados. No grupo de manjuandade das mulheres existe uma responsável para distribuir as tarefas e não tem de ser necessariamente a mulher mais idosa do grupo.

AS COLHEITAS

A colheita do arroz de pam-pam realiza-se no período que vai de Agosto a Novembro.

As colheitas do arroz, tanto são realizadas pelas mulheres como pelos homens, embora o papel da mulher seja preponderante nas tarefas da ceifa e da recolha. Cabe ao dono do terreno determinar a altura própria para se iniciarem as colheitas, enviando nas vésperas alguém para a observação do campo cultivado. Para testarem se as searas se encontram maduras, os jovens recolhem algumas panículas para amostra.

Para a colheita, a dona de casa mobiliza outras mulheres ou os vizinhos de outras moranças. Quando se trata de recolher cereais em terrenos extensos, o dono da morança solicita a ajuda dos seus familiares mais próximos, incluindo no mesmo grupo de trabalho os filhos (bilimoi) e sobrinhos (nenhamarana). Esta escolha exclui automaticamente a participação dos grupos de trabalho (mandjuandade e blonda). Para assegurar as refeições dos participantes, o dono do terreno destaca a primeira mulher do chefe da morança (unhanga gando madjar) para a tarefa de preparar a comida. Por vezes utilizam nas refeições o arroz novo das colheitas.

As panículas são cortadas com uma pequena faca (tchiran), podendo os caules atingir cerca de um metro. Os molhos recolhidos permanecem nos locais da colheita, pendurados em troncos de árvores para uma primeira secagem.

Na altura das colheitas não separam as sementes destinadas às sementeiras, guardam essa tarefa para mais tarde.

A avaliação do volume da colheita obtida é feita por contagem dos molhos existentes.

O arroz colhido pertence a toda colectividade e é gasto em família.

O ARMAZENAMENTO

O arroz de sequeiro é armazenado, após a colheita, em celeiros tipo bemba e kana, que são destinados para este efeito.

O transporte dos molhos é efectuado à cabeça pelos homens e pelas mulheres. Em caso de auxílio dispensado pelos vizinhos, os trabalhos de transporte são pagos com os molhos recolhidos, reservando-se uma pequena parte para o efeito.

A vigilância quando à saída e entrada de cereais nos celeiros é da responsabilidade do chefe da morança e na sua ausência tal tarefa pode ser atribuída a qualquer outra pessoa, sem ter de ser necessariamente a mais idosa, bastando apenas que seja a mais idónea e capacitada para o fazer. Por vezes a responsabilidade recai sobre o sobrinho do dono da morança (ninhamarana) ou sobre o filho mais velho.

As colheitas são divididas em duas partes, sendo uma de arroz de fraca qualidade, a mais atacada pelos pássaros e outros depredadores. Esta é destinada ao consumo diário e a outra parte é reservada para as futuras sementeiras (djari).

A distribuição das quantidades destinadas ao consumo diário é feita pelo responsável dos produtos armazenados. O arroz distribuído é entregue à mulher escalonada para a preparação da comida.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Existem vários tipos de ameaças sobre as searas, sobre os celeiros e locais de armazenamento. Graves perdas, são provocadas pela presença de roedores, de pássaros, e de outros depredadores, nos locais de armazenamento. As sementes, são sobretudo atacadas por algumas espécies nativas de insectos (buamadja, babunda, buadje, buassesé e gundjiram), que perfuram os grãos.

Embora em menor escala, constitui também uma ameaça, as alterações climáticas provocadas pelas chuvas e pelos temporais. Os incêndios durante a época da estiagem, podem provocar a destruição total dos produtos armazenados.

No passado, os beafadas não armazenavam os produtos recolhidos que eram deixados nos locais da colheita. A situação alterou-se devido ao roubo e pela necessidade de se evitarem perdas consideráveis de cereais.

Os celeiros encontram-se colocados em locais afastados das moranças e protegidos contra a infiltração das águas das chuvas. Para evitar o aparecimento de doenças submetem os cereais a uma prolongada secagem ao sol, antes do armazenamento.

Em geral os beafadas não se preocupam em determinar as perdas sofridas quer no transporte, quer no armazenamento. A estimativa realizada pelos camponeses, reduz-se à contagem dos molhos atingidos pelos estragos e das tigelas de sementes danificadas pelos insectos. Utilizam às vezes também a cabaça para avaliar a extensão dos estragos.

A PRODUÇÃO DE DERIVADOS

São poucos os produtos derivados do arroz de sequeiro. Produzem a farinha (djantembe, em beafada) utilizando o pilão para a trituração dos grãos. A palha do arroz pode ser utilizada para o enchimento de colchões. Preparam também o sabão com as panículas. As panículas do arroz são previamente queimadas e reduzidas a cinzas. As cinzas são postas em água numa panela de barro velha perfurada de modo a deixar escoar lentamente a mistura para uma outra panela igualmente de barro colocada debaixo da primeira. O líquido depositado na panela inferior é misturado com óleo, de palma e vai ao lume até completa evaporação da água. O resíduo obtido na fervura é retirado do lume e deixado arrefecer. Depois de frio a mistura ganha consistência e é moldada com as mãos em forma de bola que depois é seca ao sol. Esse produto final constitui o sabão utilizado pelas populações locais.

OS RITOS TRADICIONAIS

Os Beafadas islamizados cumprem com rigor a prática da caridade islâmica (djaca). São três as acções obrigatórias da caridade islâmica, conhecidas por djaca, mudo e djare-sada. A primeira modalidade consiste em retirar na altura das colheitas uma medida em cada dez, contadas durante as colheitas para as referidas esmolas. Estas medidas destinam-se a ser entregues ao almami ou a outra pessoa do mesmo credo religioso. Quanto ao mudo é praticado durante a época de "jejum" e consiste na atribuição de uma caneca de cereais a cada pessoa da morança. Em caso de falta

de cereais, a esmola pode ser substituída por dinheiro ou pela compra de cereais necessários à prática da referida esmola.

CABAÇA

NOME NATIVO:	Baquinhal
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Cabaça
NOME PORTUGUÊS:	Cabaça
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Lagenaria siceraria</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho a Julho
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Janeiro a Março
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Quinara

AS SEMENTEIRAS

O cultivo da cabaça é feito em monocultura ou em associação com outras culturas.

As sementeiras tanto podem ser realizadas pelos homens como pelas mulheres na época das chuvas, em Junho e Julho.

O processo de plantar a cabaça resume-se apenas à abertura de covas no solo onde são depositadas as sementes.

Para a extracção das sementes é indispensável abrir-se o fruto ao meio. Antes porém, torna-se necessário introduzir água no interior do fruto, de modo a que o mesmo possa aumentar de volume. Após essa operação torna-se fácil a extracção dos resíduos do seu interior. Após a extracção das sementes, estas são expostas ao sol para secagem.

AS COLHEITAS

A colheita dos frutos tem lugar geralmente na época seca, entre Janeiro e Março. As tarefas da colheita são orientadas pelo chefe de família, auxiliado pelos restantes membros do agregado familiar. São geralmente as mulheres e jovens, que participam nesta actividade.

Compete à mulher grande (primeira mulher do chefe da morança) vigiar a saída e entrada dos frutos colhidos. Os campos de cultivo da cabaça pertencem, por hábito à mulher grande, que pode dispor da produção para venda ou troca, com outros produtos.

ARMAZENAMENTO

Os frutos são transportados em balaios para a morança, onde sofrem um processo de tratamento para a extracção das sementes. Não existem locais próprios para o armazenamento das sementes. Estas são muitas vezes, guardadas em latas, retalhos ou outros recipientes de pequenas dimensões e penduradas no interior das casas, próximo dos locais habitualmente aquecidos.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Há a considerar os danos causados pelos insectos e pelos animais de pasto, quando a cultura está ainda no terreno.

As sementes, quando armazenadas impropriamente, podem ser danificadas pelo excesso de humidade.

Como medida de protecção das sementes, estas são submetidas a uma secagem ao sol, além de serem fumigadas e armazenadas em recipientes bem protegidos.

CANA DE AÇÚCAR

NOME NATIVO:	Sucar caló
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Cana di sucar
NOME PORTUGUÊS:	Cana de açúcar
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Saccharum officinarum</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho a Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Dezembro a Janeiro
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Quinara

A CULTURA

A cana de açúcar vulgarmente conhecida entre os beafadas por sucar caló, é em geral cultivada em associação com outras culturas, sobretudo o milho cavalo. A sua produção tem lugar na estação chuvosa de Junho a Julho.

As plantações são feitas por toda a família. Cabe ao chefe de família a iniciativa de convocar os seus familiares para as tarefas de plantar a cana de açúcar.

As colheitas são realizadas após a colheita do milho cavalo. A cana é normalmente colhida pelas crianças, entre Dezembro a Janeiro.

A cana sacarina é cultivada em pequena escala, sendo geralmente para consumo das crianças.

CAJÚ

NOME NATIVO:	Mancúco
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Cadjú
NOME PORTUGUÊS:	Cajú ou Castanha de cajú
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Anacardium occidentale</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	De Maio a Junho
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	De Abril a Junho
TIPOS DE CELEIROS:	Tanque
REGIÃO:	Quinara

A CULTURA

O cajú é uma cultura em franca expansão na Guiné-Bissau. Esta árvore é semeada diretamente a partir dos frutos (castanhas), geralmente em terrenos de pam-pam já utilizados previamente na cultura do arroz e milhos. O cajú produz os primeiros frutos ao fim de dois a três anos.

As sementeiras do cajú fazem-se durante a época das chuvas e as colheitas iniciam-se em Abril e vão até ao início das chuvas.

As colheitas são em geral feitas por mulheres e crianças. Depois de colhido o cajú, é feita a separação do falso-fruto (a maçã) da castanha. O falso-fruto é utilizado na preparação de sumo e bebidas fermentadas. A castanha é seca ao sol e vendida ou trocada por arroz. A venda da castanha de cajú tem actualmente uma grande importância económica para os produtores agrícolas, sendo também um dos principais produtos de exportação da Guiné-Bissau.

côco

NOME NATIVO:	Cucu
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Cóco
NOME PORTUGUÊS:	Côco
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Cocos nucifera</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Quintais e hortas
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Época seca (viveiros)
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Época seca
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Quinara

O côco (cucu em beafada), não é muito produzido entre os Beafadas. Normalmente, podem-se encontrar um ou dois coqueiros, e nem sequer em todas as moranças. A sua produção é quase exclusivamente para consumo próprio.

A cultura do coqueiro faz-se em geral nos quintais ou junto às hortas. Entre os Beafadas, o mais frequente é plantar os coqueiros junto às casas e em pequeno número.

AS SEMENTEIRAS

Para a sementeira dos coqueiros, abre-se uma cova de cerca de 50 cm de profundidade, para onde é lançada uma determinada quantidade de cinza, e só depois o fruto inteiro do coqueiro. São precisos vários meses até à germinação do fruto (3 a 4 meses). Durante todo esse período o lugar (viveiro) é irrigado diariamente. O trabalho de irrigação é normalmente feito pelas crianças.

AS COLHEITAS

Entre o momento da sementeira e o da primeira colheita são necessários quatro ou cinco anos, ou mesmo mais.

Os côcos são produzidos em cachos. Quando maduros, os jovens sobem ao coqueiro e cortam os cachos. Os côcos são transportados em cacho ou em separado. Nesse caso são colocados em balaios, em sacos ou noutros recipientes e levados para as tabancas. O transporte pode ser feito por qualquer pessoa e é feito à cabeça.

Os côcos são descascados e secos ao sol durante algum tempo. Esta secagem ao sol torna-se necessária apenas quando se quer armazenar os frutos durante muito tempo. Os frutos podem também ser consumidos imediatamente, sem qualquer tipo de secagem.

O ARMAZENAMENTO

Não existem armazéns que sejam exclusivamente destinados aos côcos. Estes podem ser colocados em sacos, balaios, ou outros, e guardados num celeiro qualquer da morança.

AS PRINCIPAIS AMEACAS

Durante o período de viveiro, a planta pode ser atacada quer por insectos, quer por outros animais domésticos. Para evitar esses perigos lançam cinzas em cima das folhas e levantam cercas, normalmente feitas de quirintim, em torno dos viveiros.

COLA

NOME NATIVO:	N'cur
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Kola
NOME PORTUGUÊS:	Cola
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Cola nitida</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Quintais, Hortas
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Época seca (viveiros), época da chuva (transplante)
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Dezembro/Fevereiro
TIPOS DE CELEIROS:	Balaios ou covas no solo
REGIÃO:	Quinara

O fruto da cola é conhecida entre os Beafadas com o nome de N'cúr. A árvore, coleira ou pé de cola em crioulo, que atinge por vezes grande porte, é semeada nos quintais próximo das casas e nas 'hortas' (pomares).

O fruto da cola é muito consumido pelas populações islamizadas, como estimulante e em diversos ritos e cerimónias tradicionais (casamentos, cerimónias fúnebres, etc.). A cola é também comercializada caso a produção o justifique.

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras dos viveiros são realizadas durante a época seca. As tarefas ligadas às sementeiras são desempenhadas normalmente só por pessoas adultas do sexo masculino, pois a cola é um fruto que está ligado a acções sagradas, entre as populações islamizadas como os beafadas.

As nozes de cola, seleccionadas como sementes, são colocadas em lugares húmidos, por exemplo debaixo dos potes de água, ou em outros lugares húmidos nos arredores das casas ou junto às bolanhas, onde germinam. Depois são transplantadas para lugares

definitivos só na época das chuvas (a época de sjadifolo para os beafadas).

A separação dos frutos destinados às sementeiras, faz-se logo após as colheitas dos mesmos.

AS COLHEITAS

Cabe ao chefe de família a iniciativa de organizar a colheita da cola, que se realiza a partir de Dezembro. A colheita é uma tarefa quase exclusiva dos homens, podendo as mulheres participar, na ocasião do seu transporte para junto das casas, onde é depois tratada e armazenada.

Após a colheita fazem a estimativa das quantidades recolhidas pela contagem do número de balaios de cola obtidos.

O ARMAZENAMENTO

Os frutos da cola são transportados em balaios pelas mulheres, homens e crianças para os locais de armazenamento. Os frutos colhidos são armazenados em balaios, e estes colocados em covas feitas no solo para o efeito.

Os lotes de cola recolhidos estão sob o controlo do chefe de família que exerce apertada vigilância quanto à entrada e saída dos mesmos.

Para fazer uma estimativa de produção ou de perda faz-se a contagem dos balaios.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Para melhor protecção dos frutos procede-se à secagem dos mesmos ao sol e cuida-se do seu devido acondicionamento.

As principais alterações na qualidade do fruto podem ser causadas pela temperatura e pela infiltração de água em locais de armazenamento, o que não é raro acontecer durante a época pluviosa. Outros factores de perigo são as calamidades naturais, como por exemplo incêndios.

OS RITOS TRADICIONAIS

A cola para além de muito consumida entre os Beafadas, é também comercializada não só entre eles, mas entre todos os grupos islamizados em geral. Por outro lado, as nozes de cola são usadas em várias cerimónias importantes dessas comunidades (casamentos, cerimónias fúnebres, etc.).

No que diz respeito à própria cultura de cola, não se registaram qualquer tipo de rituais que sejam específicos à sua prática.

DJAGATU

NOME NATIVO:	Ntchangara
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Djagatu
NOME PORTUGUÊS:	
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Solanum indicum</i> L.
CICLO VEGETATIVO:	90 dias
TERRENO:	Quintais e Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Maió a Junho
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Agosto
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Quinara

A espécie vulgarmente designada em crioulo por djagatu é conhecida pelas populações beafada com o nome de N'tchanghara. O seu ciclo vegetativo atinge os 90 dias e as sementeiras fazem-se de Maio a Junho em quintais ou terrenos pam-pam.

Esta cultura é feita pelas mulheres e destina-se ao consumo familiar e à venda nos mercados locais. O fruto do djagatu é um componente importante na preparação dos acompanhamentos tradicionais (mafé) das refeições diárias.

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras do djagatú são feitas nos meses de Maio e Junho pelas mulheres. Esta planta é semeada em associação com outras espécies vegetais, nomeadamente o milho, em terrenos pam-pam ou nos quintais.

Por vezes estas plantas crescem espontaneamente, próximo das moranças.

Os instrumentos agrícolas utilizados na lavoura são de fabrico local. Servem-se do sacho (djáló) para revolverem a terra, depois de lançadas as sementes no solo.

As sementes destinadas ao cultivo são extraídas dos frutos (cápsula), pelas mulheres encarregues das sementeiras.

AS COLHEITAS

As colheitas são realizadas pelas mulheres. A fraca conservação dos frutos obriga a colheitas diárias.

Para extracção das sementes escolhem os frutos maduros e secam-nos nas casas, muitas vezes sobre o telhado das casas. A extracção das sementes fazem-se em Agosto e é tarefa que cabe às mulheres.

O djagatú destina-se ao consumo familiar, mas também a pequenas vendas nas feiras locais, feitas por "bideiras", mulheres vendedoras.

O ARMAZENAMENTO

As sementes extraídas do fruto são guardadas pelas mulheres em retalhos e pendurados no tecto no interior das casas, próximo do fogão, onde permanecem até à nova sementeira.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

A humidade e os insectos constituem ameaça permanente para as sementes do jagatu.

OS PRODUTOS DERIVADOS

O jagatu tem várias aplicações, quer na alimentação, quer na utilização como medicamento para a cura de afecções do estômago e dos intestinos. Quando parte dos acompanhamentos (mafé), actua como estímulo na produção da saliva facilitando a deglutição dos alimentos.

FARROBA

NOME NATIVO:	Ma-hiai
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Faroba
NOME PORTUGUÊS:	
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Parkia biglobosa</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Mata
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Não é cultivada
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Abril a Maio
TIPOS DE CELEIROS:	Balaios
REGIÃO:	Quinara

A farroba é uma espécie arbórea espontânea nas matas ou locais densamente arborizados. A referida espécie é conhecida pelos beafadas com a designação de má-hiai. A árvore quando adulta pode atingir cerca de 6 a 8 metros de altura. As vagens da farroba são colhidas pelas populações e utilizadas na alimentação.

AS COLHEITAS

A colheita da farroba faz-se nos meses de Abril e Maio. As vagens são colhidas das árvores com o auxílio de catanas e depois de colhidas são feitos pequenos molhos destinados ao armazenamento. As vagens são secas ao sol no bentém antes de se proceder à extracção das sementes e armazenamento.

O ARMAZENAMENTO

As vagens recolhidas em balaios são cobertas com folhas de uma planta denominada buafuga em Beafada, que se destina a repelir os insectos. Em geral, estes benténs são guardados no interior das casas próximo de locais aquecidos.

PRODUTOS DERIVADOS

A semente da farroba está envolvida por um tegumento amarelo, que é extraído. A semente, após retirada a película amarela, sofre uma prévia secagem antes de ser armazenada em balaios. Após a secagem são normalmente cozidas ao lume e expostas de novo ao sol, antes de serem reduzidas a farinha no pilão, e misturadas com sal e malagueta. O preparado tem a designação de H'hayé para os beafadas e é largamente consumido juntamente com os outros pratos tradicionais. Com a película exterior de cor amarelada, prepara-se uma mistura com água, sal, lima, açúcar ou mel amassada com as mãos que é utilizada como alimento.

FEIJÃO

NOME NATIVO:	Masodé
VARIEDADE:	Masodé mandjaga; Nasodi manica
NOME CRIOULO:	Fidjom
NOME PORTUGUÊS:	Feijão
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Vigna unguiculata</i> L.
CICLO VEGETATIVO:	90 dias
TERRENO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Julho, Agosto ou Setembro
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Dezembro a Janeiro ou Fevereiro
TIPOS DE CELEIROS:	Bentem e Tanque
REGIÃO:	Quinara

O cultivo das variedades de feijão designadas por masodi madjaga, é feito nos quintais, em que também cultivam milho, tomate e candja, entre outros. O seu ciclo vegetativo é de 90 dias. A variedade nánica é apenas cultivada nos campos de pam-pam.

AS SEMENTEIRAS

A produção das diferentes variedades de feijão tem lugar na época de chuva, nos meses de Julho e Agosto, podendo prolongar-se até Setembro.

A cultura é geralmente feita em campos colectivos. Os homens ocupam-se da lavoura e as mulheres das sementeiras.

AS COLHEITAS

A colheita é feita pelos homens e sobretudo pelas mulheres, nos meses de Janeiro e Fevereiro.

As vagens são secas ao sol, após o que são debulhadas e o feijão armazenado, depois de novamente seco ao sol.

Após a colheita, são seleccionadas e separadas as sementes da restante colheita, uma actividade da responsabilidade do chefe da morança.

O ARMAZENAMENTO

O transporte do feijão faz-se em balaios, que são transportados à cabeça pelas mulheres, para o local de armazenamento.

A semente é armazenada nos celeiros tradicionais. As vagens são secas nos bentens. Depois de secas, são debulhadas e o feijão armazenado em tambores de 200 litros, (tanques), para evitar os ataques de insectos.

As sementes pertencem a toda família, e a sua distribuição é controlada pelo chefe da família. Não há uma distribuição rigorosa, visto que, não existe uma medida certa para este fim. A saída do produto para gastos diários é feita por estimativa.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

A principal ameaça são os insectos dos produtos armazenados, que perfuram as sementes impedindo-as de germinar (gorgulhos).

A PRODUÇÃO DE DERIVADOS

O feijão é utilizado para o fabrico de pratos tradicionais, para os quais é demolhado durante duas a três horas e lavado para facilitar o seu descasque. Seguidamente, é cozinhado com óleo de palma e moído. Este prato chama-se "fatimandi" e é por vezes misturado com arroz.

LIMA & LARANJA

NOME NATIVO:	Mantabi, Manidja
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Limon, Laranja
NOME PORTUGUÊS:	Lima, Laranja
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Citrus aurantifolia</i> , <i>Citrus sinensis</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Horta ou Pomar
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Março a Maio
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Fevereiro a Maio
TIPOS DE CELEIROS:	
REGIÃO:	Quinara

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras da lima e laranja têm lugar entre Março a Maio, na época seca, e são realizadas pelos jovens. Por vezes são os alunos das aulas do "Corão" que realizam as tarefas da sementeira. É costume lançar as sementes ao solo revolvendo-as com terra por cima.

Cabe ao dono do pomar distribuir as sementes para o cultivo e utilizam como medida a "mão cheia" de sementes. O chefe de família é normalmente o responsável pela conservação do pomar. Os terrenos destinados ao pomar, são limpos e previamente lavrados antes de receberem as sementes ou as plantas transplantadas. Utilizam a catana para desbravar os terrenos e o sacho para revolverem a terra.

Os viveiros, onde se encontram os pés destinados à transplantação, são regados duas vezes por dia, pelas mulheres que cuidam também das sementes.

Quando as plantas atingem tamanho suficiente, são transplantadas para outros locais, onde existem covas já preparadas para receberem cada uma um pé de citrino.

As sementes destinadas às sementeiras são normalmente misturadas com cinzas e secas ao ar livre, sendo guardadas em retalhos e penduradas no interior das casas, próximo dos locais aquecidos.

AS COLHEITAS

As colheitas têm lugar no mês de Fevereiro, podendo prolongar-se até ao início de Maio.

Os frutos são transportados em balaios (malaba) à cabeça, para a morança. Normalmente essa tarefa é efectuada pelas mulheres e pelos jovens, bem como toda a colheita.

PRODUTOS DERIVADOS

A lima destina-se ao consumo e ao fabrico de sumos destinados à venda.

O tratamento da lima destinada à obtenção dos sumos é efectuado pelas mulheres, sobretudo pela primeira mulher do chefe da morança. Os produtos obtidos são armazenados em tambores, bidões e potes e ficam a seu cargo.

MALAGUETA PRETA

NOME NATIVO:	Canife
NOME CRIOULO:	Malagueta preta
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Xylopi aethiopica</i>
TERRENO:	Terrenos baldios, mata
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Não é cultivada
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Época seca
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Quinara

A malagueta preta, é uma árvore espontânea nas matas, tendo a designação de mantébue para os Beafadas. Esta árvore pode atingir grande porte (cerca de 30 metros de altitude). As suas vagens são utilizadas na alimentação e para fins medicinais. Por vezes é exportada para os países vizinhos, o Senegal em particular.

AS COLHEITAS

A colheita da vagem tem lugar em Dezembro. Os homens munidos de catanas sobem às grandes árvores e cortam os ramos onde se encontram os frutos. Por vezes cortam o próprio tronco da árvore e recolhem as vagens em balaios, que são posteriormente transportados para os locais de armazenamento.

As vagens são expostas ao sol para secagem, antes de serem armazenadas em forma de embrulhos.

OS PRODUTOS DERIVADOS

A malagueta preta é utilizada na confecção de pratos tradicionais e no tratamento de algumas doenças. Também é muito consumida pelas mulheres na altura dos partos.

MANDIOCA

NOME NATIVO:	Maioca
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Mandioca
NOME PORTUGUÊS:	Mandioca
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Manihot esculenta</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Época seca/Época das chuvas
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Dezembro a Março /Julho a Set.
TIPOS DE CELEIROS:	
REGIÃO:	Quinara

AS SEMENTEIRAS

A produção da mandioca faz-se a partir das estacas da planta. Depois da colheita dos tubérculos, são cortadas dos caules das plantas as estacas de mandioca, e agrupadas em molhos, destinados às novas sementeiras. No período seco, as referidas estacas são colocadas em locais à sombra (viveiros), de modo a evitar que o caule seque e deixe de produzir rebentos, até à época das chuvas. Quando as plantas se desenvolvem e atingem determinado tamanho sofrem novo corte. No início da época das chuvas, preparam-se estacas com cerca de 50 a 80 cm destinadas a serem transplantadas. Para o efeito o terreno é preparado em camalhões, mantendo-se uma distância de 20 cm entre as estacas. Todo o trabalho de lavoura e de cultivo é realizado geralmente pelos jovens, nos terrenos pam-pam, quintais e lalas.

AS COLHEITAS

A colheita da mandioca tem lugar duas vezes ao ano, sendo uma na época seca e a outra na época das chuvas. A mandioca produzida na época seca é geralmente colhida a partir de Dezembro a Março, e a mandioca da época das chuvas, de Julho a Setembro.

Para avaliar as quantidades de mandioca recolhida contam por balaios o volume da produção obtido durante as colheitas. Os tubérculos recolhidos normalmente são depositados em covas abertas no solo onde se podem manter durante alguns meses em bom estado de conservação.

Na produção da mandioca, prevalece o regime de propriedade colectiva e os lotes recolhidos pertencem a toda a família da morança.

O ARMAZENAMENTO

O transporte da mandioca é feito em balaios à cabeça, dos campos de cultivo para casa. Nas tarefas de transporte e armazenamento participam todos os membros da família.

Como anteriormente referimos, os tubérculos são normalmente guardados em covas abertas no solo, ou armazenados em balaios ou no bentem, ao ar livre, para reduzir em parte a humidade existente após as colheitas.

Compete ao chefe de família controlar a entrada e saída dos produtos armazenados. A distribuição para o consumo diário faz-se por montes e destina-se a ser utilizada pelas mulheres na confecção de alimentos de uso diário.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Os tubérculos da mandioca podem ser atacados por insectos quando armazenados em covas no solo. Para diminuir a presença de insectos, usualmente lançam cinza antes de aí depositarem os tubérculos.

A mandioca exposta ao ar livre pode sofrer ataques de roedores e outros agentes daninhos.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Da mandioca prepara-se a farinha, que tem uma importância cada vez maior na dieta diária e que resulta da trituração dos tubérculos após secagem ao sol durante longos períodos.

MANGA, ANANAZ, BANANA e PINHA

NOME NATIVO:	Manque, Nanas, N'balana, Sof-sof
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Mango, Nanaz, Banana, Pinha.
NOME PORTUGUÊS:	Manga, Ananaz, Banana, Pinha
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Mangifera indica</i> , <i>Ananas comosus</i> , <i>Musa paradisiaca</i> e <i>Musa sapientum</i> , <i>Annona muricata</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Quintais, Hortas, Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Época seca (viveiros)
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Época seca (Março/Maio); Época da chuva; Todo o ano; Época seca
TIPOS DE CELEIROS:	Potes, Covas e Tanques
REGIÃO:	Quinara

AS SEMENTEIRAS

Para a propagação da mangueira e da pinha são utilizadas as sementes. As sementes de mango são semeadas em viveiros durante a época seca, os quais são regados diariamente. Nos caroços de manga faz-se uma pequena incisão no gume superior, para facilitar a germinação do "espigão". Os viveiros são feitos nos quintais, em pequenas parcelas de terreno vedadas, ou são utilizadas pequenas latas, onde as pequenas plantas permanecem até ao momento da transplantação para os locais definitivos. No que diz respeito à pinha, as sementes são simplesmente lançadas em covas abertas no solo, sendo a sementeira directa.

Para a propagação da banana e ananaz são utilizados rebentos das próprias plantas. No caso da banana, abrem no solo covas de 50 cm de profundidade, onde depositam os novos rebentos transplantados dos viveiros. Em relação ao ananaz o procedimento é semelhante, embora as covas abertas no solo sejam de menor profundidade. Nas covas abertas no solo, são lançados detritos vegetais a fim de fertilizarem o terreno antes da colocação das plantas vindas dos viveiros.

Para protecção das referidas plantas, os recintos cultivados são vedados. Os terrenos destinados a receber as plantas a transplantar são previamente lavrados por jovens orientados pelo chefe de família.

Em geral, é o chefe de família quem escolhe os terrenos para plantação das espécies fruteiras, tendo em conta a natureza do solo. As tarefas de plantação têm lugar na época seca, podendo-se prolongar até ao início das primeiras chuvas.

AS COLHEITAS

A tarefa da colheita dos frutos têm a participação de todo o agregado familiar, sendo orientada pelo chefe de família.

A colheita da banana faz-se durante todo o ano, embora com maior incidência na época seca. O ananáz é colhido na época da chuva, sobretudo em Junho e Julho, enquanto que a manga amadurece entre Março e Maio. A pinha pode ser colhida durante toda a época seca.

Nas tarefas da colheita dos frutos participam homens, mulheres e jovens. Por norma os produtos recolhidos ficam a cargo do chefe de família ou do responsável da produção, ambos incumbidos de vigiar a entrada e a saída dos produtos destinados ao consumo.

O ARMAZENAMENTO

A pinha pode ser colhida ainda verde e metida num pote de barro (dá) para rápido amadurecimento.

No que se refere à manga, utilizam habitualmente dois processos de tratamento. O primeiro consiste em recolher a manga ainda verde e guarda-la em tambores de 200 l para futura utilização. No segundo caso, a manga é submetida a uma cozedura prévia e cortada em pedaços para secagem ao sol. Na época das chuvas utilizam a manga seca na alimentação, sobretudo na preparação do arroz.

No caso da banana, após a recolha dos cachos, procedem ao seu armazenamento em tambores de 200 l, ou em covas abertas no solo onde se lança cinza antes da cobertura com terra. Por vezes,

utilizam o pilão como reservatório onde os cachos ficam protegidos por folhas de arroz misturadas com uma planta denominada buafuga (designação beafada) utilizada como repelente de insectos.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Por se tratar de produtos agrícolas de conservação precária a sua conservação por muito tempo torna-se difícil. A presença de insectos, constitui sem duvida uma das sérias ameaças para a conservação das frutas, que necessitam de um adequado acondicionamento. Uma das causas da rápida deterioração dos frutos é sem dúvida a humidade e as elevadas temperaturas.

OS RITOS TRADICIONAIS

Para evitarem a prática do roubo, muito frequente nos meios rurais, realizam para o efeito, a cerimónia denominada mandjága, nome com que é conhecida entre os Beafadas de Quinara.

MILHO

NOME NATIVO:	Mantebanha
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Milho bacil
NOME PORTUGUÊS:	Milho
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Zea mays</i>
CICLO VEGETATIVO:	90 dias
TERRENO:	Quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Setembro a Outubro
TIPOS DE CELEIROS:	Balaio e Bentem
REGIÃO:	Quinara

O milho bacil é conhecido pela população beafada com a designação de mantebanha. O seu ciclo vegetativo pode atingir os 90 dias. O milho basil é lavrado nos quintais, junto às casas, sendo apenas utilizado para consumo da família.

A SEMENTEIRA

O cultivo do milho bacil é feito normalmente nos quintais próximos das moranças. O milho é em geral das primeiras culturas a serem lavradas após o início das chuvas, sendo sempre cultivado antes do arroz. As sementeiras são praticadas pelos homens em terrenos lavrados, ou simplesmente lançadas as sementes em covas abertas no solo.

A produção do milho bacil faz-se em menor escala, do que a do milho preto e milho cavalo e destina-se exclusivamente ao consumo.

Para prepararem o terreno para as sementeiras utilizam a enxada (darambo) e a catana (tarçado), para limparem o terreno de ervas e pequenos arbustos.

O milho bacil é frequentemente cultivado em associação com outras espécies, tais como o tomate, a candja, a abóbora e o pepino. É também praticada a associação do milho com a mancarra e com o feijão.

Os trabalhos das sementeiras fazem-se sob a orientação do dono da morança ou do fogão.

Grupos de trabalho colectivo (blondas) de homens e jovens podem ser solicitados a participar nas actividades ligadas a esta cultura.

AS COLHEITAS

A colheita é realizada nos meses de Setembro e Outubro. Cabe ao dono da morança ou do fogão tomar iniciativa, quanto ao início dos trabalhos. A ceifa é realizada pelos homens. Os caules, que podem atingir os dois metros, são cortados pela base, junto ao solo. Depois da colheita, o milho é colocado no bentem (estrado de fabrico artesanal) para secagem das espigas ao sol, antes de serem armazenadas nos celeiros.

Procede-se em seguida, à selecção e separação cuidadosa das sementes destinadas às próximas sementeiras. Esse trabalho, normalmente cabe às mulheres. A desgranação do milho faz-se por processos manuais, uaia, ou por trituração das espigas no pilão (almofariz de madeira), sendo os graos recolhido em balaios (masampa). Estes balaios são protegidas com palhas de arroz e colocados no bentem e ou no fogão, para secagem dos graos. Antes da armazenagem nos celeiros, os graos de milho bacil são fumados, de modo a evitar o ataque dos insectos. Estas sementes destinam-se a ser semeadas em terrenos colectivos, pertença da família. As colheitas destas parcelas pertencem à família e destinam-se ao consumo desta. Existem propriedades individuais, mas em menor escala.

O ARMAZENAMENTO

O transporte dos cereais é feito pelas mulheres com a ajuda dos jovens, utilizando balaios (masampa ou malaba), que participam também nas tarefas de armazenamento.

O armazenamento é feito normalmente nos meses de Setembro e Outubro. A recolha dos cereais nos celeiros é feita sem qualquer avaliação quanto às perdas sofridas durante a colheita.

Cabe ao chefe da morança vigiar a entrada e a saída de cereais dos celeiros.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Nas searas, o milho está à mercê da acção de diversos depredadores. A presença de pássaros e de roedores, quando o milho se encontra exposto no bentem para secagem ao ar livre, constitui também uma séria ameaça.

Os insectos constituem a principal ameaça às sementes recolhidas nos celeiros, enquanto que factores de natureza climática podem estar na base da alteração do estado sanitário das sementes (calor e humidade). Na época das chuvas, a infiltração das águas nos celeiros e os temporais que por vezes assolam as tabancas, são os principais agentes destruidores das sementes armazenadas nos silos e nos celeiros colectivos.

Para minorar alguns destes efeitos nefastos, utilizam o processo de secagem ao sol e fumam as sementes.

A avaliação dos estragos é feita pelo dono da morança, que procede a uma simples estimativa dos prejuizos.

A PRODUÇÃO DE DERIVADOS

São poucos os produtos derivados, extraídos do milho. Apenas produzem a farinha de milho, por trituração dos graos no pilão e o farelo destinado aos animais de criação.

MILHO MIÚDO

NOME NATIVO:	Buasunga
VARIEDADE:	Suna, Buahalo
NOME CRIOULO:	Milho Preto
NOME PORTUGUÊS:	Milho miúdo ou painço ou milhete
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Pennisetum typhoides</i>
CICLO VEGETATIVO :	Cerca de 120 dias
TERRENO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho/Julho
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Suna (Agosto), Buahalo (Dezembro e Janeiro)
TIPOS DE CELEIROS:	Bemba
REGIÃO:	Quinara

O milho preto (buasungha para os beafadas) possui duas variedades conhecidas pela população, vulgarmente designadas por suná e buahalo.

O seu cultivo é feito em terrenos pam-pam, durante os meses de Junho e Julho.

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras têm lugar a partir dos meses de Junho e Julho em terrenos previamente lavrados.

Na preparação dos terrenos de cultivo utilizam catanas para desbravar a mata e a enxada para revolver a terra.

As sementes são introduzidas em covas no solo, abertas com a ponta dos pés.

AS COLHEITAS

A colheita normalmente é realizada pelos homens, a partir do mês de Agosto. Utilizam um pau amarrado em duas extremidades em forma de argola, que serve para dobrar os caules das plantas para o corte. As panículas são cortadas a 30 cm do solo, posteriormente

amarradas em molhos e colocados sobre troncos de cibe (*Borassus aethiopum*). Os referidos molhos são transportados pelas mulheres, à cabeça, e armazenados no bentem.

O ARMAZENAMENTO

O milho preto (buasungha) é armazenado em dois tipos de celeiros, o djarbentem (bentem) e a bemba. No primeiro caso, trata-se de um armazenamento temporário até à aproximação da época das chuvas, altura em que passa a ser recolhido em tambores de 300 litros e armazenado no bemba.

A vigilância da entrada e saída de produtos é feita pelo responsável dos produtos. A distribuição das quantidades de milho destinadas ao consumo diário é feita pelo responsável dos produtos e entregue por este à mulher escalonada para a confecção dos alimentos.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

São várias as ameaças sobre as searas e sobre as sementes armazenadas, em especial os roedores e insectos (buamadja buacunda, designação beafada), que são presença constante nesses locais. Os cereais expostos ao ar livre podem ser destruídos em parte, pela presença de pássaros e roedores.

Os celeiros geralmente encontram-se em locais protegidos contra incêndios, muito frequentes na estação seca. Para protegerem os cereais da presença de fungos e outras doenças, procedem a uma secagem demorada dos produtos ao ar livre. Contra a ameaça dos insectos, utilizam a fumigação em locais próximos das fogueiras. Não existem medidas rigorosas de avaliação das perdas causadas durante o processo de recolha e armazenamento de cereais.

A PRODUÇÃO DE DERIVADOS

O milho preto é aproveitado para a confecção de farinha. Sendo a mesma misturada com açúcar e mel (guncuna).

OS RITOS TRADICIONAIS

Geralmente durante a colheita retiram uma parte dos cereais recolhidos na proporção de 1/10 destinados à prática da caridade islâmica (djaca). As quantidades recolhidas são entregues a um almami ou vizinho carenciado pertencente ao mesmo credo religioso. Constitui também prática obrigatória o mudo, espécie de esmola que se dá por ocasião do "jejum", que se resume numa oferta de 4 canecas de cereais.

PEPINO

NOME NATIVO:	Pipina
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Pipino
NOME PORTUGUÊS:	Pepino
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Cucumis sativus</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Hortas, Quintais e Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Setembro/Outubro
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Quinara

O pepino (pipina para os beafadas) é uma espécie vegetal produzida durante o período das chuvas, geralmente em associação com outras culturas.

A produção de pepino é feita em pequena escala e destina-se normalmente ao consumo familiar. Nos últimos anos, o pepino tornou-se também um produto de venda nos mercados.

AS SEMENTEIRAS

A cultura do pepino faz-se em associação com outras espécies, em terrenos pam-pam e quintais previamente lavrados. O seu cultivo tem lugar logo com o início das chuvas.

As sementeiras são normalmente efectuadas pelos jovens e pelas mulheres.

Não existem meios de avaliar as quantidades de sementes gastas devido à sua produção em pequena escala.

AS COLHEITAS

As colheitas do fruto têm lugar nos meses de Setembro e Outubro e são realizadas sobretudo pelos jovens.

Os frutos para extracção das sementes, são deixados nos campos de lavoura até à sua completa secagem, permitindo a extração fácil das sementes.

O ARMAZENAMENTO

Os frutos são transportados, em geral pelos jovens, para os locais de armazenamento.

Não existem celeiros apropriados para guardar os lotes recolhidos, que se destinam principalmente ao consumo imediato, mas também à venda nas feiras locais.

Para se evitar do apodrecimento rápido dos pepinos, estes são colocados debaixo dos potes de água, em lugares frescos.

As pequenas sementes do pepino são guardadas em retalhos, após secagem ao sol durante alguns dias.

A vigilância sobre os gastos diários é feita por pessoas mais idosas, que controlam as quantidades destinadas, quer ao consumo quer à venda. No entanto, por se tratar de uma actividade agrícola secundária, não existem praticamente medidas de controlo sobre as perdas ou gastos das sementes.

AS PRINCIPAIS AMEACAS

Os insectos, sobretudo as termitas chamadas baga-baga, além de outros agentes daninhos, constituem as principais ameaças às referidas sementes.

Para proteger as sementes procede-se quase sempre à secagem ao sol e ao seu devido acondicionamento nos locais de armazenamento.

QUIABO

NOME NATIVO:	Mandaga
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Candja
NOME PORTUGUÊS:	Quiabo
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Abelmoschus esculentus</i>
CICLO VEGETATIVO:	Cerca de 2 meses
TERRENO:	Quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Junho a Dezembro
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Quinara

A espécie vegetal vulgarmente conhecida em crioulo por candja tem a designação de mandaga para os beafadas. O seu ciclo vegetativo é de aproximadamente 60 dias.

Os frutos são utilizados na preparação de condimentos ("mafé"), que acompanham as refeições diárias.

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras realizam-se no início das chuvas e o seu cultivo é feito pelas mulheres. Trata-se de uma cultura geralmente associada a outras, como o milho, a batata doce e a mandioca. A candja é semeada em terrenos pam-pam e nos quintais, podendo também ser cultivada nas bolanhas, juntamente com o arroz.

Antes das sementeiras, os terrenos são lavrados, utilizando-se para o efeito alguns instrumentos de trabalho, como o djaló, o tarçado e o sacho.

As sementes pertencem às mulheres, que normalmente fazem as culturas individualmente em terrenos particulares (gum-canhama). São, por isso, as mulheres que conservam as sementes para as futuras sementeiras.

AS COLHEITAS

As colheitas realizam-se de Junho a Dezembro e são feitas pelas mulheres, destinando-se apenas ao consumo diário e venda local. As sementes são extraídas do fruto (pericarpo), depois de estes secos no próprio local de cultivo. Após a recolha, as sementes são guardadas em trapos e penduradas no interior das casas ou do fogão, de modo a serem preservadas da humidade e do ataque dos insectos.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As sementes da candja podem ser atacadas por insectos e doenças, alterando-se o seu poder germinativo. A principal medida de protecção consiste em colocar as sementes em locais secos e bem arejados.

OS PRODUTOS DERIVADOS

A candja é utilizada na confecção de diversos pratos tradicionais. A ingestão dos preparados da referida espécie tem a particularidade de facilitar a deglutição dos alimentos.

ROSELA

NOME NATIVO:	Gutehagá
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Baguitche
NOME PORTUGUÊS:	Rosela
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Hibiscus Sabdariffa</i>
CICLO VEGETATIVO:	60 dias
TERRENO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Agosto e Setembro
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Quinara

A espécie designada em crioulo por baguitche é também conhecida pela população beafada vulgarmente como guntehagá. O seu ciclo vegetativo é de aproximadamente 60 dias.

O baguitche é cultivado em pequenas parcelas pelas mulheres. A principal utilização é na preparação de acompanhamentos ("mafé") dos pratos diários, para o qual se utilizam as folhas.

AS SEMENTEIRAS

A época das sementeiras é em Junho e o período das colheitas entre Agosto e Setembro. As sementeiras são efectuadas pelas mulheres em terrenos pam-pam, associadas com outras culturas, como por exemplo o milho.

As sementes são retiradas das pequenas cápsulas, quando a planta seca no próprio local do cultivo. São guardadas em pequenos retalhos e pendurados nos locais onde usualmente se acendem fogueiras.

Cabe às mulheres o papel de recolher e tratar das sementes para futuras sementeiras.

Os terrenos onde são lançadas as sementes não necessitam de grandes cuidados. O baguitche surge muitas vezes de forma espontânea em locais próximos das moranças.

AS COLHEITAS

As colheitas fazem-se de Agosto a Setembro e cabe às mulheres as tarefas da colheita e tratamento das sementes.

A colheita das folhas faz-se diariamente. A produção é praticamente contínua e depende das reservas de humidade existentes no solo. Por vezes a produção de folhas mantém-se até Janeiro, daí a designação de guncóco utilizada pelos camponeses. As folhas colhidas, destinam-se ao consumo diário ou a ser vendidas nas feiras locais.

Para a produção de sementes, estas são recolhidas do interior das cápsulas (pericarpo) e postas a secar ao ar livre. Depois de secas, são guardadas em retalhos e penduradas no tecto do interior das casas em locais próximos do fogão. As folhas secas são também utilizadas em infusão, como bebida.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As sementes do baguitche podem ser atacadas por insectos e doenças. Cabe às mulheres a tarefa de preservar as sementes contra possíveis danos. Por vezes as sementes pertencem ao colectivo da morança e cabe à mulher do chefe da morança a vigilância quanto à conservação e destino das mesmas.

OS PRODUTOS DERIVADOS

O baguitche é utilizado como condimento que acompanha a preparação de pratos tradicionais, principalmente como acompanhamento ("mafé") do arroz ("bianda"), que tem grande importância na dieta diária. A ingestão do baguitche tem a particularidade de provocar a salivação e facilitar a deglutição dos alimentos.

SORGO

NOME NATIVO:	Buadoti
VARIEDADE:	Quinta-malo; Bualon
NOME CRIOULO:	Milho Cavalo
NOME PORTUGUÊS:	Sorgo
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Sorgum bicolor</i>
CICLO VEGETATIVO:	180 dias
TERRENO:	Pam-pam ou lala
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho e Julho
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Dezembro a Janeiro
TIPOS DE CELEIROS:	Budaghe (Bentem)
REGIÃO:	Quinara

O sorgo, ou milho cavalo (buadoti para os beafadas) possui duas variedades nativas conhecidas pela população com a designação de quinta-malo e bualom. O ciclo vegetativo atinge em média os 180 dias.

A cultura é feita principalmente em terrenos de pam-pam e destina-se ao consumo familiar.

AS SEMENTEIRAS

As espécies de ciclo longo são semeadas a partir dos meses de Junho e Julho. A monda efectua-se de Agosto a Setembro.

O cultivo do sorgo efectua-se em terrenos de pam-pam ou nas lalas. Não é muito frequente utilizarem os terrenos de pousio. Geralmente são os homens que escolhem os locais considerados favoráveis, tendo em conta o ciclo vegetativo das variedades e a fertilidade do solo.

O trabalho da lavoura é efectuado pelos homens, reservando-se a parte das sementeiras para as mulheres. As sementes são fornecidas pelo o chefe da morança.

Grupos de trabalho colectivo (blondas) podem ser solicitados a participar nas actividades ligadas a esta cultura.

Para os trabalhos de limpeza dos terrenos e da lavoura utilizam como instrumentos de trabalho, a catana (tarçado), para desbravar as matas e a enxada, para revolver as terras.

A par dos terrenos colectivos, existem pequenos campos de cultivo em regime individual, cuja produção se destina à comercialização e a suprir pequenas dificuldades pessoais (gun-canhama).

AS COLHEITAS

A colheita do sorgo faz-se de Dezembro a Janeiro.

A ceifa é só praticada pelos homens. As mulheres participam apenas na altura do transporte do milho cavalo para a morança e para os celeiros. Quando a produção é abundante recorrem à ajuda dos próprios filhos (bilimoi) ou vizinhos próximos.

O corte das panículas é feito com uma faca (tchiran) e os molhos são deixados nos próprios locais, em cima do tronco de uma árvore, a fim de serem transportados para os celeiros.

Na altura do armazenamento fazem a selecção das sementes destinadas às próximas sementeiras.

O ARMAZENAMENTO

Os molhos recolhidos são primeiramente colocados no bentem, para secagem ao sol. Mais tarde os cereais são retirados do bentem e armazenados nos celeiros (kana "mahana"). O armazenamento realiza-se quando se aproxima a época das primeiras chuvas (sandjifoló).

As panículas são debulhados antes de serem armazenadas nos celeiros.

No transporte dos molhos, os que trabalham em regime voluntário recebem a compensação do seu trabalho em cereais.

O produto das colheitas pertence ao chefe da família ou da morança. Cabe-lhe também a tarefa de distribuir as quantidades de cereais destinadas ao consumo diário. As quantidades diárias são entregues à mulher escalonada para a preparação dos alimentos. É ele que vigia a saída e a entrada dos cereais, e delega esta responsabilidade ao seu filho ou sobrinho (alimoiou).

ninhamarana) na sua ausência. A responsabilidade nunca recai sobre uma mulher.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Existem várias ameaças aos produtos armazenados no campo e nos celeiros. As principais provêm dos insectos. Estes diferentes tipos de insectos são designados na língua beafada por, babunda, buamadja, sundjirana e buadjé. As termites, baga-baga, também constituem uma ameaça, tanto para as sementes como para os próprios celeiros.

Outra das causas das perdas de cereais são calamidades naturais como as chuvas e enxurradas. Os roubos e os incêndios, provocados por incúria, são alguns dos aspectos que afligem constantemente a população.

Não existem formas de combate eficazes contra as perdas. A população limita-se a fumar as sementes e a proceder à secagem das mesmas ao sol, de modo a evitar os ataques de fungos e outras doenças. Os celeiros são colocados em locais afastados das casas de habitação e os locais limpos de qualquer vegetação de modo a evitarem os incêndios e os possíveis roubos.

Não existem medidas rigorosas de avaliação das perdas durante a colheita ou o armazenamento. Procedem apenas à contagem dos molhos atacados. Compete ao responsável do armazenamento fazer a estimativa a "grosso modo" das perdas sofridas.

PRODUTOS DERIVADOS

Do sorgo prepara-se a farinha por trituração dos graos. Utilizam-no também na confecção de diversos pratos tradicionais.

TOMATE

NOME NATIVO:	N'camate
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Kamate
NOME PORTUGUÊS:	Tomate
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Lycopersicum esculantum</i>
CICLO VEGETATIVO:	90 dias
TERRENO:	Quintal e Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho
ÉPOCAS DAS COLHEITAS:	Agosto
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Quinara

O tomate é vulgarmente conhecido pelos beafadas por N'camate, possivelmente derivado do termo "tomate".

É uma cultura secundária, realizada pelas mulheres, durante a estação das chuvas. Pode ser cultivado, tanto nos quintais, como nos terrenos pam-pam.

Actualmente o cultivo do tomate tem importância em termos económicos. A sua venda é feita por mulheres, "bideiras", nas feiras e mercados locais.

AS SEMENTEIRAS

O trabalho das sementeiras é realizado pelas mulheres. O tomate é semeado, tanto nos terrenos pam-pam, como nos quintais, em geral em associação com outras culturas, como por exemplo ao milho e a mandioca. Os instrumentos utilizados na preparação dos terrenos são de fabrico local. Servem-se da enxada tradicional para revolver a terra e prepararem o solo para receber as sementes.

AS COLHEITAS

As colheitas dos frutos são realizadas em Agosto e cabe às mulheres executar essas tarefas.

Para a extracção das sementes, estas são retiradas da polpa do tomate e lançadas contra as paredes das casas, a fim de secarem. As sementes coladas nas paredes, permanecem aí até à altura da nova campanha. Dada a sua importância secundária, as sementes não merecem quaisquer cuidados especiais, quer na vigilância, quer no armazenamento, para futura utilização.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Dada a dureza das sementes, estas não podem ser facilmente atacadas pelos insectos. Pelo que, estes constituem uma ameaça directa aos frutos do tomate e não propriamente às sementes.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Os frutos do tomate são utilizados como condimento na preparação de diversos pratos tradicionais.

3. CELEIROS¹

BEMBA

NOME NATIVO	Bemba
NOME CRIOULO	Bemba
FORMATO:	Rectangular
SERVENTIA:	Recolha de Cereais
CAPACIDADE:	Cerca de 1 tonelada de cereais
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	Cerca de 3 sem. até um mês
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Época seca
DURAÇÃO:	10 Anos
REGIÃO:	Quinara

TIPO DE CELEIRO

Este celeiro reveste-se de especiais características, uma vez que é destinado a receber os cereais não debulhados.

A bemba tem a forma rectangular e assemelha-se a uma casa construída de adobes com uma porta central de cerca de meio metro de largura. A parte superior do celeiro é coberta por tecto destacável em forma de cone, feita de cana de bambu, verga de cibe (*Borassus aethiopum*) e cordas de malila (*Melletia barteri*). Toda a estrutura fica assente no chão e as suas paredes são erguidas consoante um desenho traçado no solo com cinza.

AS TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

A construção da bemba é feita por fases. De início procede-se à limpeza do local de construção e da zona de onde se extrai a lama, destinada ao fabrico do adobe necessário ao levantamento das paredes.

¹ Veja os desenhos no fim do fascículo.

No local previamente escolhido para a extracção da lama o terreno é molhado com água e revolvido e amassado com os pés, de modo a ganhar consistência necessária à moldagem dos blocos de adobe. A construção inicia-se erguendo as paredes de adobe progressivamente, dando ao recinto a forma rectangular, com uma abertura a meio de cerca de 0,5 m, que serve de entrada por onde passam os cereais a serem armazenados.

Após a construção do referido recinto são erguidas quatro forquilhas fixas no solo, uma em cada canto, como forma de sustentar a cobertura superior em forma de cone (cancara), feita de cana de bambú, verga de `cibe' (*Borassus aethiopum*) e cordas de `malila' (*Melletia barteri*). A cobertura é feita de palha assente na referida estrutura (cancara). Esse tecto é destacável, fabricado separadamente e colocado na parte superior da construção.

A construção da bamba demora cerca de três semanas.

A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

As tarefas de construção do bamba são divididas entre homens e mulheres, cabendo aos homens o fabrico dos blocos de adobe e a construção do recinto. As mulheres são responsáveis pelo transporte da lama e da água utilizada para preparar o adobe, no próprio local de construção, dentro da morança.

Tanto o trabalho de construção do recinto, como o do cancara é feito sob a orientação do chefe da morança, que também se responsabiliza pela escolha dos materiais como a cana de bambú, a verga de `cibe' (*Borassus aethiopum*) e as cordas de `malila' (*Melletia barteri*).

O ARMAZENAMENTO

O celeiro tem a capacidade para receber cerca de uma tonelada de cereais não debulhados. Nele são armazenados diferentes tipos de cereais, desde o arroz, ao milho e outros produtos agrícolas. Antes do armazenamento os cereais são separados consoante as finalidades a que se destinam.

O referido celeiro mantém a sua serventia por cerca de dez anos, se forem periodicamente renovadas algumas das suas principais estruturas.

A vigilância sobre a saída e entrada dos produtos é feita pelo chefe da morança. Os produtos podem permanecer no celeiro durante cerca de dois a três meses. As carências em cereais surgem sobretudo durante os meses de Agosto a Setembro na fase final da estação das chuvas.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Constitui séria preocupação para os camponeses a presença da baga-baga (termite), que por vezes pode minar todos os alicerces do celeiro, sobretudo as partes em madeira. As calamidades naturais, como as chuvas torrenciais, os temporais e as enxurradas podem afectar seriamente a existência dos celeiros. Por vezes a presença de determinados insectos que destroem a madeira, constitui uma ameaça à conservação dos celeiros.

BUDAGUE

NOME NATIVO:	Budague
NOME CRIOULO:	Bentém
FORMATO:	Rectangular
SERVENTIA:	Armazém de produtos agríc.
CAPACIDADE:	2 toneladas
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	2 semanas
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Época seca
DURAÇÃO:	10 Anos
REGIÃO:	Quinara

TIPO DE CELEIRO

O celeiro budague, em beafada, trata-se de um estrado rectangular, com cerca de dois metros de comprimento, por um metro e meio de largura.

Toda a estrutura se assemelha a uma plataforma rectangular feita de paus, suspensa do solo por quatro forquilhas igualmente distanciadas. A altura do estrado suspenso pode alcançar os dois metros do solo, sendo necessária uma escada ou apoio para colocar ou retirar os cereais aí armazenados.

O bentem destina-se ao armazenamento temporário de cereais, constituindo um tipo de celeiro bastante difundido entre as populações. A sua função consiste em recolher os produtos agrícolas destinados a uma prévia secagem ao sol, antes do seu armazenamento. Tem capacidade para suportar cerca de duas toneladas de cereais não debulhados.

AS TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

São em número reduzido os materiais utilizados para o seu fabrico, dada a simplicidade da sua construção. Todos os materiais necessários para a construção são de procedência local. A solidez da construção depende da qualidade dos materiais utilizados. Os materiais são escolhidos sobretudo pelo seu grau de resistência ao ataque das térmitas (baga-baga). Utilizam com

frequência o 'pau-sangue' (*Pterocarpus erinaceus*), dada a sua grande resistência ao ataque das térnicas e à longa duração (cerca de 10 anos) do suporte e do próprio estrado.

Toda a estrutura do estrado é feita com paus alinhados lado a lado, fixos por cordas de fibra vegetal (malilas), de modo a reforçar todo o suporte, destinado a receber cerca de duas toneladas de cereais não debulhados.

O tempo necessário para a sua construção é de cerca de duas semanas. Quando devidamente construído pode ser utilizado continuamente durante dez anos, necessitando apenas de um reforço das suas estruturas básicas.

A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

A construção do bentem é feita na época seca e nela participam essencialmente os jovens. As tarefas principais são realizadas pelos jovens, desde o corte dos paus destinados às forquilhas de suporte, até à própria construção do estrado. As tarefas são orientadas por pessoas mais idosas, com maior experiência e técnica. A participação das mulheres é quase nula.

Para a preparação do material destinado à sua construção utilizam alguns instrumentos de fabrico local. Servem-se do machado tradicional (quissá), para limpar o terreno, da catana (tarçado), para derrubar pequenos arbustos e ainda da alavanca (djalí-budjamai búlintchal), para abrir as covas destinadas a enterrar as forquilhas.

O ARMAZENAMENTO

Os cereais apenas permanecem no bentém temporariamente, para secagem ao sol. Os produtos agrícolas podem permanecer no estrado praticamente até quando se aproximam as primeiras chuvas (sandjifolo). Nessa ocasião, procedem à sua debulha e armazenamento noutros tipos de celeiros como a bemba, o hól ou o tanque. No bentém são armazenados, o milho preto e o milho cavalo, entre outros.

Cabe ao responsável do produto vigiar a entrada e saída destes dos celeiros. O consumo diário restringe-se a um ou dois molhos de cereais, que são entregues geralmente, à mulher escalonada nesse dia para a confecção da comida (ughare djar). Antes da sua utilização os molhos são debulhados.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As térmitas (baga-baga) constituem a principal ameaça à conservação dos celeiros. Os celeiros em 'pau-sangue' (*Pterocarpus erinaceus*) são resistentes à acção da baga-baga, embora a parte superior (estrado) do celeiro seja de maior vulnerabilidade.

Por vezes, as enxurradas, as chuvas intensas e os temporais podem provocar o desmoronamento do celeiro.

Para evitar qualquer ameaça de fogo, os celeiros são construídos a determinada distância das casas, mas sempre dentro das moranças.

Não se conhecem meios eficazes, utilizados pela população no combate aos agentes daninhos que ameaçam os celeiros.

DÁ

NOME NATIVO	Dá
NOME PORTUGUÊS:	Pote
NOME CRIOULO:	Puti
FORMATO:	Cilíndrico
SERVENTIA:	Armazenar arroz
CAPACIDADE:	50 kg
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	1 dia
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Antes/depois das colheitas
DURAÇÃO:	5 a 7 anos
REGIÃO:	Quinara

TIPO DE CELEIRO

O dá é um pote ou bilha de barro, com uma boca de cerca de 25 a 30 centímetros de diâmetro com largura máxima de 50 centímetros no seu bojo. A altura do pote pode atingir cerca de 50 a 70 centímetros da base do topo. Serve apenas para armazenar sementes de arroz e tem capacidade máxima para albergar cerca de 50 kg de cereais. Existem vários tamanhos, consoante as aplicações a que se destinam.

A referida bilha, por norma, é fabricada pouco antes ou logo depois das colheitas. Estes pequenos celeiros são guardados no interior das casas das mulheres do chefe do fogão ou da morança.

AS TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

A construção das bilhas demora cerca de um dia e as técnicas utilizadas são de extrema simplicidade. São as mulheres que se dedicam à produção de potes de barro, raras vezes os homens os fabricam.

Para o fabrico das bilhas recorrem quase sempre ao barro da bolanha, de consistência sólida.

Começam por amassar o barro com as mãos juntando-lhe água, de modo a obter uma massa moldável e bastante consistente. Para melhorar a textura da massa juntam-lhe cacos de bilhas velhas

previamente reduzidas a pó. Normalmente servem-se de outras bilhas como molde para iniciar a construção do pote e também como base de sustentação para as sucessivas camadas de barro sobrepostas. Estes moldes são destacados, depois de seca a base da bilha, permitindo desse modo a construção progressiva das restantes paredes do pote. Por vezes, para iniciarem a construção do fundo da vasilha utilizam a cabaça ou um fruto semelhante, sendo depois de seco o barro, igualmente destacado, tal como no caso anterior.

Depois de fabricado, alisam as paredes do pote, com espigas do milho bacil ou na sua falta, servem-se como alternativa da casca de uma árvore (*Bridelia micrantha*), ou do fruto do coconote de cibe (*Borassus aethiopum*). As paredes do pote, depois de prontas ganham uma espessura de cerca de um centímetro. Para ganharem a consistência devida, ficam expostos ao sol durante cerca de uma semana.

Os potes sofrem uma cozedura de cerca de quatro horas, antes de serem destinados ao armazenamento de arroz, ou à venda ou troca com produtos agrícolas.

A transmissão do conhecimento das técnicas de fabrico e da moldagem, processam-se gradualmente, através da aprendizagem feita pelas jovens junto das mulheres mais idosas.

A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

O dá é essencialmente fabricado pelas mulheres. As técnicas de trabalho são artesanais. Cabe quase sempre às mulheres a decisão de fabricar estes recipientes necessários à recolha dos cereais. Dada a simplicidade dos métodos utilizados pode ser produzido apenas por uma mulher, embora auxiliada por outras, sobretudo na recolha do barro. Este é transportado à cabeça das bolanhas, para os locais de confecção.

A cozedura das bilhas, que leva algumas horas, pressupõe uma distribuição de tarefas, entre as quais a recolha de lenha e de palha, necessárias para provocar o brazeiro onde se encontram os potes de barro.

O ARMAZENAMENTO

O dá, pela sua dimensão, destina-se ao armazenamento das sementes do arroz.

Quando os potes se encontram vazios, armazenam feijão ou outras leguminosas, como a mancarra (*Arachis hypogea*) e as sementes de certas hortaliças como, o baguitche (*Hibiscus sabdariffa*) e a candja (*Abelmoschus esculentos*), muito apreciada pela população. Existe na morança, normalmente um dá colectivo e um dá individual. A mulher mais idosa é a responsável pela fiscalização das sementes que pertencem ao pote colectivo, enquanto que as mulheres que têm parcelas de bolanha individuais, tomam conta do seu próprio reservatório. Em certas zonas apenas existem os potes individuais, referentes às parcelas de cultivo privadas (gum-canhamá).

A saída das sementes processa-se em Maio no período em que se iniciam as chuvas e os trabalhos de lavoura.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Não existem praticamente sérias ameaças a esses celeiros, apenas os perigos decorrentes do seu manejo e transporte ou do excesso de carga, que possam provocar a rotura da estrutura de barro.

As calamidades naturais, como as enxurradas e os vendavais em determinadas épocas do ano, podem ameaçar seriamente esse tipo de reservatório. Os roubos não são frequentes quando se trata deste tipo de celeiro pelo facto de se encontrarem guardados no interior das casas, ou em celeiros de maiores dimensões.

Para uma boa conservação colocam, quase sempre, o dá em local seco e afastado do solo, de modo a evitar o calor e a humidade.

HÓL

NOME NATIVO	Hól
FORMATO:	Cilíndrico
SERVENTIA:	Armazenar produtos agrícolas
CAPACIDADE:	800 Kg
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	7 dias
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Época seca, Janeiro/Fevereiro
DURAÇÃO:	3 a 5 anos quando construído de lama
REGIÃO:	Quinara

TIPO DE CELEIRO

Este tipo de celeiro, chamado hól em beafada, tem um formato cilíndrico e é inteiramente construído de barro misturado com palha de arroz. Para a sua confecção as mulheres amassam manualmente a lama, misturando também a palha de arroz para lhe dar maior consistência. A parte superior do hól é mais afunilada e contém uma abertura por onde são introduzidos os cereais, sobretudo o arroz debulhado. Esta boca é tapada por uma placa feita de lama e de panículas de arroz de modo a dificultar a entrada dos insectos.

Pode ter capacidade para receber cerca de 800 kg de cereais e atinge por vezes a altura de um metro e meio e as suas paredes são de razoável espessura.

AS TÉCNICAS E ORGANIZAÇÃO DA CONSTRUÇÃO

As mulheres têm um papel relevante na construção do referido celeiro. São elas que manuseam as matérias-primas necessárias à sua construção.

Utilizam o quirintim dobrado em forma de cilindro, sobre o qual lançam a lama a amassada com panículas de arroz, de modo a formar

as paredes exteriores do celeiro. As paredes exteriores feitas de lama são alisadas por uma espécie de disco de madeira.

A base do celeiro assenta num pequeno bentem, construído para o efeito e sobre o qual se erguem as paredes do celeiro, distanciadas do solo cerca de cinquenta centímetros. O bentem é constituído por quatro forquilhas sobre as quais se ergue o estrado destinado a suportar o peso do celeiro.

Para a construção dos apetrechos utilizam a catana e a enxada tradicional, quando se trata de abrir covas no solo para colocarem as forquilhas. A construção do estrado requer também um tratamento especial das matérias-primas a utilizar.

Cabe ao dono da morança orientar e vigiar os trabalhos da construção.

Quando se trata de uma construção de grandes dimensões, torna-se necessário mobilizar a ajuda colectiva das mulheres.

A par dos celeiros colectivos existem também celeiros individuais, onde são guardados os produtos para uso pessoal.

Normalmente gastam cerca de sete dias para a sua construção. A construção não acarreta qualquer tipo de despesa para o dono da morança, que se limita a fornecer alimentos aos que participam nos trabalhos.

Este celeiro, quando inteiramente construído de lama tem a duração de três a cinco anos.

O ARMAZENAMENTO

O hól destina-se a receber as colheitas de arroz e de milho debulhadas ou ainda por debulhar. É um armazém de reserva destinado a receber sementes.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As térmitas (baga-baga) constituem uma das principais ameaças à estrutura do próprio celeiro. Certos insectos constituem também uma ameaça à conservação dos celeiros e produtos armazenados. Por vezes as calamidades naturais como as chuvas intensas, as enxurradas e os temporais podem provocar o desmoronamento do

celeiro. O fogo é outro factor a ter em conta e muitas vezes responsável pela destruição dos celeiros.

Para proteger os celeiros contra animais, as populações constroem à volta da morança uma vedação em quirintim.

KANA

NOME NATIVO	Kana
FORMATO:	Cilíndrico
SERVENTIA:	Armazenar produtos agrícolas
CAPACIDADE:	Cerca de 300 a 400 molhos de arroz
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	Duas a três semanas
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Época seca
DURAÇÃO:	3 Anos
REGIÃO:	Quinara

TIPO DE CELEIRO

O celeiro vulgarmente conhecido por kana pelos beafadas, tem uma configuração cilíndrica e assemelha-se a uma pequena casa cilíndrica suspensa num estrado. Destina-se a receber diferentes tipos de produtos agrícolas, entre eles o arroz, sorgo, milho e mancarra.

O referido celeiro tem capacidade para receber cerca de 300 a 400 molhos de cereais (arroz) e a sua utilização pode manter-se por dois ou três anos consecutivos.

AS TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

A construção faz-se pela base, com o levantamento inicial de um estrado suspenso em quatro forquilhas (bentém). Sobre este, o quirintim é dobrado nas extremidades e preso por cordas de modo a formar um cilindro. As paredes do cilindro são cobertas de lama, de modo a formar uma parede mais resistente, e posteriormente cobertas por um tecto destacável feito de cibe ou cana de bambú. O estrado (bentem) onde assenta o celeiro, tem uma altura de um a um metro e meio. A construção possui uma porta central com cerca de meio metro de largura por onde passam os cereais a serem armazenados.

A utilização do celeiro pode prolongar-se por cinco anos, se a sua própria estrutura fôr renovada de dois em dois anos. Geralmente este tipo de celeiro é contruido no período seco, que vai de Outubro a Abril.

Sao utilizados vários tipos de instrumentos de trabalho no fabrico da kana, entre os quais a catana, o machado, e a alavanca.

A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

Cabe ao chefe da morança vigiar e orientar os trabalhos, desde o início à conclusão do celeiro.

Na construção do celeiro participam vários membros da morança ou do fogão, sobretudo jovens, orientados por homens mais experientes, que transmitem as técnicas artesanais de construção.

As tarefas são distribuídas consoante o decorrer dos trabalhos e a necessidade da recolha de matérias indispensáveis à sua construção. Os materiais sao, na maioria dos casos, de origem local.

Quando necessário, solicita-se a ajuda dos vizinhos, sem qualquer obrigatoriedade de os recompensar pelos trabalhos realizados. As mulheres não participam na construção do referido celeiro, apenas se dedicam às tarefas de apoio e aos trabalhos domésticos.

Normalmente o celeiro encontra-se localizado em zonas pouco afastadas da casa de habitação (cerca de cinco metros).

O ARMAZENAMENTO

Após a colheita, separam as sementes consoante utilização a que se destinam. Antes do armazenamento, os cereais ficam expostos ao sol para secagem.

Em geral, é o chefe do fogão ou da morança o responsável pelo armazenamento dos produtos agrícolas pertencentes à colectividade. As mulheres recebem do responsável do armazenamento os molhos de cereais destinados à alimentação

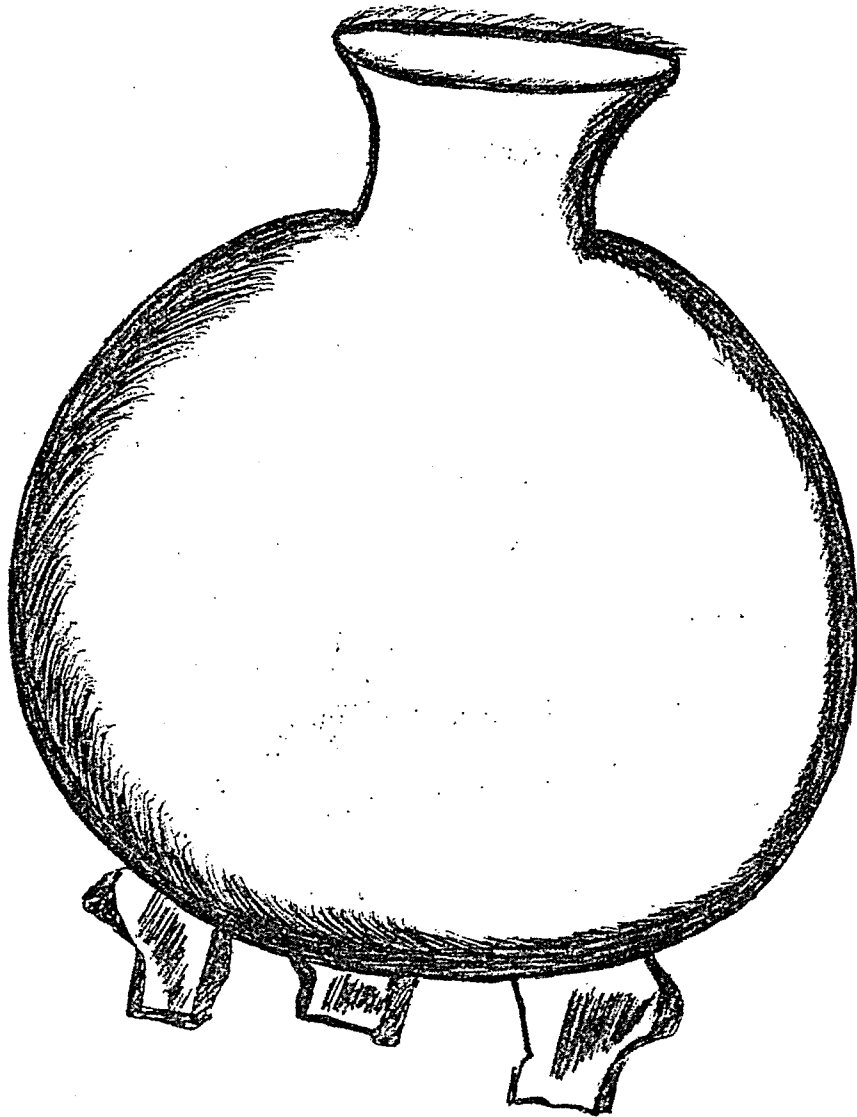
diária. Cada mulher escalonada para a confecção diária dos alimentos, deve debulhar os molhos que recebe e tratar as sementes no pilão. O sobejante é guardado para o dia seguinte, sendo estas reservas entregues à mulher que foi escalonada nesse dia. Esse processo prolonga-se diariamente, até se completar o número de mulheres do chefe da morança ou do fogão. O sistema visa essencialmente, manter uma determinada reserva de cereais destinados a fazer face a eventuais gastos que possam surgir, sobretudo quando se trata da visita de familiares.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Podemos considerar que existem vários tipos de ameaças à conservação dos celeiros. As térmitas (baga-baga) em determinadas situações, podem destruir a estrutura do celeiro e provocar o seu desmoronamento. As chuvas torrenciais e os temporais, em determinadas épocas do ano, podem ameaçar seriamente a existência dos celeiros construídos ao ar livre. Os incêndios na época seca, são também uma preocupação constante da população. A presença de insectos daninhos, capazes de atacarem a madeira e a estrutura do celeiro, são outra das ameaças permanentes a ter em conta.

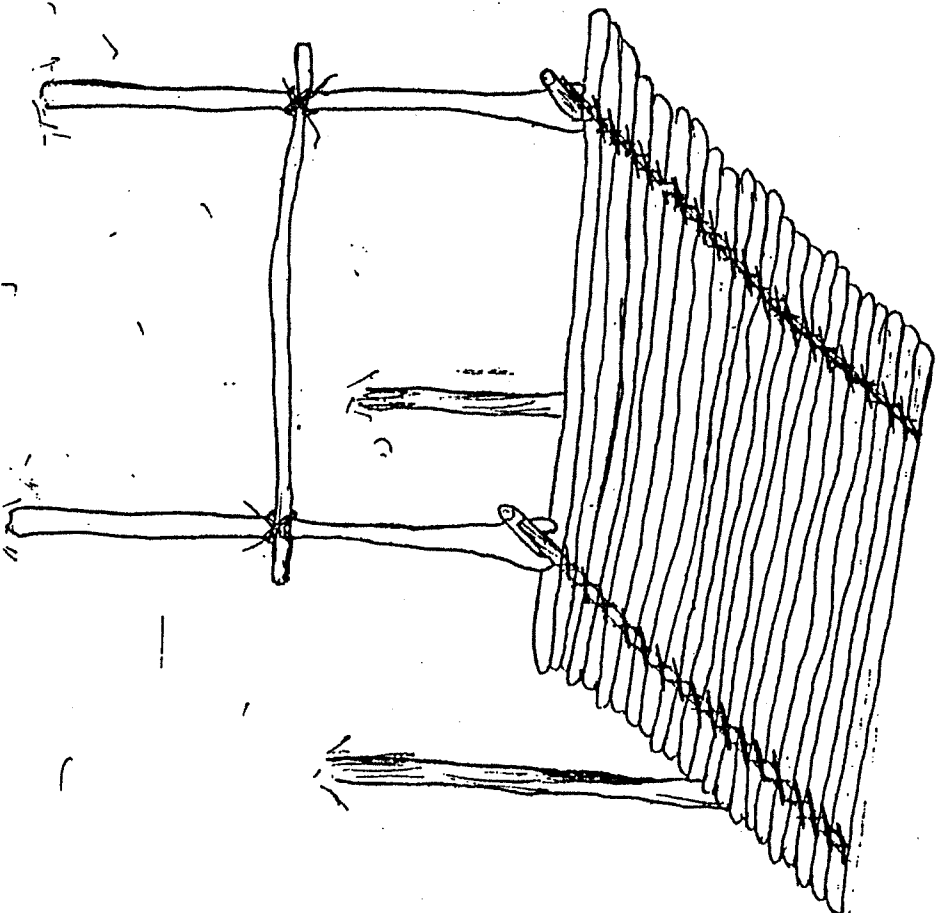
Beafada
Celeiro

Da



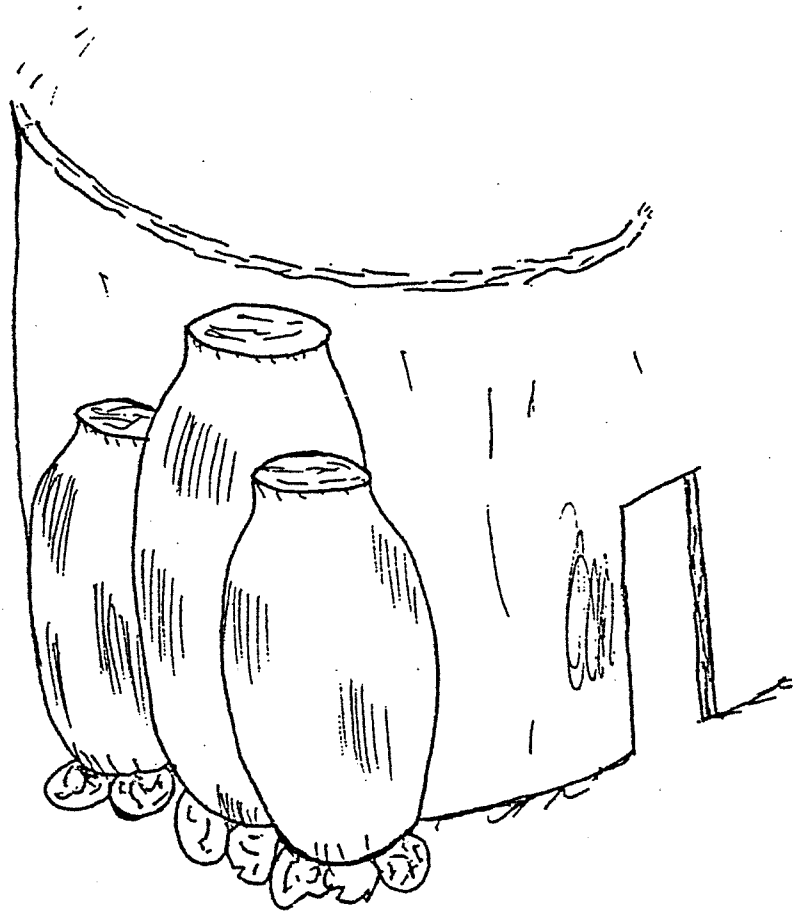
Beafada
Celeiro

Budague / Bentem



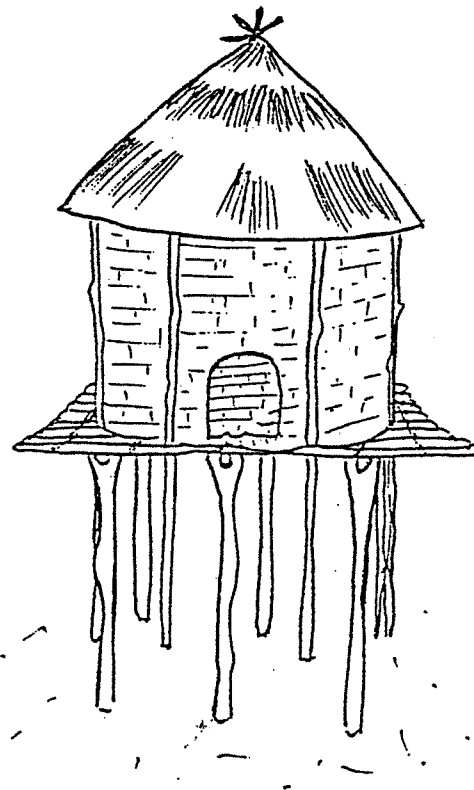
Deafada
Celeiro

Hol



Beafada
Celeiro

Kana



Armazenamento Tradicional na Guiné-Bissau

Nalú

Produtos agrícolas e Celeiros utilizados pela etnia
Mandinga na região de
Tombali

Fascículo III

Olavo Borges de Oliveira †
Philip J. Havik
Ulrich Schiefer

1993

1. Os Nalús: breve caracterização

Segundo a sua tradição, os Nalús vieram do leste e ocuparam territórios desabitados no sul da Guiné-Bissau. Embora sendo em número bastante reduzido, os nalús são os "donos do chão" de um vasto território, habitado principalmente por balantas e alguns outros grupos étnicos, os quais reconhecem os direitos antigos deste grupo étnico.

Os Nalú são um grupo, até à data, muito pouco estudado. Têm grande fama as suas esculturas de madeira, que são das mais apreciadas na Guiné-Bissau.

A etnia Nalú está organizada em três linhagens matrilineares.

A economia dos nalús caracteriza-se por uma forte componente da colecta, caça e da pesca, e por uma agricultura tecnicamente menos sofisticada, do que a de muitos outros grupos da zona.

Isto também se reflecte nos processos de armazenamento, bem como nos celeiros dos Nalú, que são de uma forma extremamente rudimentar. É de salientar, que mesmo vivendo entre outros grupos étnicos com técnicas mais bem elaboradas, os Nalú não parecem adaptar em grande escala as técnicas destes.

Como o território onde habitam tem qualidades pedológicas e climáticas ideais para a cultura da coleira, durante muitos séculos os nalú foram conhecidos pelo seu papel no comércio da cola, fruto muito apreciado pelos fulas e mandingas e outros grupos islamizados.

Sob uma forte pressão, especialmente por parte dos fula, os nalú encontram-se em pleno processo de islamização, mantendo contudo, mesmo que de uma forma menos óbvia, as suas tradições "animistas". O território Nalú tornou-se nos últimos anos, um dos centros espirituais mais procurados da Guiné-Bissau.

2. PRODUTOS AGRÍCOLAS

ABÓBORA

NOME NATIVO:	Afarendé
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Bobra
NOME PORTUGUÊS:	Abóbora
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Curcubita pepo</i>
CICLO VEGETATIVO:	90-120 dias
TERRENO:	Pam-pam e Quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho-Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Outubro a Janeiro
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Tombalí

A abóbora é vulgarmente conhecida com o nome de afarendé pelas populações Nalú. A sua cultura é uma actividade agrícola secundária, sendo a sua produção para auto-consumo familiar.

AS SEMENTEIRAS

O cultivo da abóbora efectua-se nos quintais próximos das moranças ou em terrenos pam-pam, associada a outras culturas, como o arroz ou o milho bacil (milho).. A sua produção tem lugar no início das primeiras chuvas.

As sementes são fornecidas pelo chefe da morança e cada fogão possui as suas reservas de sementes. As tarefas das sementeiras estão reservadas essencialmente às mulheres.

AS COLHEITAS

A colheita da abóbora é realizada pelos homens e pelas mulheres,

por vezes com a participação das crianças.

As colheitas tem lugar principalmente de Novembro a Dezembro, quando o fruto se encontra completamente maduro.

As sementes (acufum) são extraídas e secas ao Sol, antes de serem embrulhadas (bambúrinhã) em retalhos e penduradas no fogão. Compete à mulher dona de casa tratar das sementes destinadas às futuras sementeiras. Por se tratar de uma cultura feita em pequena escala, as sementes produzidas não são controladas.

O ARMAZENAMENTO

A extracção das sementes para armazenamento processa-se na altura em que o fruto se encontra maduro e é utilizado para consumo. As sementes são guardadas em pequenos retalhos e penduradas no interior das casas.

A conservação das sementes e a sua posterior utilização nas sementeiras, constituem tarefas reservadas à mulher dona da casa.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Tal como as restantes sementes, as sementes da abóbora estão sujeitas ao ataque dos insectos e à acção dos fungos e doenças, sobretudo quando existe pouca ventilação nos locais onde se encontram armazenadas. São vários os insectos que constituem permanente ameaça à referida espécie, podendo ser assinalados alguns deles como a baga-baga e insectos perfuradores das sementes, conhecidos por batchilen em língua nalú.

PRODUTOS DERIVADOS

Tanto a abóbora como as folhas são consumidas sob diversas formas.

* * * * *

AMENDOIM

NOME NATIVO:	Acolona
VARIETADES:	
NOME CRIULO:	Mancarra
NOME PORTUGUÊS:	Amendoim
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Arachis hypogea</i>
CICLO VEGETATIVO:	90 a 120 dias
TERRENO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMEITEIRAS:	Julho a Agosto
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Setembro a Dezembro
TIPOS DE CELEIROS:	Djarbentem e N'tangul
REGIÃO:	Tombalí

A mancarra tem a designação nativa de acolona, e possui várias variedades cultivadas pela população, variando a duração do seu ciclo vegetativo entre 90 e 120 dias.

A cultura do amendoim está muito divulgada entre os Nalús, sendo praticada por quase toda a população. A sua produção destina-se ao consumo, embora uma pequena parte seja para comercialização e troca com arroz.

AS SEMEITEIRAS

O cultivo da mancarra faz-se a partir do mês de Junho e prolonga-se até Agosto. Cultiva-se nos terrenos pam-pam, em solos previamente lavrados.

Os locais de lavoura da mancarra são em geral terrenos de baixa fertilidade, destinados posteriormente ao cultivo de cajueiros. Durante a época de cultivo os homens fazem a lavoura do solo, e as mulheres semeiam a mancarra com o auxílio de um pau, com cerca de um metro, que serve de alavanca para abrir covas no solo, onde são depositadas as sementes (dois grãos de mancarra).

Cada fogão possui a sua reserva própria de sementes, entregues à responsabilidade da mulher dona da casa.

Para a preparação dos terrenos utilizam numa primeira fase a catana (tarçado), para limpar o local de pequenos arbustos e ervas, e posteriormente a enxada, para revolverem a terra.

O sistema de trabalho colectivo tem forte aceitação na sociedade Nalú. Existem grupos de trabalho organizados, quer de homens, quer de mulheres (n`blonda), com um responsável (intchecahol), que participam na produção agrícola. As mulheres desempenham papel relevante na produção, quer nos trabalhos colectivos quer na produção individual.

Em troca do seu trabalho, os referidos grupos recebem como compensação uma dada quantidade de produtos, embora por vezes a entrega desses produtos se verifique apenas no fim das colheitas. Tanto o grupo dos homens, como das mulheres podem participar conjuntamente nas tarefas agrícolas se para isso forem solicitados, embora orientados por responsáveis de ambos os sexos. Os responsáveis de ambos os sexos, estipulam o dia e o preço que devem pedir pelos trabalhos a realizar. A escolha do responsável não depende da idade, mas da habilidade e da competência na resolução dos problemas que possam surgir. As dádivas recebidas pertencem ao grupo e só podem ser gastos em situações especiais (cerimónias, festas etc.).

AS COLHEITAS

As colheitas da mancarra são habitualmente realizadas pelos homens e pelas mulheres, embora estas sejam as que mais participam.

A escolha do momento próprio para o início da colheita da mancarra está a cargo do dono da morança. Para o efeito, são arrancadas algumas vagens do solo para verificação. Quando a mancarra se encontra no estado ideal de maturação, o dono da morança solicita a ajuda de parentes ou vizinhos, quando necessário, estabelecendo uma data para o início desta actividade.

Para extraírem as vagens do solo utilizam de preferência o sacho.

Após a colheita, as vagens são expostas ao Sol para secagem e arrumadas em montes, antes de serem transportadas para os celeiros. Este trabalho realizado pelas mulheres, vai de Dezembro a Janeiro.

O ARMAZENAMENTO

Após a colheita, procede-se à separação das vagens do resto da planta. Para o efeito, utiliza-se um pau com a extremidade curva em forma de gancho, que prende o caule e permite a separação das vagens por pancadas dadas com uma vara suplementar.

As vagens são recolhidas em balaios e lançadas contra o vento em outro local, de modo a libertarem-se de pequenos caules secos e de vagens danificadas ou ocas. Os molhos são transportados pelas mulheres à cabeça em balaios.

A mancarra é primeiramente colocada no n`djarbentem (estrado feita de paus, bentém em crioulo), ao ar livre, para secagem ao Sol durante algum tempo (três a quatro dias), antes do seu armazenamento definitivo no celeiro (n`tangul).

PRINCIPAIS AMEAÇAS

Os estragos provocados por agentes daninhos, representam por vezes sérios prejuízos, e a avaliação dos estragos tem lugar após a separação e contagem dos molhos afectados pelos estragos.

Para combate à humidade e aos insectos, por vezes armazenam a mancarra em tambores de 200 litros. Os tambores são lavados colocados ao Sol para secar. Só depois guardam a mancarra misturada com as folhas da buafuga (espécie vegetal que exala cheiro activo e que serve de repelente contra insectos) para afastar os insectos.

OS PRODUTOS DERIVADOS

A mancarra utiliza-se na confecção de alguns pratos tradicionais. A preparação do óleo da mancarra faz-se a partir da trituração dos grãos no pilão depois de bem secos ao Sol. Por vezes torram a

mancarra ao lume. Existem vários processos artesanais de prepararem o óleo da mancarra.

OS RITOS TRADICIONAIS

Antes do início das sementeiras é habito a mulher dona da casa ou o chefe da morança realizarem cerimónias pedindo ao Irã o sucesso das colheitas. A cerimónia, de carácter doméstico, consiste numa espécie de monólogo com Irã e na colocação de 3 pedras à cabeceira da cama.

Normalmente realizam-se os ritos na pedra do fogão e à frente da casa oferecendo ao Irã alimentos (farinha) e bebidas. Na altura da comercialização da mancarra, pede-se ao Irã para aumentar o peso desta, com vista a um maior lucro na venda. Por vezes o Irã é colocado no local das sementeiras, servindo de protector contra potenciais ameaças aos campos cultivados.

* * * * *

ARROZ DE BOLANHA

NOME NATIVO:	Amar caiaié
VARIEDADE:	Tchogba, Forum, Pas, Ntanham, Iangugola Buré, Atectenham, - tanham
NOME CRIOULO:	Arroz de bolanha
NOME PORTUGUÊS:	Arroz alagado
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Oryza sativa</i>
CICLO VEGETATIVO:	120 - 150 dias
TERRENO:	<u>Bolanhas</u> de água doce
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Julho a Setembro
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Janeiro a Fevereiro
TIPOS DE CELEIROS:	N'bemba
REGIÃO:	Tombalí

O arroz de bolanha de água doce é cultivado em terras baixas (lalas) periodicamente alagadas durante a época das chuvas. Esta cultura é designada por amar caiaié pelos Nalú, que cultivam várias variedades, cujo ciclo vegetativo varia entre 120 a 150 dias.

Os trabalhos de lavoura do arroz de bolanha são normalmente da responsabilidade das mulheres.

AS SEMENTEIRAS

A sementeiras realizam-se entre Julho e Setembro.

O cultivo de arroz de bolanha obedece a duas fases, consistindo a primeira na preparação dos viveiros (haipa) e a segunda na transplantação dos pés de arroz para a bolanha de água doce.

Os terrenos destinados à preparação dos viveiros, situam-se quase sempre próximos das moranças. A preparação dos viveiros é realizada pelas mulheres, durante o mês de Junho. Para o efeito, lançam as sementes à terra ao mesmo tempo que revolvem o solo com

um sacho. Para protegerem os viveiros do ataque das aves, colocam crianças de vigilância.

A par da criação dos viveiros, as mulheres preparam as bolanhas para receberem as plantas de arroz.

As plantas são arrancadas do viveiro com as mãos e a transplantação feita com um pau, destinado a empurrar as raízes para o interior do solo.

As alfaias utilizadas na preparação dos terrenos, tanto dos viveiros como das bolanhas, são de fabrico local. Servem-se do arado e da catana (tarçado), para limpar e preparar os terrenos. Os trabalhos da bolanha realizam-se sob a orientação da dona da casa, que após a lavoura nos meses de Agosto a Setembro, mobiliza as restantes mulheres para o trabalho do transplante dos pés de arroz do viveiro para a bolanha.

Existem grupos de trabalho, tanto de homens como de mulheres, (mandjuandade) que participam na lavoura do arroz. As mulheres desenvolvem uma acção importante quer nas sementeiras, quer na ceifa dos cereais. Esses grupos de trabalho, recebem em troca pelas tarefas realizadas, produtos agrícolas, animais e dinheiro. Para iniciarem os trabalhos, convocam uma reunião com os grupos (homblonda) e o responsável (intchacabol), o qual estabelece o calendário e estipula o preço para os trabalhos a realizar, além de outras compensações, como cola, tabaco e bebidas tradicionais. A chefia desses grupos de trabalho não depende da idade, mas de outros factores como a confiança que o colectivo deposita na pessoa ou ainda pela serenidade e habilidade com que resolve os problemas. As compensações recebidas pelo grupo são gastas parcialmente em situações especiais de festas colectivas e cerimónias.

A par das bolanhas colectivas, existem outros terrenos individuais, sobretudo pertença das mulheres, onde cultivam arroz para seu uso pessoal.

AS COLHEITAS

A ceifa realiza-se no período que vai de Janeiro a Fevereiro.

A colheita do arroz tanto é realizada pelos homens como pelas mulheres, sendo estas as que mais participam nos trabalhos da ceifa.

Antes de se iniciar a colheita, são cortadas algumas panículas, para se avaliar se as espigas já se encontram maduras. Quando isso acontece, o chefe da família convoca a sua primeira mulher, para que esta tome a iniciativa de mobilizar as restantes mulheres, para os trabalhos da ceifa. As primeiras panículas colhidas destinam-se a ser reduzidas a farinha no pilão, para ser utilizada nas cerimónias ao Irã.

Em caso de carência de cereais, algumas das espigas são colhidas antes da completa maturação, penduradas no interior das casas junto do fogão ou mesmo passadas pelo fogo, de modo a acelerarem o seu amadurecimento.

A ceifa é realizada com pequenas facas, e os molhos colocados em troncos de árvores e ramos de cibe, para completarem o processo de secagem.

Durante o corte das panículas, procedem à contagem dos molhos como forma de avaliarem o volume da produção.

O ARMAZENAMENTO

Após o fim da colheita faz-se a separação das sementes destinadas às próximas sementeiras. O tratamento das sementes destinadas às sementeiras é feito com grande cuidado. Faz-se previamente a debulha e a secagem antes de o arroz ser armazenado num pequeno celeiro (N`bemba).

Toda a semente pertence à dona de casa, e é ela que vigia a entrada ou a saída do arroz armazenado.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As sementes podem ser atacadas por fungos e outras doenças, quando contêm demasiada humidade e o local de armazenamento é pouco ventilado. Os insectos (batchelim) podem perfurar as sementes,

quando os celeiros não se encontram devidamente vedados.

A forma de combate aos insectos utilizada pela população, consiste na secagem e no processo de fumar as sementes antes do armazenamento.

Para avaliar a extensão dos estragos utilizam o balaios como medida. Esse trabalho é realizado pelas mulheres.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Após o corte das panículas, procede-se à secagem destas e posteriormente à sua trituração no pilão. A farinha obtida é utilizada na preparação de pratos tradicionais.

As panículas, depois de queimadas e reduzidas a cinza, podem ser aproveitadas para a confecção de sabão de fabrico local.

OS RITOS TRADICIONAIS

Existem vários ritos ligados à produção de arroz. A responsabilidade da cerimónia pertence à "mulher grande", dona da casa, que para o efeito coloca na cabeceira da cama bocados de farinha destinados a pedir a protecção do Irã para uma futura boa produção. Essa cerimónia é repetida nas pedras do fogão no interior das casas.

O chefe da morança possui o seu Irã pessoal à frente da casa, que consiste numa pequena casota sem paredes onde se encontra um objecto com forma humana (estatueta) que representa o Irã. No interior da referida casota está também uma pequena cana de bambu com cerca de 15 cm, contendo no interior tabaco moído, além de um chifre de 30 a 40 cm envolvido em retalhos de pano vermelho.

As cerimónias que acompanham as fases da lavoura, da sementeira e da colheita consistem na preparação e oferta de comida ao Irã (preparação de bebidas e galinha sem condimentos). As cerimónias destinam-se sobretudo a pedir o auxílio do Irã para o sucesso das colheitas.

* * * * *

ARROZ DE PAM-PAM

NOME NATIVO:	Amar caból
VARIETADES:	Ualsilon, Toba, Usadugo, Bom-mussa e Pudar
NOME CRIOULO:	Arroz pam-pam
NOME PORTUGUÊS:	Arroz de sequeiro
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Oryza sativa</i>
CICLO VEGETATIVO:	120 a 150 Dias
TERRENO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Época das chuvas
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Época seca
TIPOS DE CELEIROS:	N'bemba
REGIÃO:	Tombalí

O arroz de sequeiro (de planalto, ou pam-pam) é lavrado em terrenos de planalto previamente desbravados da vegetação espontânea. Esta cultura é vulgarmente conhecida pelos Nalú com a designação de "amar caból". São várias as variedades cultivadas pela população, variando o seu ciclo vegetativo entre 120 a 150 dias. As tarefas ligadas à lavoura do arroz de pam-pam são normalmente distribuídas entre os homens, embora as mulheres tenham também papel relevante na sua produção.

AS SEMENTEIRAS

O cultivo do arroz de sequeiro faz-se em terreno pam-pam e tem lugar no início da época das chuvas. Os terrenos podem ser previamente lavrados ou simplesmente limpos de pequenos arbustos, a fim de receberem as sementes (acufum em Nalú). Normalmente é o chefe da morança que orienta os trabalhos, da lavoura e do cultivo. Geralmente toda a família participa nas sementeiras, sendo o homem o principal responsável pela produção.

As mulheres participam sobretudo nas sementeiras.

Para o trabalho da limpeza e lavoura dos terrenos utilizam instrumentos de fabrico local. Servem-se do machado, para derrubarem pequenos arbustos e do sacho (djaló), para cavar e revolver os terrenos destinados a receberem as sementes.

A sementeira do arroz faz-se utilizando o dedo do pé (o polegar), para introduzir as sementes no solo.

O terreno pam-pam cultivado pertence à colectividade, que abrange todos os membros da família. A par da propriedade colectiva, existe a propriedade individual (n'canhama), em que cada um pode dispor das colheitas para fins individuais, podendo as produções obtidas serem vendidas para a compra de objectos de uso pessoal.

AS COLHEITAS

Toda a família da morança ou do fogão participa na colheita do arroz. A ceifa tem lugar na época seca, geralmente em Dezembro. A colheita das panículas é feita por homens e mulheres, sob a orientação do chefe da morança.

A avaliação da quantidade colhida faz-se pela contagem dos molhos acumulados nos locais das colheitas. As estimativas podem também ser feitas quando o cereal se encontra todo debulhado e pronto a ser armazenado.

A secagem faz-se geralmente ao ar livre, durante alguns dias, antes do armazenamento definitivo.

No acto da colheita, as maiores panículas são separados das restantes e destinadas às futuras sementeiras. As sementes ficam à responsabilidade da mulher dona de casa, que vigia a saída e entrada das mesmas (nefe-can-ntchire). Estas sementes são utilizadas nas lavouras, na época das primeiras chuvas, podendo eventualmente restar parte das referidas sementes, que são utilizadas depois para consumo diário.

O ARMAZENAMENTO

Os molhos de arroz são deixados no campo de cultivo, para secagem antes de serem armazenados. São depois transportados em balaios (n`bal), à cabeça, pelos homens, mulheres e crianças, do campo para a morança.

As colheitas, depois de secas ao Sol e avaliadas, são armazenadas nas n'benbas (bembas, em crioulo).

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As sementes podem ser atacadas principalmente por insectos, designados por batchibu cá maduca em língua nalú. As térmitas (baga-baga, em crioulo) constituem outra ameaça. A humidade (ajda-djaghã) provoca a deterioração das sementes, quando estas não são bem secas ao Sol.

Podem constituir potencial ameaça, as calamidades naturais como as enxurradas, as chuvas intensas e as tempestades tropicais. Os incêndios também ameaçam seriamente os celeiros e as sementes durante a época seca em que se procedem às queimadas das matas. Para avaliarem a extensão dos estragos, fazem a separação das sementes danificadas, que são medidas em tigelas ou em balaios (n'bal), antes de serem novamente armazenados. A estimativa dos estragos existentes é normalmente feita pela mulher dona de casa.

OS PRODUTOS DERIVADOS

O arroz é reduzido a farinha no pilão e utilizado para a confecção de pratos destinados às crianças.

OS RITOS TRADICIONAIS

Durante a época das primeiras chuvas e das colheitas realizam-se cerimónias ao Irã, representado por objectos inanimados como pedras ou paus escolhidos para o efeito. Trata-se de solicitar a ajuda do

Irã para o sucesso das sementeiras. Os ritos ligados à produção familiar são realizados em locais próximos de casa numa espécie de santuário (pequena casota) onde depositam as oferendas que consistem em arroz, bebidas e sangue de aves. Normalmente os referidos santuários encontram-se localizados na parte lateral ou à frente da casa de habitação.

* * * * *

BANANA, ANANAZ, MANGA E PINHA

NOME NATIVO:	Ntamalam (banana); Nanas (ananaz); Mang (manga) e N'pinha (pinha)
VARIEDADES:	
NOME CRIOULO:	Banana, nanaz, mango e pinha
NOME PORTUGUÊS:	Banana, ananaz, manga e pinha
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Musa paradisiaca</i> ; <i>Ananas comosus</i> ; <i>Mangifera indica</i> ; <i>Annona muricata</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Pam-pam, Quintais e Mata
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Dezembro/Janeiro (banana e ananaz); Maio até Agosto (manga e pinha)
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Todo o ano; Época das chuvas; Março a Maio; Época seca
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Tombalí

O CULTIVO

O cultivo da banana (ntamalam para os Nalú) faz-se apartir dos rebentos que esta emite. Por vezes, faz-se a criação de viveiros de bananeiras, que posteriormente são transplantadas para locais definitivos.

O mesmo processo se utiliza para o ananaz (nanas em nalú). Ambas as espécies, necessitam para o seu desenvolvimento de locais húmidos. Geralmente, abrem pequenas covas onde depositam as pequenas plantas transplantadas de viveiros. O cultivo das referidas espécies têm lugar de Dezembro a Janeiro.

A manga e a pinha são propagdas apartir das suas sementes. Para o efeito são semeadas primeiro em viveiros e posteriormente transplantadas para os locais definitivos. Tanto o caroço da manga, como as sementes da pinha, necessitam de uma secagem prévia ao Sol antes das sementeiras. O caroço da manga sofre um corte na parte

superior de um dos gumes, antes de colocado no solo para germinar. Também se faz a sua sementeira em latas, potes ou outros recipientes. Tanto a pinha como a manga são cultivados entre os meses de Maio a Agosto, durante a estação das chuvas. O trabalho das sementeiras é realizado pelos membros da família, orientados pelo chefe de família. Para uma melhor estimativa das quantidades cultivadas contam os rebentos semeados.

O ARMAZENAMENTO

Estas frutas, devido à sua perecibilidade, não podem ser armazenadas por longos períodos após a sua colheita.

A banana, quando ainda verde, pode ser guardada em covas abertas no solo, onde previamente se lança cinza, para evitar o ataque de insectos, sobretudo da baga-baga.

Para armazenarem os produtos recorrem aos mais variados recipientes (potes, covas, tanque e pilão, etc). Este armazenamento é sempre de curta duração.

PRINCIPAIS AMEAÇAS

Devido a más condições de armazenamento, as sementes da pinha e da manga podem ser atacados por insectos e doenças. As medidas de protecção das sementes consistem essencialmente na secagem ao Sol e no devido acondicionamento das mesmas.

PRODUTOS DERIVADOS

A manga verde é utilizada na confecção de pratos tradicionais, sobretudo com arroz, depois de uma prévia cozedura. Por vezes secam pedaços de manga ao Sol com vista a uma utilização futura, em especial nos períodos de carência alimentar.

* * * * *

BATATA DOCE

NOME NATIVO:	Mabaté
NOME CRIOULO:	Batata
NOME PORTUGUÊS:	Batata doce
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Ipomea batatas</i>
CICLO DE PRODUÇÃO:	Cerca de 5 meses
TERRENO:	Bolanha e Quintal
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Época seca e época das chuvas
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Agosto a Outubro
TIPOS DE CELEIROS:	Bentem
REGIÃO:	Tombali

A batata doce toma o nome de mabaté em lingua nalú. A sua produção é feita nos quintais e nas bolanhas.

O cultivo da batata doce, constitui uma actividade agrícola secundária, destinada essencialmente ao consumo em pequena escala e a pequenas vendas nas feiras locais.

AS SEMENTEIRAS

A produção de batata doce tem lugar em duas épocas do ano, sendo uma na época seca, plantada em terrenos baixos (bolanhas) e a outra na época das chuvas, feita nos quintais e em terrenos de pam-pam. Na plantação da batata doce utilizam-se fragmentos dos caules, cordas. As cordas são enterradas no solo, no cimo dos camalhões, ficando uma parte, cerca de 20 cm, enterrada e o restante deitado sobre o camalhão. Para plantarem a batata doce, utilizam alguns instrumentos agrícolas de fabrico local. Servem-se do sacho (ntifim), para limparem os terrenos e da catana (missiram), para cortarem os caules.

O papel do chefe de família é determinante na produção agrícola. Cabe-lhe o trabalho de mobilizar os braços necessários ao trabalho, tanto para as sementeiras como para as colheitas dos campos colectivos.

AS COLHEITAS

Os tubérculos colhidos são agrupados, em pequenos montes, no campo de cultivo e transportados à cabeça em balaios (n`bal), para os locais de armazenamento.

Os novos rebentos, que surgem das batata deixadas no solo são posteriormente transplantados para novos locais de cultivo.

Quando se trata de lotes produzidos em campos colectivos, o produto da recolha pertence a toda a família. No entanto, o chefe de família assume-se como o responsável quanto à vigilância da saída dos produtos destinados ao consumo diário.

A par da produção colectiva existem também os campos de cultivo individuais, cujas colheitas se destinam a serem vendidas ou trocadas com o intuito de adquirirem bens essenciais.

O ARMAZENAMENTO

Por vezes, a batata doce, após a colheita, sofre um processo de cozedura, antes de ser cortada em pedaços com uma faca (n`tehapen) e exposta ao Sol no bentém (n`djarbente), para secagem, antes do armazenamento definitivo. Trata-se de um tratamento destinado a conservar o tubérculo da batata doce, com vista à futura utilização em momentos de crise alimentar.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

A batata doce pode ser atacada por insectos, e por fungos bem como outras doenças. A presença da baga-baga nos terrenos de cultivo, pode constituir uma séria ameaça à conservação da batata doce.

OS PRODUTOS DERIVADOS

As folhas da batateira tem aplicação no tratamento de doenças de estômago e na cura de abscessos e inflamações. Estas folhas são também utilizadas na alimentação.

CABAÇA

NOME NATIVO:	N'canghan
VARIÉDADES:	
NOME CRIOULO:	Cabass
NOME PORTUGUÊS:	Cabaça
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Lagenaria siceraria</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Pam-pam e Quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Época das chuvas
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Janeiro a Março
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Tombalí

A cabaça, N'canghan em língua Nalú, é cultivada em monocultura ou associada a outras culturas. A cultura da cabaça faz-se a nível individual ou a nível da morança.

Normalmente os Nalús produzem a cabaça para uso doméstico. No entanto, em caso de excedentes, estes podem ser comercializados, quer em forma de troca de produtos ou venda.

A SEMENTEIRA

As sementeiras da cabaça resumem-se apenas à abertura de covas no solo, onde são lançadas as sementes. As sementeiras têm lugar logo no início das chuvas (meses de Junho e Julho) e podem ser efectuadas tanto por homens como por mulheres.

Para a extração das sementes, é necessário abrir o fruto ao meio, introduzindo água no interior do fruto, para que ele possa adquirir mais volume, tornando assim, o processo da extração dos resíduos internos mais fácil. As sementes extraídas são expostas ao Sol para secagem e só depois armazenadas em retalhos, latas e outros recipientes. Normalmente misturam as sementes com cinza, para evitar o ataque dos insectos.

AS COLHEITAS

A colheita da cabaça faz-se na época seca, normalmente começa em Janeiro e pode prolongar-se até ao mês de Março.

As colheitas podem ser feitas tanto pelos homens como pelas mulheres, embora as mulheres sejam aquelas cujos trabalhos quotidianos se encontram mais ligados com a utilização da cabaça. A cabaça é um recipiente fundamental para o trabalho doméstico das mulheres. É usada nas mais variadas funções, como transportar água, guardar produtos agrícolas (arroz, milhos, etc.), e para servir as refeições.

O ARMAZENAMENTO

Após as colheitas, os frutos são transportados à cabeça para as tabancas (aldeias). Adultos e crianças de ambos os sexos podem tomar parte nesse trabalho.

Os frutos colhidos são tratados. Este tratamento faz-se cortando a cabaça ao meio e retirando todos os resíduos internos juntamente com as sementes. Separadas as sementes, os restantes resíduos são deitados fora. As cabaças e as sementes são expostas ao Sol para secagem.

Findo todo o tratamento, as cabaças são distribuídas entre as mulheres da morança, podendo também uma parte ser oferecida a familiares e amigos. Em caso da produção ter sido em grande quantidade, as cabaças podem ser armazenadas em cima de um bentém. Em relação às sementes, estas não têm celeiros próprios, e são normalmente guardadas em latas, garrafas, coladas à parede, embrulhadas em retalhos, etc. As sementes são sempre guardadas em lugares aquecidos, como por exemplo junto das cozinhas.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Insectos e animais de pasto, podem provocar danos na cabaça, quando

ainda no campo. Como medidas de protecção levantam-se tapadas em torno dos campos de cabaça (quando estes se encontram localizados junto das habitações).

As cabaças depois de colhidas são secas ao Sol, para evitar deterioração causada pelo excesso de humidade.

* * * * *

CAJÚ

NOME NATIVO:	Ambem N'cadje
VARIEDADES:	
NOME CRIOULO:	Cadjú
NOME PORTUGUÊS:	Cajú
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Anacardium occidentale</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Maió a Agosto
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Abril a Junho
TIPOS DE CELEIROS:	N'bal
REGIÃO:	Tombalí

O cajú tem a designação de ambem n'cadje, para as populações Nalú. O seu cultivo está em franca expansão, devido ao valor da castanha de cajú como produto de exportação.

Durante o período das colheitas, os sacos de castanha de cajú são trocados por arroz. Este facto tornou a cultura do cajú atractiva para as populações rurais. O "vinho" e a "aguardente" (cana em crioulo) de cajú, são muito apreciados pelas étnias não islamizadas.

AS SEMENTEIRAS

Para o plantio do cajú são em geral utilizados terrenos de pam-pam. Após estes terem sido cultivados um certo número de anos, em vez de os deixarem em pousio, cultivam neles o cajú. O cajú é semeado intercaladamente com o cereal em cultivo. Para a instalação dos cajueirais podem também desbravar terrenos de pam-pam incultos. As sementeiras são realizadas por toda a família. A castanha é enterrada no solo, em covas feitas com uma enxada tradicional. Essa tarefa é desempenhada pelos homens e mulheres na época das chuvas. Para desbravar o terreno utilizam instrumentos de trabalho de

fabrico local. Servem-se da catana (tarcado), para desbravar a mata e limpa-la de pequenos arbustos. Utilizam a enxada tradicional (djalo), para limpar o terreno de pequenas ervas. As árvores produzem os seus primeiros frutos ao fim de 2 a 3 anos.

AS COLHEITAS

As colheitas do fruto iniciam-se na época seca, indo de Abril a Maio.

Ao chegar a época da colheita toda a família participa, sob a orientação da mulher dona da casa. Os participantes munem-se de sacos, bacias, baldes e outros recipientes para procederem às colheitas.

Após a colheita, o cajú é transportado do cajueiral para a morança. O transporte é feito pelas mulheres e crianças, que recolhem os lotes em balaios, bacias e baldes.

A castanha é então separada do falso-fruto (ou maçã), comunemente designado como fruto (cajú).

A avaliação das quantidades recolhidas faz-se através do enchimento e contagem de sacos de castanha de cajú, que posteriormente são trocados, igualmente por sacos de arroz .

O ARMAZENAMENTO

O armazenamento das castanhas de cajú realiza-se durante os meses de Maio a Junho, após a secagem ao Sol das castanhas.

Cada fogão possui as suas reservas próprias de sementes. Os lotes são normalmente armazenados em balaios (n'bal), espécie de um cesto de verga que permite a ventilação do produto.

As sementes armazenadas pertencem ao colectivo da família, sob a responsabilidade do chefe de família. A vigilância quanto à entrada e saída dos produtos está a cargo da mulher dona da casa.

As castanhas destinadas ao gasto diário são medidas em pequenas cabaças atingindo uma média de 5 Kg no máximo.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As únicas ameaças sérias são a humidade e o calor, que podem provocar a deterioração da castanha. Dada a sua extrema dureza não existe o perigo de ser atacada por insectos.

Os prejuízos podem resultar da má secagem da castanha, sendo necessário retirar os lotes atingidos, para uma estimativa dos estragos. Cabe à dona da casa vigiar os danos durante o armazenamento.

OS PRODUTOS DERIVADOS

A maçã do cajú (falso-fruto) é utilizada sobretudo para fabricar o sumo de cajú e bebidas fermentadas ("vinho" e "aguardente" de cajú).

Da castanha extrai-se óleo utilizado na culinária tradicional.

* * * * *

côco

NOME NATIVO:	N'cúcú
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Coco baladu
NOME PORTUGUÊS:	Côco
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Cocos nucifera</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Quintais e Hortas
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Época seca
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Variável
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Tombalí

O coqueiro, vulgarmente designado por n`cúcú pelas populações Nalú, não parece ser uma espécie muito difundida localmente. Esta palmeira pode atingir grande altura e possui os frutos (côco) agrupados em cachos.

AS SEMENTEIRAS

O fruto (côco) é utilizado como semente. O fruto do coqueiro é seco ao Sol, durante dois meses, antes de se proceder à sua sementeira em covas abertas no solo.

O seu cultivo tem lugar na época seca, de modo a impedir que o fruto apodreça por excesso de água. A rega faz-se duas vezes por dia, sendo uma de manhã e outra à tarde.

Normalmente, os frutos a serem plantados são deixados em locais húmidos, durante alguns meses para que germinem. O fruto germinado é depois colocado em covas, com cerca de meio metro de profundidade. Normalmente o fruto é passado por cinza, antes de colocado em covas abertas no solo.

Após a colheita dos côcos separam os destinados a semente e colocam-nos em locais húmidos durante 3 meses.

A COLHEITA

A colheita é feita na época seca e tem a participação de todos os membros da família, sob a orientação do chefe de família.

Para avaliar as quantidades recolhidas procedem normalmente à contagem dos côcos. O transporte do fruto é feito à mão ou em balaios, quando a produção é abundante.

São os homens e por vezes as mulheres que transportam os frutos recolhidos para os locais de armazenamento.

O ARMAZENAMENTO

Não se faz o armazenamento em grande escala, pelo facto de se manterem por muito tempo os frutos no próprio coqueiro. Por vezes, colocam os côcos em covas abertas no solo.

Cabe ao chefe de família toda a responsabilidade de vigiar as saídas e as entradas dos frutos destinados ao consumo. Por vezes essa responsabilidade recai sobre o filho mais velho, que vigia também as quantidades destinados ao consumo.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

O coqueiro é por vezes atingido por pragas de insectos, que prejudicam a produção e qualidade dos frutos.

Após colhidos os frutos, uma das principais ameaças provêm da humidade, que provoca o apodrecimento dos côcos. Para evitarem estragos, os frutos são expostos ao Sol durante meses para secagem. Para avaliar a extensão dos danos fazem, por vezes, a contagem dos cocos atingidos por qualquer tipo de moléstia.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Para a preparação do óleo de côco abrem o fruto e retiram a polpa, que é exposta ao Sol durante um longo período, antes de ser

triturada no pilão e reduzida a farinha. Para a extracção do óleo de côco, o produto é submetido a uma forte cozedura de modo a libertar o óleo contido na polpa cuja separação da água se faz por decantação.

RITOS TRADICIONAIS

Apenas foram assinalados ritos propiciatórios ao Irã, destinados a proteger as zonas cultivadas contra a ameaça de pessoas ou insectos e animais daninhos.

* * * * *

COLA

NOME NATIVO:	N'cola
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Cola
NOME PORTUGUÊS:	Cola
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Cola nitida</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Janeiro, na época seca
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	A partir de Dezembro
TIPOS DE CELEIROS:	Balaios ou covas abertas no solo
REGIÃO:	Tombalí

A coleira é uma árvore, que por vezes atinge grande porte. Os frutos são cápsulas, semelhantes a uma castanha e vulgarmente conhecidos com o nome de n`cola pela população Nalú. No interior da cápsula encontram-se as sementes, também designadas por nozes de cola. Estas têm forma arredondada e tegumento avermelhado, branco ou castanho, conforme as espécies.

A cola é consumida como estimulante e tem especial valor entre as populações islâmicas, onde é utilizada em diversas cerimónias e ritos tradicionais.

AS SEMENTEIRAS

Os viveiros são realizados durante o mês de Janeiro, na época seca, de modo a evitar o excesso de água e o apodrecimento das sementes. A cola pode ser cultivada em quintais ou em outros locais.

Os frutos destinados às sementeiras são guardadas em locais húmidos. Em geral, são colocados à sombra em balaios e devem ser regados periodicamente.

A selecção dos frutos destinados às sementeiras, faz-se logo após a colheita. Os frutos são abertos e na própria fenda faz-se a

introdução de areia húmida do rio, dada a necessidade que o fruto tem de conter humidade para poder germinar. Antes de colocarem os frutos no solo abrem covas com cerca da 50 cm de profundidades onde deitam estrume. O local deve ser de preferência húmido, de contrário para poderem germinar necessita de rega permanente. As sementeiras são realizadas pelos homens grandes. As tarefas ligadas às sementeiras são realizadas por toda a família sob a orientação do chefe de família. A par dos campos de cultivo pertencentes à própria morança existem terrenos individuais.

AS COLHEITAS

Cabe ao chefe de família a iniciativa de organizar a colheita, que se realiza em Dezembro, e em que participa toda a família. Compete aos homens realizarem a colheita do fruto e às mulheres procederem ao corte dos mesmos para a extracção das nozes. Após a colheita fazem a estimativa das quantidades recolhidas pela contagem de balaios de cola (n`cola `bal) transportados para a morança.

O ARMAZENAMENTO

Os frutos da cola são transportados em balaios pelas mulheres, homens e crianças, para os locais de armazenamento. As quantidades transportadas são reduzidas, preferindo conservar os frutos da cola na própria árvore como reserva até a altura das colheitas, que se realizam normalmente na época seca, sobretudo em Janeiro. Os frutos recolhidos são armazenados em balaios, em covas abertas no solo para o efeito.

Os lotes de cola recolhidos pertencem ao chefe de família, que exerce apertada vigilância quanto à entrada e a saída dos mesmos.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As principais alterações na qualidade de fruto podem ser causadas pela temperatura e pela infiltração de água em locais de armazenamento, sobretudo na época das chuvas.

Para uma estimativa das perdas de cola, procedem à contagem dos balaios, utilizados na mediação, de frutos deteriorados pela acção de agentes daninhos (insectos, roedores etc).

OS RITOS TRADICIONAIS

Os frutos da cola, em determinadas circunstâncias (casamentos, juras, cerimónias), podem ser considerados sagrados, principalmente entre as populações islamizadas. Atribuem-lhes também propriedades estimulantes em casos de cansaço ou de debilidade física.

* * * * *

DJACATU

NOME NATIVO:	Masaquir
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Djacatu (ou djagatu)
NOME PORTUGUÊS:	
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Solanum indicum</i>
CICLO VEGETATIVO:	3 a 4 meses
TERRENO:	Pam-pam, quintal
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Julho a Setembro
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Tombalí

A espécie vegetal vulgarmente conhecida em crioulo por djacatu tem a designação de masaquir para as populações Nalú.

É uma cultura de quintal, geralmente feita pelas mulheres. Este fruto é um importante componente na dieta alimentar, entrando na preparação dos acompanhamentos (mafé). As folhas são também largamente consumidas, na preparação diária dos pratos tradicionais e utilizadas no tratamento de algumas doenças, sobretudo dores de estômago.

AS SEMENTEIRAS

O djagatu é semeado no início das primeiras chuvas, nos meses de Junho e Julho. O cultivo faz-se nos terrenos pam-pam, nos quintais ou próximo das casas. É uma tarefa que está reservada às mulheres, as quais são responsáveis também pelo tratamento das sementes destinadas às sementeiras. Quase sempre esta cultura é associada a outras espécies vegetais, como o baguitche e o tomate.

AS COLHEITAS

A colheita é feita consoante as necessidades diárias de consumo. As sementes destinadas a novas sementeiras, só são extraídas dos frutos (pericarpo) quando os mesmos secam no próprio local onde se encontram plantadas.

O ARMAZENAMENTO

Os frutos são armazenados por curtos períodos, em pequenos recipientes, como balaios ou tigelas, em locais frescos na casa, ou em covas feitas no solo.

As sementes são expostas ao Sol para secagem, e depois armazenadas em garrafas, latas e retalhos, que são suspensos no tecto das casas de habitação em locais aquecidos, onde têm melhor conservação.

O trabalho de preparação e tratamento das sementes está reservado às mulheres.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As sementes não são facilmente atacadas por insectos, quando bem acondicionadas. A humidade constitui um dos principais factores que provocam a alteração das sementes impedindo-as de germinar.

* * * * *

FARROBA

NOME NATIVO:	N'bek
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Farroba
NOME PORTUGUÊS:	Alfarroba Africana
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Parkia biglobosa</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Matas ou terrenos baldios
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Não é cultivada
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Abril/Maio
TIPOS DE CELEIROS:	Balaios, Tambores de 200 l e Potes
REGIÃO:	Tombalí

A "alfarroba africana" (farroba, em crioulo) é uma das espécies espontâneas nas matas locais. A alfarrobeira, designada pelos Nalú por n'bek, facilmente se destaca devido ao seu grande porte, podendo atingir cerca de 6 a 8 metros de altura.

A farroba, não beneficia de qualquer acção concertada do homem, que no entanto utiliza as suas vagens para a sua alimentação.

AS COLHEITAS

As vagens amadurecem entre os meses de Abril e Maio. A recolha do fruto faz-se em grupo pelos homens, munidos de catanas para o corte dos ramos que contêm as vagens. Após a colheita as vagens são acumuladas em montículos, destinados a serem transportados em balaios à cabeça, para as moranças.

Depois da recolha procedem à extração das sementes da vagem, tarefa em que participam todos os membros da família.

O ARMAZENAMENTO

Após a extracção das sementes envoltas num tegumento de cor amarela ("farroba"), o produto é colocado, juntamente com as próprias folhas, nos balaios (n`bal) e levado para estrados-celeiros (bentem) existentes no interior das casas de habitação, em locais aquecidas (fogão) de modo a perderem o excesso de humidade. O produto sofre assim fumigação, com vista a evitarem-se as ameaças dos insectos.

Por vezes quando a colheita é abundante armazenam a alfarroba em tambores de 200 l ou em potes.

PRODUTOS DERIVADOS

A semente da alfarroba sofre vários tratamentos antes de ser consumida. Após a secagem é armazenada por curto período, e posteriormente submetida a uma cozedura para extracção da película amarela, que envolve a semente (tegumento exterior). Depois de seca, a película é reduzido a pó num pilão juntamente com malagueta e sal. O produto é novamente submetido a uma completa secagem ao Sol antes da sua utilização. A película extraída das sementes pode ser consumida directamente ou amassada com água, açúcar e mel e ainda com lima, como forma de evitar que o seu consumo provoque qualquer moléstia.

* * * * *

FEIJÃO

NOME NATIVO:	Adeban
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Fidjom
NOME PORTUGUÊS:	Feijão
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Phaseolus vulgares</i>
CICLO VEGETATIVO:	90 a 150 dias
TERRENO:	Pam-pam e quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Agosto/Setembro
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Dezembro/Janeiro
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Tombalí

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras têm lugar normalmente a partir dos meses de Agosto/Setembro.

Durante as sementeiras as sementes são colocados em pequenas covas nos camalhões, distanciados cerca de 50 cm.

No trabalho da lavoura utilizam a enxada e a catana para limparem os terrenos de pequenos arbustos.

Cada fogão possui as suas reservas próprias de sementes.

Nos terrenos destinados ao cultivo do feijão não se pratica o pousio uma vez que estes terrenos se encontram nas cercanias da morança, sendo por isso cultivados permanentemente segundo um sistema rotativo de culturas e fertilização através dos estrumes dos animais que aí pastam.

Participam nos trabalhos das sementeiras os grupos de mandjuandade e blonda, tendo um ou uma responsável (intchacobol) a dirigir os trabalhos tanto dos homens como das mulheres. A escolha não obedece a qualquer sistema hierárquico, recai sobre o elemento de maior aceitação, pelas suas qualidades pessoais, pela habilidade em solucionar questões, pela honestidade e ainda por possuir a arte da

feiticiária. As mulheres podem possuir os seus campos próprios, por vezes com a ajuda dos homens. Elas não participam nos trabalhos da lavoura podendo, no entanto, vir a tomar parte nos trabalhos das colheitas. Quando participam nas colheitas recebem em troca algumas compensações que ficam sob o controlo da responsável do grupo das mulheres (intchacoból). A referida compensação é gasta após as colheitas em festas ou cerimónias, podendo eventualmente um dos elementos do grupo emprestar uma parte para o casamento com a obrigação de pagar posteriormente esse empréstimo. Os produtos recebidos pertencem na sua totalidade à colectividade e não podem ser utilizados isoladamente sem o consentimento de todo o grupo.

AS COLHEITAS

As colheitas são realizadas pelos homens e pelas mulheres, embora o papel das mulheres seja preponderante. A recolha é feita em balaios (N`bal) e o feijão acumulado em montes para secagem ao Sol. Para limparem o lote recolhido de cascas e outros detritos, lançam os legumes ao vento ou contra o solo. A debulha realiza-se de várias maneiras, pela simples abertura das vagens, no pilão ou ainda utilizando paus.

Durante colheita não realizam a separação das sementes para a próxima campanha.

O ARMAZENAMENTO

O produto da colheita é medido em balaios (N'bal) e no final é feita a contagem dos referidos balaios. O armazenamento realiza-se de Dezembro a Janeiro.

Normalmente o feijão é armazenado em garrafas ou outros recipientes (balaios, cestos, sacos, etc).

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

A acção destrutiva provém essencialmente de pequenos insectos

(gorgulhos) que perfuram as sementes do feijão. Para combater estes insectos, após a debulha, procedem à limpeza do local que se destina ao armazenamento.

As perdas são avaliadas pela separação dos lotes atingidos pela acção dos agentes daninhos.

* * * * *

INHAMES

NOME NATIVO:	N'cok e N'pá
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Manfafa e Nhame
NOME PORTUGUÊS:	Taro (ou falso inhame) e Inhame
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Colacasia esculenta</i> e <i>Discorea</i> <i>sp.</i>
TERRENO:	Pam-pam e quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Época seca; época das chuvas
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Época seca
TIPOS DE CELEIROS:	Bemba e Ual (pote)
REGIÃO:	Tombalí

AS SEMENTEIRAS

O cultivo do inhame tem lugar nas bolanhas durante a época seca, de modo a evitarem-se níveis de água que possam provocar a adulteração do tubérculo.

Nos trabalhos da lavoura e plantação dos tubérculos participam habitualmente todos os membros da morança. Os tubérculos cortados em pedaços, são colocados em covas com cerca de 50 cm de profundidade. Após o crescimento do caule colocam estacas de modo a suportar a planta.

A época do cultivo da manfafa é na época das chuvas. Para a sua cultura procede-se da mesma forma que para o inhame.

Para plantarem os tubérculos utilizam vários instrumentos agrícolas de fabrico local. Servem-se do sacho (ntifim) para prepararem o terreno e da catana (missidam) para limpar o local de pequenos arbustos.

AS COLHEITAS

O inhame e a manfafa são colhidos durante a época seca. A colheita

é efectuada pelo chefe da família auxiliado pelos jovens. Após a colheita escolhem-se os tubérculos em melhor estado de conservação para as futuras sementeiras. Por vezes os tubérculos destinados às novas culturas são submetidos a uma breve exposição ao Sol para perda de humidade.

Procede-se à avaliação das quantidades colhidas, utilizando a cabaça como medida padrão, após o fim das colheitas.

Apesar da participação colectiva dada pelos membros da família na produção agrícola, as colheitas ficam à responsabilidade do chefe de família como único proprietário. É este que vigia a saída e a entrada dos produtos dos celeiros destinados ao consumo diário. No entanto, existe a propriedade individual de pequenos campos, cuja colheita se destina à venda e troca com vista à resolução de problemas pessoais, quer na compra de bens essenciais, quer na liquidação de dívidas e impostos.

O ARMAZENAMENTO

Após a colheita, transportam os produtos para a morança para tratamento e armazenamento. O transporte geralmente faz-se à cabeça, em balaios e nele participam jovens e mulheres adultas. Normalmente os lotes recolhidos são guardados nos bembas ou no ual, espécie de silo feito de barro.

Por vezes, deixam enterrados alguns tubérculos que se destinam a ser utilizados posteriormente nas novas culturas. Para melhor conservação estes tubérculos são armazenadas em covas abertas no solo. No fundo desta covas colocam cinza, depois acondicionam os tubérculos e cobrem-nos de novo com cinza e finalmente com terra. Para impedir que germinem, fazem a ablação da parte radicular do tubérculo antes de os armazenarem solo.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As ameaças provêm sobretudo dos insectos, nomeadamente da baga-baga e por vezes do mau acondicionamento dos produtos nos celeiros que

permite a entrada das pragas.

A avaliação das perdas faz-se por estimativa, medindo-se o volume dos estragos depois de retirado o produto do interior dos celeiros.

PRODUTOS DERIVADOS

As folhas da manfafa são utilizadas na preparação de pratos tradicionais. Depois de piladas são misturadas com óleo de mancarra e destinam-se ao consumo.

OS RITOS TRADICIONAIS

Não se registaram ritos tradicionais dignos de nota relacionados com o cultivo da referida espécie. No entanto, foram assinalados pequenos actos rituais destinados a afastar a presença de insectos prejudiciais.

* * * * *

LARANJA E LIMA

NOME NATIVO:	Mandabam (laranja), Mandabam-paté (lima)
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Laranja e limon
NOME PORTUGUÊS:	Laranja e Lima
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Citrus sinensis</i> ; <i>Citrus aurantifolia</i> (<i>Citrus medica</i>)
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Quintais e pomares
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Maior
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Janeiro/Fevereiro
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Tombalí

Para os citrinos como a laranja e a lima, as populações Nalú utilizam respectivamente a designação mandabam e mandabam-paté. Trata-se de espécies pouco cultivadas, podendo considerar-se a sua cultura uma actividade agrícola secundária.

AS SEMENTEIRAS

Os viveiros de laranja e lima realizam-se a partir de Abril e prolongam-se até Maio.

As sementes destinadas às sementeiras sofrem prévia secagem ao Sol durante alguns dias. Trata-se de uma medida destinada a proteger as sementes do ataque dos fungos e dos insectos.

A sementeira dos viveiros é realizada por toda a família, sob orientação do chefe de família e os terrenos cultivados são defendidos por uma cerca de estacas. Os viveiros são regados duas vezes ao dia.

As pequenas plantas de lima e de laranja são transplantadas para covas em terrenos previamente limpos. Para o efeito utilizam a

catana (missidam) destinada a desbravar a mata e o sachó (n`tifin) para revolver o terreno das culturas.

A par da propriedade colectiva pertencente a toda a morança, existem terrenos individuais controlados pelos próprios donos.

AS COLHEITAS

A colheita dos citrinos tem lugar na época seca, durante os meses de Janeiro e Fevereiro. Esta é efectuada por toda a família e cabe ao chefe da morança orientar as tarefas.

Medem os lotes de citrinos recolhidos, pela contagem da quantidade de balaios obtidos após as colheitas.

O ARMAZENAMENTO

Os citrinos são transportados em balaios pelas mulheres e crianças para os locais de armazenamento.

As sementes são guardadas em pequenos balaios, garrações, retalhos e outros recipientes de reduzido volume. Estes recipientes são depois colocados em cima do bentém (n`djarbentem) próximo do fogão, em locais aquecidos, de modo a protegê-las contra a presença dos fungos, insectos e outros agentes daninhos.

As sementes pertencem ao chefe de família, que controla as quantidades destinadas às sementeiras.

OS PRODUTOS DERIVADOS

A lima destina-se ao consumo directo e fabrico de sumos, que são armazenados em garrafas ou garrações, conforme as quantidades. Obtendo-se a partir deste o vinagre de lima ("limon" em crioulo). A produção de sumo de lima ("limon") destina-se sobretudo à venda em feiras locais. A laranja destina-se apenas ao consumo directo e à venda, quase sempre em pequenas quantidades.

OS RITOS TRADICIONAIS

Os ritos de protecção aos terrenos cultivados são reservados somente às mulheres. Durante o cultivo dos viveiros, é habito derramarem bebidas e farinha junto dos locais destinados ao culto do Irã, que tem a função protectora contra possíveis ameaças, que possam provocar danos aos locais cultivados impedindo as plantas de crescer.

* * * * *

MALAGUETA PRETA

NOME NATIVO:	N'shil
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Malgueta preta
NOME PORTUGUÊS:	
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Xylopiã aethiopiã</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Matas
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Não é cultivado
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Setembro-Outubro
TIPOS DE CELEIROS:	Ual e Bemba
REGIÃO:	Tombalí

A malagueta preta tem a designação de nshil para os nalús. Esta árvore é espontânea nas matas e pode atingir grande porte com cerca de 30 m de envergadura. Os frutos (vagens) são utilizados como condimento para diversos pratos, tendo também utilização medicinal.

AS COLHEITAS

A colheita da vagem tem lugar em Dezembro, altura em que os homens munidos de catanas sobem às grandes árvores e cortam os ramos onde se encontram os frutos. Por vezes cortam o próprio tronco e recolhem as vagens em balaios, que são posteriormente transportados para os locais de armazenamento.

O ARMAZENAMENTO

As vagens são expostas ao Sol para secagem antes de serem armazenadas em potes (ual) e guardadas na bemba.

OS PRODUTOS DERIVADOS

A malagueta preta é utilizada na confecção de pratos tradicionais, depois de reduzida a pó é misturada com peixe seco (cassequê). O referido produto destina-se a ser exportado para os países vizinhos, nomeadamente para o Senegal.

* * * * *

MANDIOCA

NOME NATIVO:	Mandiok
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Mandioca
NOME PORTUGUÊS:	Mandioca
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Manihot esculenta</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Quintal
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Maió a Junho e Janeiro a Abril
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Tombalí

AS SEMENTEIRAS

O cultivo da mandioca efectua-se em duas épocas do ano. A produção pode ter lugar em Maio e Junho, no início das primeiras chuvas, e na época seca, de Janeiro a Abril. No primeiro caso, plantam o tubérculo nos quintais e terrenos pam-pam. Neste caso servem-se da enxada e do sacho para lavrarem o terreno. No segundo caso, plantam a mandioca nas bolanhas, após a colheita do arroz, aproveitando assim a humidade destas terras baixas, para uma cultura durante a época seca. Neste caso servem-se do arado para prepararem o campo do cultivo.

A produção da mandioca é realizada pelos homens e jovens da morança.

A propagação da mandioca é feita a partir de estacas obtidas das hastes das plantas de mandioca. Após a colheita dos tubérculos, as estacas são arrancadas do solo e conservadas em molhos colocados em covas, em locais frescos, onde permanecem até à próxima época de plantação, momento em que são plantadas nos terrenos previamente preparados em camalhões. As estacas são enterradas no bordo superior dos camalhões, normalmente ligeiramente inclinadas.

Para prepararem os terrenos servem-se da catana, da enxada e do arado tradicional (misode). Para preparem os camalhões, distanciados um dos outros em cerca de 30 cm, utilizam o sacho tradicional (n'atifim).

O cultivo da mandioca é feito com a participação de toda a família e do chefe da morança.

AS COLHEITAS

São os homens que procedem à colheita dos tubérculos. As mulheres transportam-nos, em balaios à cabeça, para os locais de tratamento e armazenamento.

As colheitas pertencem a toda a família, sendo o chefe de família o responsável pela vigilância do destino das produções. No entanto, existem campos de cultivo individuais, em que os lotes recolhidos pertencem ao proprietário do terreno. Nestes casos, produção obtida destina-se, em parte, a resolver pequenos problemas individuais através da sua venda.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As estacas armazenadas estão sujeitas ao ataque de insectos e fungos, que provocam a sua deterioração.

OS PRODUTOS DERIVADOS

A mandioca tem larga utilização na confecção de pratos tradicionais.

Da mandioca seca prepara-se a farinha, após trituração no pilão.

* * * * *

MILHO

NOME NATIVO:	Acafilon
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Milho bacil
NOME PORTUGUÊS:	Milho
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Zea mays</i>
CICLO VEGETATIVO:	50 a 80 dias
TERRENO:	Quintal
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Agosto
TIPOS DE CELEIROS:	Bentem
REGIÃO:	Tombalí

O milho bacil, vulgarmente conhecido por acafilon entre a população Nalú, é lavrado logo no início das chuvas, normalmente pelos homens.

É uma cultura essencialmente feita em pequenas áreas de cultivo, junto às moradias.

O seu ciclo vegetativo é de 50 a 80 dias, sendo por isso a primeira produção a ser obtida, durante a época das chuvas. A importância do milho no sistema produtivo nalú, deve-se à sua importante contribuição para a segurança alimentar das populações, numa época do ano caracterizada pela escassez de reservas alimentares.

AS SEMENTEIRAS

A cultura desta espécie faz-se nos quintais ou em terrenos pam-pam. As sementeiras realizam-se no início das primeiras chuvas e é feita pelos homens.

Cabe ao chefe de família a responsabilidade de iniciar e vigiar os trabalhos de lavoura e sementeira.

Utilizam para lavrar o solo, a enxada vulgar, e a catana (tarçado), para limpar o terreno de pequenos arbustos.

Cada fogão possui as suas reservas de sementes e o trabalho da sementeira é praticado pelos membros de uma mesma família.

AS COLHEITAS

A colheita do milho bacil é realizada por toda a família, tanto pelos homens, como pelas mulheres. O primeiro indício de que as espigas se encontram prontas a serem colhidas, é quando as barbas de milho secam. A partir desse momento, toma-se a iniciativa de proceder à sua colheita. Esta é feita manualmente sem a utilização de qualquer instrumento para o corte das espigas.

As espigas colhidas são agrupada-as em montes, sendo posteriormente descascadas, antes do seu transporte para o bentém, espécie de estrado feito com paus, destinado a receber os cereais para a secagem ao Sol.

As espigas destinadas às sementeiras não são desgranadas, sendo penduradas no interior das casas, junto ao fogão, para secagem e fumagem, de modo a garantir a sua conservação.

O ARMAZENAMENTO

O armazenamento faz-se inicialmente no bentém, para secagem das espigas ao ar livre. As espigas destinadas às próximas sementeiras são separadas e penduradas no interior das casas, na cancara próximo do fogão, onde são fumadas. As restantes espigas, que se encontram no bentém, depois de secas são desgranadas e armazenadas em balaios.

Normalmente fazem uma estimativa "a grosso modo" das quantidades de cereais colhidos.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

O milho bacil armazenado no bentém está sujeito à acção dos pássaros, roedores, insectos e de outros depredadores. Nos

celeiros, a falta de ventilação cria condições favoráveis ao desenvolvimento de doenças e consequente deterioração das sementes. Além dos factores apontados, tanto as sementes, como os celeiros podem ser destruídos pelas calamidades naturais, sobretudo pela acção dos temporais e das chuvas intensas.

Para o cálculo das perdas sofridas pela acção dos insectos, medem em balaios, a produção deteriorada retirada dos locais de armazenamento.

OS PRODUTOS DERIVADOS

O milho bacil é vulgarmente utilizado na alimentação tradicional. A farinha de milho obtém-se pela trituração dos grãos no pilão, espécie de almofariz de madeira, em que os produtos agrícolas são triturados por uma clava também de madeira.

* * * * *

PEPINO

NOME NATIVO:	N'pipino
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Pipino
NOME PORTUGUÊS:	Pepino
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Cucumis sativus</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO:	Pam-pam, quintais e hortas
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho a Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Setembro a Outubro
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Tombalí

O pepino (n'pipino para os Nalú) é cultivado em pequena escala, durante a época das chuvas, normalmente em associação com outras culturas. É um legume muito apreciado pelas crianças e jovens e destina-se principalmente ao consumo familiar e venda em pequena escala.

AS SEMENTEIRAS

A cultura do pepino faz-se em terrenos pam-pam e quintais previamente lavrados. O seu cultivo tem lugar nos meses de Junho e Julho, no início da época pluviosa e é efectuado por jovens.

AS COLHEITAS

As colheitas do fruto têm lugar nos meses de Setembro e Outubro, e são realizadas sobretudo pelos jovens.

Os frutos destinados à extracção das sementes, são deixados nos campos de lavoura até Janeiro, altura em que devido à deterioração dos frutos a extração das sementes não apresenta dificuldades.

O ARMAZENAMENTO

Os frutos colhidos são transportados, pelos jovens, para os locais de armazenamento. Não existem celeiros apropriados para guardar os lotes recolhidos, que se destinam ao consumo e à venda nas feiras locais.

As sementes do pepino são guardadas em retalhos, após secagem ao Sol durante alguns dias.

A vigilância sobre os gastos diários pode ser feita por pessoas mais idosas, que controlam as quantidades destinadas ao consumo. Por se tratar de uma actividade agrícola secundária, não existem praticamente medidas de controlo sobre as perdas ou gastos de sementes.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Constituem principais ameaças às referidas sementes, os insectos, entre eles a baga-baga, além de outros agentes daninhos.

Para protegerem as sementes, procedem quase sempre à secagem ao Sol e ao seu devido acondicionamento nos locais de armazenamento.

* * * * *

QUIABO

NOME NATIVO:	Nhatiron
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Candja
NOME PORTUGUÊS:	Quiabo
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Abelmoschus esculentus</i>
CICLO VEGETATIVO:	60 a 120 dias
TERRENO:	Pam-pam e Quintal
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho a Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Julho a Setembro
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Tombalí

A espécie vegetal vulgarmente conhecida em crioulo por candja tem a designação ntantiron para os Nalú.

A canja é cultivada pelas mulheres nos quintais junto às casas ou nos terrenos de pam-pam em associação com outras culturas. Os frutos (candja) são utilizados na preparação de acompanhamentos ("mafé").

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras tem lugar no início das primeiras chuvas, e os frutos podem ser colhidos ao fim de cerca de 2 meses.

A tarefa das sementeiras está reservada às mulheres, que semeiam a candja nos terrenos pam-pam e nos quintais.

Os frutos, que contêm as sementes destinadas às próximas sementeiras, são colhidos em Janeiro, quando o pericarpo se encontra seco. A conservação e tratamento das sementes é da responsabilidade da mulher dona de casa. As sementes pertencem às mulheres, que normalmente fazem as culturas individualmente em terrenos privados.

AS COLHEITAS

As colheitas têm lugar de Junho a Dezembro e são efectuadas pelas mulheres. A colheita destina-se apenas ao consumo diário. Os pequenos excedentes são vendidos localmente ou nas feiras e mercados.

O ARMAZENAMENTO

Após a colheita e secagem das sementes, estas são guardadas em retalhos, garrafas ou em trapos velhos, e pendurados no interior das casas, próximo dos locais aquecidos, de modo a garantir a sua conservação durante vários meses.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As sementes de candja podem ser atacadas por insectos, alterando-se a sua qualidade e poder germinativo. Em caso de ganharem humidade, podem deteriorar-se pela acção de fungos e outras doenças.

As principais medidas de protecção consistem na boa secagem das sementes ao Sol e no seu armazenamento em locais aquecidos (junto aos fogões).

* * * * *

ROSELA

NOME NATIVO:	Salau
VARIEDADE:	
NOME CRIOULO:	Baguitche
NOME PORTUGUÊS:	Rosela
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Hibiscus sabdariffa</i>
CICLO VEGETATIVO:	60 a 120 dias
TERRENO:	Quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Época seca de Janeiro a Março
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	De Agosto a Setembro
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Tombalí

A espécie vegetal conhecida em crioulo por baguitche, tem a designação de salau para os Nalú.

As folhas desta planta não utilizadas na preparação dos acompanhamentos tradicionais ("mafé"), que são servidos com o arroz ("bianda"). As flores são também utilizadas, principalmente na preparação de bebidas.

A cultura do baguitche é uma actividade agrícola secundária, reservada essencialmente às mulheres.

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras são realizadas na época seca, normalmente pelas mulheres e em locais próximos da morança, nos meses de Janeiro a Março, sendo por isso uma cultura de regadio.

Esta espécie pode nascer de forma espontânea nos quintais próximos das moranças.

AS COLHEITAS

As colheitas do baguitche realizam-se regularmente, desde que as

folhas tenham o desenvolvimento adequado.

As sementes são extraídas dos frutos (cápsulas), quando os mesmos secam na planta. As colheitas das sementes são realizadas pelas mulheres, que abrem os frutos secos (cápsula), de onde extraem as sementes destinadas às próximas sementeiras.

O ARMAZENAMENTO

As sementes recolhidas são envolvidas em pequenos retalhos, depois de secas ao Sol e guardadas no interior das casas, próximo do fogão, de modo a evitar a humidade e o ataque de insectos.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As sementes do baquitche podem ser atacadas por insectos. O armazenamento das sementes com elevados teores de humidade, ou em locais não ventilados, provoca a sua deterioração.

* * * * *

SORGO

NOME NATIVO:	Acaf Anduga
VARIEDADE:	Acaf
NOME CRIOULO:	Milho Cavalo
NOME PORTUGUÊS:	Sorgo
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Sorgum bicolor</i>
CICLO VEGETATIVO:	120 dias
TERRENO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho a Julho (início da época das chuvas)
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Dezembro a Janeiro
TIPOS DE CELEIROS:	N'bemba e Artaca
REGIÃO:	Tombalí

O sorgo, milho cavalo em crioulo, é lavrado nos terrenos de pam-pam durante a época das chuvas. As produções destinam-se essencialmente ao consumo familiar. A variedade nativa cultivada pela população tem a designação de acaf, podendo o seu ciclo vegetativo atingir os 120 dias.

AS SEMENTEIRAS

O cultivo do sorgo faz-se a partir do mês de Junho até Julho, no início da estação das chuvas.

Cabe ao chefe do fogão ou da morança a responsabilidade de promover as tarefas destinadas ao seu cultivo.

Cada fogão possui as suas reservas próprias de sementes. Estas são lançadas ao solo depois deste previamente lavrado.

Para o trabalho do solo utilizam instrumentos de fabrico local, entre os quais a enxada (djaló) e o sacho, com os quais revolvem os terrenos destinados às sementeiras.

Semeiam, por vezes, o milho cavalo em terrenos de pousio (um a dois anos) associado a outras culturas, onde por vezes plantam também o

cajú.

Existem grupos de trabalho, que participam nas tarefas da lavoura dos campos (mandjuandade dos homens) e das sementeiras (mandjuandade das mulheres). Os homens desenvolvem actividades importantes na produção dos cereais, quer na produção colectiva quer na produção individual (N'canhama). Estes grupos de trabalho, recebem uma dada quantidade de cereais, como recompensa dos trabalhos realizados. As recompensas são entregues ao principal responsável do grupo (intchacacabol).

AS COLHEITAS

As colheitas fazem-se em geral durante os meses de Dezembro e Janeiro.

A colheita do milho cavalo tanto é realizada pelas mulheres, como pelos homens, embora o trabalho das mulheres seja predominante.

Para verificar se a seara se encontra pronta para a ceifa, os jovens recolhem algumas espigas do cereal como amostra. No entanto, cabe ao dono do terreno cultivado, determinar qual a altura própria para a colheita, enviando na véspera alguém para verificar o estado da seara.

Para a colheita do sorgo, a mulher dona de casa mobiliza os seus familiares e vizinhos. Cabe ao dono do terreno providenciar, junto da mulher dona de casa, para que ela trate da alimentação dos que participam nos trabalhos.

Durante a ceifa, para o corte dos caules, que podem atingir os dois metros, utiliza-se uma pequena faca. Os molhos recolhidos são pendurados em troncos de árvores para secagem.

A parte da colheita destinada às sementeiras seguintes é imediatamente separada. Só depois do transporte de todos os molhos, o dono da morança permite a debulha dos mesmos, sendo antes expostos ao Sol no bentém, para secagem. As sementes destinados às sementeiras são entregues à dona da casa.

O ARMAZENAMENTO

O armazenamento das colheitas é da responsabilidade do chefe do fogão ou da morança. No caso de a produção provir de uma parcela individual (n'canhama), é o dono desta que se encarrega do seu armazenamento.

O sorgo depois de previamente seco, é armazenado em molhos nos celeiros tipo bemba e artaca.

O controlo das reservas (saídas e entradas) é feito pelo responsável do armazenamento.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Os insectos (batchilém) constituem a principal ameaça, quando os celeiros não se encontram devidamente acondicionados. As altas temperaturas e a humidade podem contribuir para a alteração da qualidade da semente, diminuindo o seu poder germinativo. Existem ainda as ameaças climáticas, como as chuvas intensas, as enxurradas e os temporais, durante a época das chuvas. Durante a época seca, os incêndios podem por em perigo a existência dos celeiros.

Para a avaliação do volume das perdas, os molhos recolhidos são contados, antes do armazenamento.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Utilizam o milho cavalo para prepararem farinha, à qual adicionam mel ou açúcar.

OS RITOS TRADICIONAIS

Realizam-se várias cerimónias ao Irã, pedindo para que haja boa produção. Para a realização desse rito, a mulher do dono da casa coloca três pedras na cabeceira da cama.

Já nas colheitas, o rito torna-se diferente, com pedidos ao Irã para que haja poupança nos gastos dos cereais. Normalmente realizam

o rito na pedra do fogão e à frente da casa onde colocam um objecto de arte em representação do Irã.

* * * * *

TOMATE

NOME NATIVO:	N'kamate
VARIEDADES:	
NOME CRIOULO:	Kamate
NOME PORTUGUÊS:	Tomate
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Lycopersicum esculentum</i> var. <i>cerasiforme</i>
CICLO VEGETATIVO:	60 dias
TERRENO:	Pam-pam e Quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho a Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Outubro a Dezembro
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico
REGIÃO:	Tombalí

A variedade tradicional de tomate (*Lycopersicum esculentum* var. *cerasiforme*) é designada em língua local Nalú por nkamate, possivelmente derivada da palavra tomate.

O seu ciclo vegetativo desta variedade é em média de 60 dias. O tomate é cultivado nos quintais e nos terrenos pam-pam, em associação com outras culturas. A cultura do tomate é uma actividade agrícola secundária, essencialmente praticada pelas mulheres.

AS SEMENTEIRAS

A época das sementeiras estende-se de Junho a Julho, na altura das primeiras chuvas.

As tarefas do cultivo são realizadas pelas mulheres, após pequena lavra do terreno, feita com o sacho (djal).

Quando é uma cultura de regadio, faz-se de preferência em locais húmidos, em geral nas bolanhas após a colheita do arroz (Dezembro ou Janeiro).

AS COLHEITAS

As colheitas usualmente fazem-se a partir de Outubro a Dezembro. As colheitas dos frutos fazem-se diariamente e destinam-se ao consumo diário e à venda nas feiras locais.

As sementes são extraídas amassando os frutos em água, havendo vários outros processos de extração. As sementes extraídas são, em geral, lançadas contra a parede, onde permanecem até à altura das sementeiras.

ARMAZENAMENTO

As sementes são guardadas em pequenos retalhos, quando completamente secas, que são pendurados no interior das casas em locais secos, próximos dos fogões, até a próxima campanha das sementeiras.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

A planta do tomate pode ser atacada por diversas pragas. Os animais de pasto e as aves de criação e outros depredadores constituem seria ameaça aos campos cultivados do tomate.

As sementes podem também ser atacadas por insectos e fungos se não estiverem bem secas e acondicionadas.

OS PRODUTOS DERIVADOS

O tomate tem larga aplicação na culinária tradicional, como condimento necessário à preparação de alimentos.

3. CELEIROS¹

N`BAL

NOME DE ORIGEM:	N`bal
NOME CRIOULO:	Balaio
NOME PORTUGUÊS:	Balaio
FORMATO:	Redondo
SERVENTIA:	Não específica
CAPACIDADE:	50Kgs
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	Cerca de um dia
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Época seca, de Abril a Maio
DURAÇÃO:	Um ano
REGIÃO:	Tombalí

TIPO DE CELEIRO

Estes cestos têm a designação de N`bal (balaio em crioulo), para os Nalú, e têm uma função polivalente nas actividades domésticas.

O balaio assemelha-se a um cesto de verga de forma circular, sem abas e convexo a partir da base. O balaio é fabricado a partir de folhas de `cibe' (*Borassus aethiopum*) e constitui um importante auxiliar com aplicação nas lides agrícolas e domésticas.

A sua utilização está muito vulgarizada no seio da população e não tem fim específico, podendo servir para arrecadar os mais diversos produtos. Normalmente estes recipientes destinam-se à exposição dos produtos ao Sol.

AS TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

O cibe destinado à sua construção é recolhido nas matas próximas. As folhas de cibe colhidas são secas durante 24 horas, antes de se proceder ao fabrico das placas de verga, destinadas a formar a base

¹ Veja dos diferentes celeiros no fim do fascículo.

do cesto. As tiras de cibe são submetidas ao fogo, para aumentar a sua flexibilidade e poderem ser dobradas. Começam por cruzar as placas no solo, formando a pouco e pouco um entrelaçado de forma quadrangular, cujas extremidades são dobradas para cima, de maneira a formarem os rebordos do cesto, com cerca de 60 a 90 cm de diâmetro.

Para a preparação dos matérias destinados à sua confecção, utilizam apenas uma faca de fabrico local e a catana, para desbastar os ramos de cibe.

Após a confecção, o cesto é molhado e colocado ao Sol, para secagem e fecho dos pequenos intervalos existentes no entrelaçado.

A sua construção, geralmente realiza-se na época seca, entre Abril e Maio. A sua confecção é feita pelo chefe de família, com o auxílio dos jovens.

O ARMAZENAMENTO

Os produtos agrícolas, antes de serem armazenados, sofrem uma secagem ao Sol, de modo a perderem o excesso de humidade. Quando se trata da secagem de pequenas quantidades de produtos, utiliza-se em geral o balaios, para este efeito. Para impedir a entrada de agentes daninhos, os produtos guardados no cesto são cobertos com palha. Os balaios contendo o produto a secar, são normalmente colocados em estrados (bentém), situados nas traseiras da casa de habitação. Os balaios podem também ser utilizados para armazenar sal.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Dada a natureza do recipiente em questão, as ameaças são de pouca monta, sobretudo por ser de utilização constante. No entanto, a baga-baga pode constituir alguma ameaça, quando o n`bal se encontra fora de utilização por longos períodos, quer ao ar livre quer não interior das casas. Os incêndios podem constituir também eventual ameaça, na época seca.

N' BEMBA

NOME DE ORIGEM:	N`bemba
NOME CRIOULO:	Bemba
FORMATO:	Cilíndrico
SERVENTIA:	Armazenar cereias
CAPACIDADE:	Cerca de 800 litros
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	Três semanas a um mês
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Época seca
DURAÇÃO:	Superior a dez anos
REGIÃO:	Tombalí

TIPO DE CELEIRO

A bemba tem uma forma cilíndrica e assemelha-se a uma casa de habitação coberta por um tecto de palha. Possui na parte inferior uma espécie de porta por onde são introduzidos os produtos agrícolas recolhidos. O tecto é destacável, feito de uma armação de paus.

Este celeiro construído de adobe pode atingir grandes dimensões. Dada a natureza da construção, possui a robustez necessária destinada a receber cerca de 800 litros de cereais.

TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

Inteiramente construído em adobe, a sua construção obedece a diversas fases. Procede-se inicialmente à limpeza do local de construção, trabalho realizado por todos os moradores. Escolhem previamente o local destinado a amassar o adobe. A segunda operação, consiste no transporte do referido adobe para o local de construção, depois do mesmo se encontrar em repouso durante 2 dias, depois de amassado.

Toda a construção possui na base uma abertura com cerca de 80 cm, que se destina à recolha dos produtos agrícolas.

O tecto destacável, tem como suporte 4 estacas em madeira, colocadas em cada um dos cantos da casa. O referido tecto (cancarra, em crioulo) tem a forma rectangular, e a sua estrutura é construída separadamente com cana de bambú, placas de `cibe' (*Borassus aethiopum*) e cordas de `malila' (*Melletia barteri*).

Na confecção da bemba utilizam o `pau-de-carvão' (*Prosopis africana*), para o fabrico das estacas de suporte, lama, cordas de `malila' e placas de `cibe', além dos materiais acima referidos destinados à confecção da cobertura.

A bemba pode durar cerca de 10 anos, sendo necessário reparar a cobertura de dois em dois anos.

A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

O trabalho é organizado por jovens, sob a orientação de um responsável de mais idade e experiência. Cabe ao chefe da morança orientar as tarefas, secundado pelos vizinhos quando necessário. Cabe aos homens prepararem a cana de bambú para a confecção do tecto (cancara). Compete aos mais idosos prepararem o adobe destinado a levantar as paredes. As mulheres têm um papel importante no transporte da água e da lama.

O ARMAZENAMENTO

Os cereais antes de serem armazenados na n'bemba sofrem uma secagem ao Sol, de modo a perderem humanidade.

Este tipo de celeiro pode receber indiscriminadamente qualquer tipo de cereal, quer em espiga, quer já debulhado. Os diferentes potes de cereais são separados no interior do celeiro, conforme o fim a que se destinam.

N'BEMBA ARTACA

Existe uma variante da n'bemba vulgar, conhecida pela população Nalú com a designação de n'bemba artaca. Tem capacidade para receber cerca de 400 a 600 kgs de cereais, no máximo. A sua

construção dura cerca de duas semanas e realiza-se na época seca.

AS TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

A construção inicia-se pela base cilíndrica, que assenta num estrado (bentém). Este cilindro é feito com quirintim dobrado e preso nas extremidades por cordas. As paredes de quirintim são revestidas, em ambas as faces, com lama misturada com palha de arroz, de modo a dar maior resistência às paredes. O cilindro de quirintim assenta sobre um estrado (bentém), distanciando do solo em cerca de 30 cm e previamente construído para o efeito.

Este modelo não possui cobertura superior. Depois de cheia, a bemba é hermeticamente fechada com lama e palha de arroz. Possui na parte superior lateral uma pequena abertura por onde passam os cereais. Este tipo de celeiro pode durar cerca de 2 anos necessitando apenas de ser renovada a sua estrutura periodicamente.

Os materiais utilizados são de procedência local e submetidos a um tratamento especial para melhor aproveitamento. Além do barro e da palha de arroz, utilizam também o entrelaçado de quirintim e corda de 'malila' (*Melletia barteri*) para fixar os suportes. Os instrumentos de trabalho são em número reduzido. Apenas se servem da faca e da catana.

A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

Cabe aos homens fabricar o entrelaçado de quirintim e colocar no solo as estacas (forquilhas) destinadas ao estrado onde assenta o celeiro. As mulheres, compete-lhes amassar a lama misturando-a com palha de arroz e rebocar ambas as faces da parede do celeiro.

As tarefas dos homens são orientados pelo chefe de família, no que se refere à obtenção dos materiais essenciais à sua construção. A mulher dona de casa, orienta a confecção da lama misturada com palha de arroz.

N'DJARBENTEM

NOME NATIVO:	N`djarbentem
NOME CRIOULO:	Bentém
FORMATO:	Estrado rectangular suspenso do Solo
SERVENTIA:	Secagem e armazenamento de cereais
CAPACIDADE:	Capacidade para cerca de 1000 molhos de milho
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	Cerca de uma semana
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Época seca
DURAÇÃO:	Cerca de 10 anos
REGIÃO:	Tombalí

TIPO DE CELEIRO

O N`djarbentem é um celeiro de recuperação de cereais, construído ao ar livre. Trata-se de um estrado composto por paus, suspensos por quatro a seis estacas (forquilhas). O seu formato é rectangular, assemelhando-se a uma plataforma suspensa por estacas. A plataforma de dois por três metros, é formada por estacas alinhadas lado a lado e presas por corda vegetal, e pode atingir cerca de 1,5 metros. Por vezes, para impedir a queda dos cereais revestem o estrado com quirintim antes de colocarem aí os cereais. O n`djarbentem apresenta uma construção bastante robusta, para poder suportar o peso dos molhos de cereais. Pode suportar cerca de 1000 molhos de milho não debulhado.

Trata-se de um tipo de celeiro muito espalhado no seio das populações, que o utilizam sobretudo para a secagem dos cereais, podendo estes aí permanecer até à época das novas sementeiras.

O celeiro normalmente fica situado na parte da frente ou na zona lateral da casa de habitação, mantendo-se uma distância de cerca de 3 metros.

AS TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

O tempo de construção deste celeiro é de cerca de uma semana. Cavam no solo quatro ou seis buracos, onde são colocados as estacas, que servem de suporte ao estrado de madeira. Os paus, que formam a plataforma, são colocados lado a lado e presos nas extremidades, por cordas vegetais feitas de 'malila' (*Malletia barteri*), de modo a formar uma placa rectangular. Esse estrado é revestido de quirintim, igualmente preso por cordas.

A referida plataforma tem uma duração aproximada de cerca de 10 anos, sendo necessário substituir a sua base de quirintim, de dois ou de três em três anos.

Na sua construção utilizam normalmente os instrumentos de fabrico local, como por exemplo a faca, a catana e uma espécie de alavanca para abrir os buracos no solo, destinados a colocar as estacas. O material recolhido para a sua confecção sofre prévio tratamento sobretudo no talhe e preparação das tiras de cibe e dos paus.

O grupo de trabalho destinado à sua confecção é organizado pelo chefe de família, auxiliado pelos jovens que se encarregam de recolher todo o material necessário. As tarefas são dirigidas pelos mais idosos, sobretudo pelo chefe da morança, que ensinam aos jovens as técnicas da sua construção. Os trabalhos têm lugar na época seca.

O ARMAZENAMENTO

O referido estrado, (n`djarbentem) é utilizado para armazenar temporariamente os cereais destinados a uma prévia secagem ao ar livre.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As termitas constituem uma das principais ameaças a este tipo de celeiro, podendo corroer toda a sua estrutura e provocar o seu desmoronamento. Os incêndios muito frequentes na época da estiagem,

podem danificar os celeiros, bem como, enxurradas, chuvas intensas, ventos ciclónicos.

A duração do celeiro depende dos materiais nele utilizados, sobretudo da utilização de estacas resistentes à acção da baga-baga.

N'GARRAFA

NOME NATIVO:	N`garrafa
NOME CRIOULO	Garrafa
NOME PORTUGUÊS	Garrafa
FORMATO:	Garrafa de cerveja já usada
SERVENTIA:	Armazenamento de sementes de baguitche e malagueta
CAPACIDADE:	330 ml
REGIÃO:	Tombalí

A garrafa é utilizada para armazenar pequenas reservas de sementes, destinadas a serem semeadas pelas mulheres, em quintais próximos das moranças.

As populações utilizam garrafas vazias, normalmente de cerveja. As sementes armazenadas deste modo são em geral, o baguitche (*Hibiscus sabdariffa*) ou a malagueta (*Capsicum frutescens*).

Normalmente essas garrafas são penduradas por uma corda, no tecto das casas de habitação, próximo dos locais aquecidos pelo fogão. As sementes antes de serem introduzidas nas referidas garrafas, sofrem uma secagem ao Sol.

Para além das referidas garrafas, normalmente utilizam também panos em forma de retalho, onde são envolvidas as sementes de produtos agrícolas de uso corrente. Passam inicialmente cinzas nas sementes e no próprio retalho e colocam as mesmas ao Sol para secagem. Depois de secas as sementes, penduram os retalhos no tecto das casas de habitação, próximo dos locais aquecidos pelas fogueiras ou pelos fogões. Esse trabalho é normalmente efectuado pelas mulheres.

N'TANGUL

NOME NATIVO:	N`tangul
NOME CRIOULO:	Tanque, bidão
NOME PORTUGUÊS :	Tambor
FORMATO:	Cilíndrico
SERVENTIA:	Armazenar feijão e mancarra
CAPACIDADE:	200 litros.
DURAÇÃO:	Indefinida
REGIÃO:	Tombalí

TIPO DE CELEIRO

O celeiro denominado por N'tangul pelas populações Nalú, é o que vulgarmente se chama tanque ou bidão metalizado, que se vende nas empresas importadores de combustível. Tem capacidade de 200 litros, sendo normalmente utilizado para a mancarra ou feijão.

O ARMAZENAMENTO

Antes da sua utilização, o tanque é submetido a lavagem com água a ferver. Depois de limpo, são colocados no interior do recipiente algumas folhas de árvore sobre os quais são acamados os produtos a serem armazenados. Normalmente não enchem completamente o recipiente,

deixando sempre uma pequena camada de ar entre os produtos e a abertura. A válvula que fecha o bidão é revestida exteriormente com cera, de modo tornar o tanque hermeticamente fechado.

Os produtos agrícolas guardados nesse recipiente podem-se aí conservar durante cerca de um ano, quando devidamente secos antes de armazenados. Por vezes, para evitar a deterioração rápida das sementes, sobretudo das leguminosas, retiram-nas do seu interior para uma secagem temporária ao ar livre, e armazenam-nas novamente no tanque.

UAL

NOME NATIVO:	Ual
NOME CRIOULO:	Puti
NOME PORTUGUÊS :	Pote
FORMATO:	Cilíndrico
SERVENTIA:	Armazenar arroz
CAPACIDADE:	
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	Um dia
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Época seca
DURAÇÃO:	Indefinida
REGIÃO:	Tombalí

TIPO DE CELEIRO

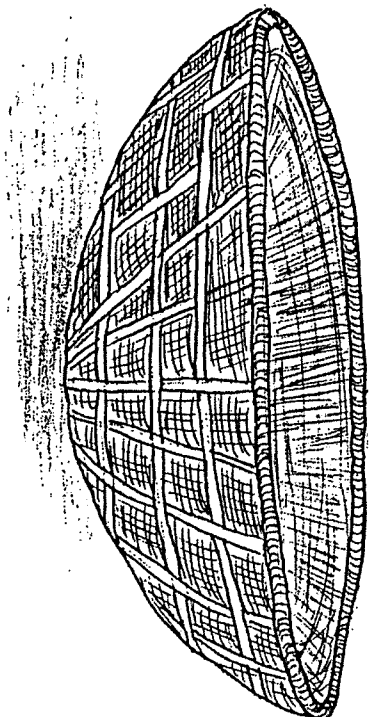
O ual é um pote de barro. Este recipiente tem uma função polivalente, podendo servir para armazenar os mais diferentes produtos agrícolas. Em geral é utilizado para armazenar cereais, em especial o arroz.

Os referidos potes podem ser adquiridos em qualquer feira local. A sua confecção esta reservada às mulheres, que amassam o barro previamente misturado com água e palha de arroz, de modo a dar-lhe maior resistência.

A configuração destas vasilhas assemelha-se a um pote vulgar de barro, com maior largura no bojo afunilando-se na boca superior. A boca superior, de forma circular, tem cerca de 22 cm de diâmetro e uma altura de 30 cm a contar do solo. No bojo normalmente estampam desenhos, em forma de losângulo com alguns traços interiores.

Depois a confecção, os potes são expostos ao Sol, antes de serem submetidos a uma cozedura, que dura cerca de meio dia. O tempo de confecção do ual é de aproximadamente um dia.

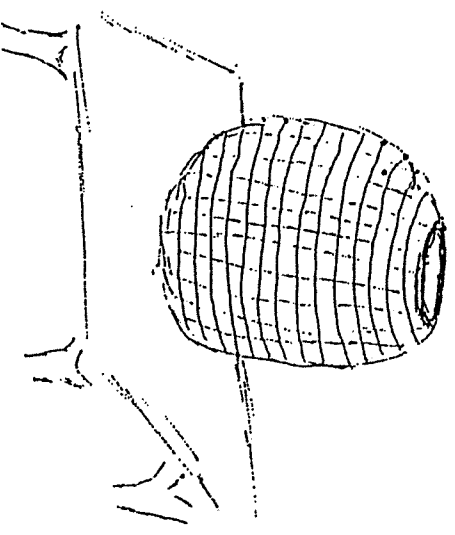
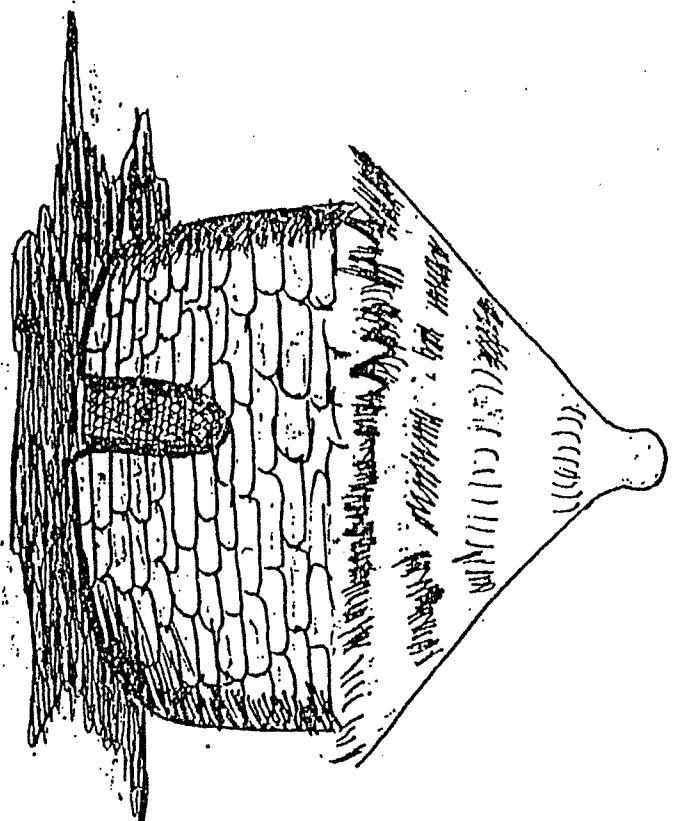
Nalú
Celeiro
NBai



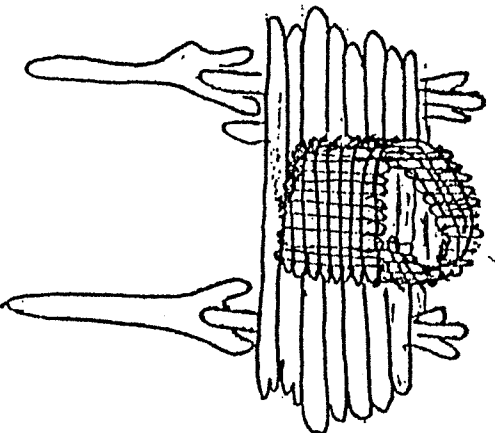
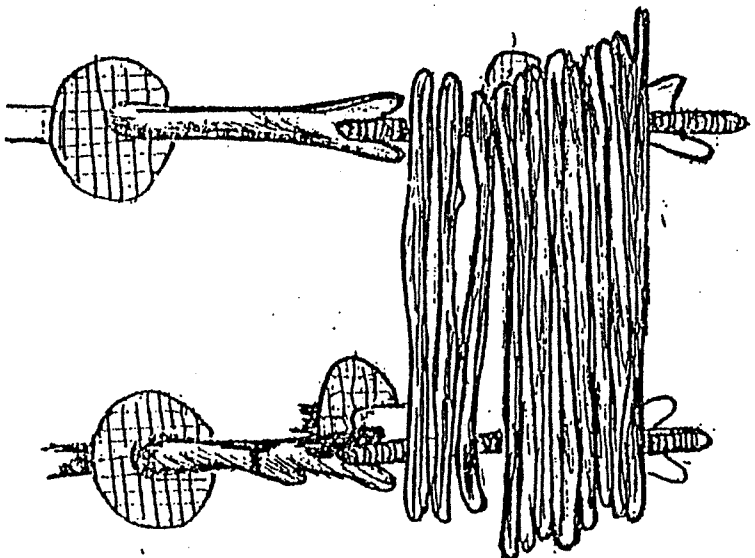
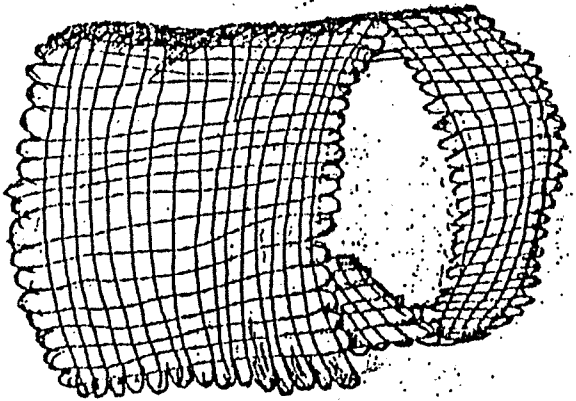
Nalú

Celeiro

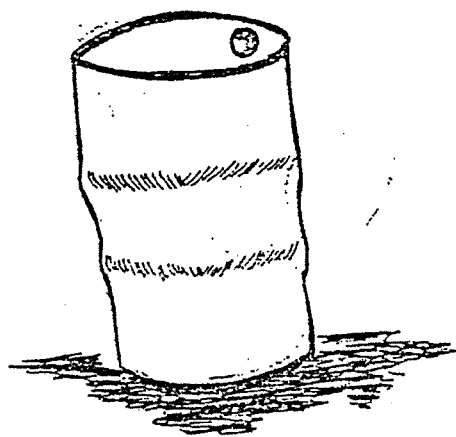
NBemba



Nalú
Celeiro
Njarbente



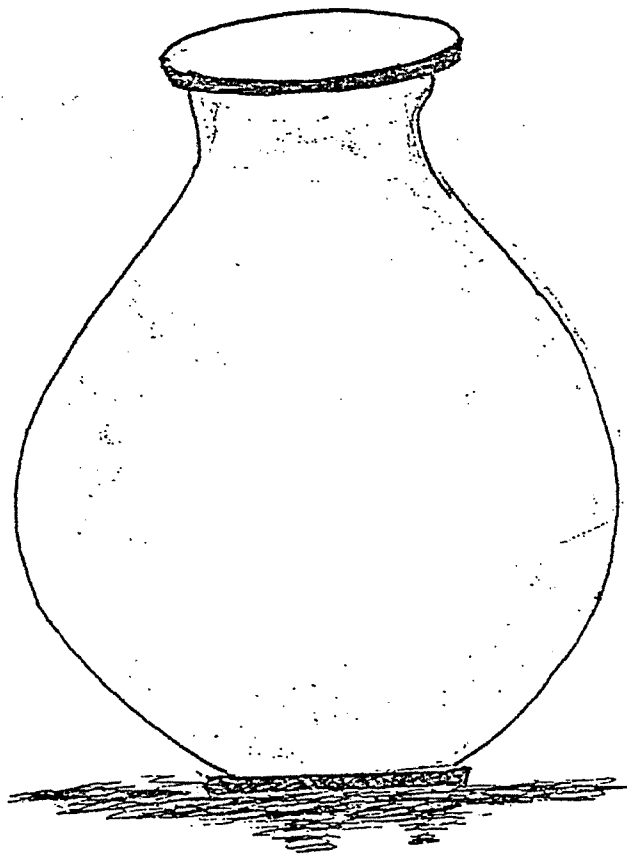
Nalú
Celeiro
NTangul

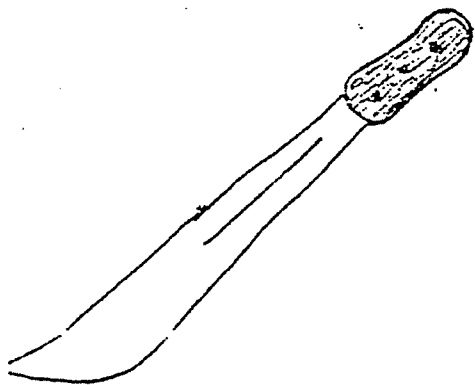
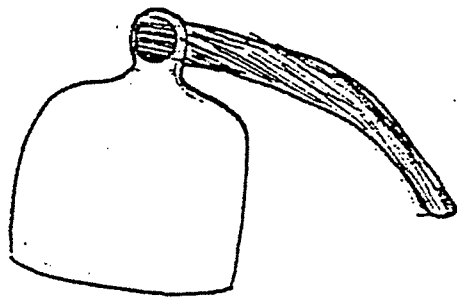
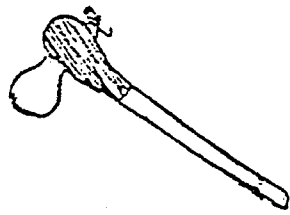
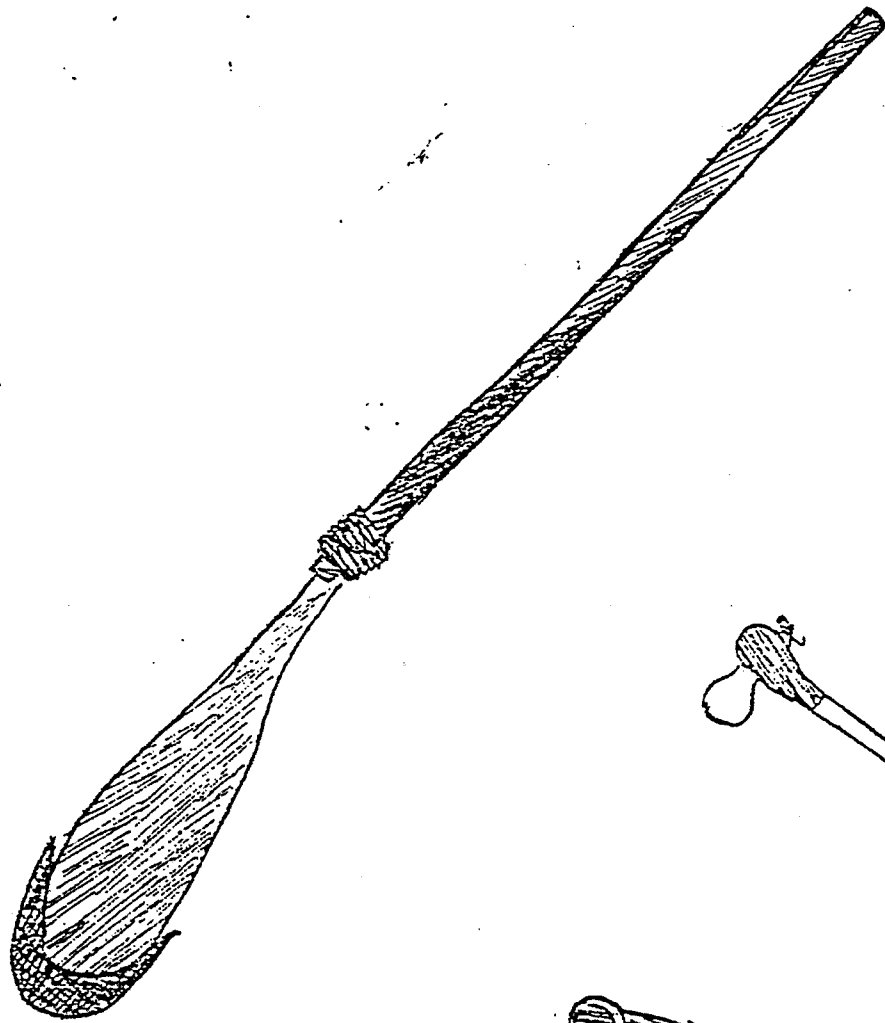


Nalú

Celeiro

Ual





Armazenamento Tradicional na Guiné-Bissau

Fula do Quebo

Produtos, Sementes e Celeiros utilizados pela etnia
Fula do Quebo na região de
Tombalí

Fascículo IV

Olavo Borges de Oliveira †
Philip J. Havik
Ulrich Schiefer

1993

1. OS FULAS DO QUEBO: breve caracterização

Fazendo parte da etnia Fula, nomeadamente do sub-grupo dos Futa-Fula, vindos da zona montanhosa do Futa-Djalón (que actualmente faz parte do país vizinho Guiné-Conakry), os Fulas do Quebo (Fulbe-Kebu), também chamados Quebuncas, encontram-se no actual sector do Quebo, região de Tombali, no Sul da Guiné-Bissau.

A expansão dos Futa-Fulas, descendo do Futa-Djalón para o litoral, que se verificou a partir dos fins do século XVIII, teve como inspiração, para além de factores económicos, a islamização dos povos vizinhos. Esta expansão deu-se sob a tutela dos Almamis do Labé, centro do seu poder no Futa-Djalón.

Fixando-se na zona do Quebo, transformaram-na num centro religioso e comercial, devido à sua localização na antiga rota das caravanas, que ligou o Futa Djalón ao Forrea ("terra livre" em Mandinga, que inclui o actual sector de Quebo e a parte Leste da região de Quinara), e à praça de Buba.

Embora diferentes, em termos sociais e linguísticos, dos Fulas de Gabú (Fulbe N'Gabe), miscegenaram-se progressivamente com estes. Sofreram também, fortes influências no que diz respeito à agricultura na zona costeira, através dos contactos com os Sosso, Nalú e Balanta. Aprenderam o cultivo do arroz alagado nas "bolanhas", com os Balantas, relativamente recentemente. E a colecta da cola, um fruto com grande importância comercial e cultural entre os povos islamizados, com os Sossos e os Nalús. Ao mesmo tempo, penetraram os "chãos" destas sociedades como djilas (n'djuladjo ou jejobe em Futa-fula), comerciantes itinerantes, trocando produtos e gado para obter arroz (marro) e sal (lada).

A respeito da sua organização social, nota-se uma forte semelhança entre os Fula e Mandinga em geral, obedecendo a padrões patrilineares, com uma demarcação nítida entre os poderes seculares e religiosos.

Os "alkali" ou "djargas", chefes das "tabancas" (aldeias em crioulo guineense), são descendentes da geração fundadora da aldeia. Estes

estão por sua vez subordinados aos "régulos" ou "lambé", que são os chefes políticos de zonas tradicionalmente delimitadas. Os poderes religiosos pertencem aos "álmami" ou "çherno". Como sociedade céfala, os chefes das tabancas¹ ("djarga") detêm uma grande influência sobre a vida das comunidades. A sua autoridade é exercida conjuntamente com os "homens grandes" (homens que pela sua idade, têm uma posição de relevo na sociedade) e os chefes das "moranças" ou "begure" (família extensa).

O controlo da terra cabe aos "djargas". Este inclui as decisões sobre a distribuição das terras e o início das campanhas agrícolas. O chefe da tabanca, tem também um papel na organização dos grupos etários das tabancas e na sua mobilização, para executar as tarefas da preparação dos terrenos, as colheitas e a construção de silos. A agricultura dos fulas do Quebo inclui, as culturas alagadas de bolanha ("marro faro", arroz alagado) e as de planalto, com base em cereais, como o milho miudo ("madja") e o sorgo (n'bae). Os fulas do Quebo são também hábeis fruticultores.

Os terrenos de sequeiro ("pam-pam") são normalmente lavrados pelos homens, enquanto os arrozais alagados ("bolanhas") são reservadas às mulheres. Existe entre os Fulas uma selecção prévia quanto às espécies de cereais a cultivar, de acordo com a sua adaptabilidade edafo-climática e produtividades. Por esta razão, os Futa-Fula cultivam mais o arroz e os Fula de Gabú dedicam-se mais ao cultivo dos milhos.

Entre os fulas do Quebo há três tipos de organização do trabalho colectivo. São estes o quilé, em que se verifica a ajuda colectiva entre várias famílias, owalé, em que a ajuda colectiva só existe em relação a um determinado agregado familiar, e finalmente, o grupo em que vários elementos são solicitados para um determinado trabalho e são pagos em dinheiro.

Entre os Fulas a observância das regras da hierarquia familiar é escrupulosamente cumprida, sob pena de o infractor incorrer numa

¹As tabancas tomam a designação de sare, quando são tabancas antigas e sintchá, quando são tabancas novas.

maldição divina ou má sina. Ao filho é interdito utilizar os bens pertencentes à mãe, como por exemplo o banco, a cama ou mesmo a casa de banho. Este deve construir a sua própria casa e afastar-se do lar paterno e dos problemas, que possam surgir entre a própria mãe e as restantes mulheres de seu pai. Mesmo, assim, os laços afectivos entre a mãe e o filho são bastante fortes. Esses conflitos determinam por vezes o afastamento definitivo dos jovens do lar paterno.

Sendo uma etnia islamizada, os Fulas têm por hábito suspender o trabalho para fazerem preces. As orações são feitas de manhã (subacá), ao meio-dia (fana), à tarde (alcansará), ao pôr-do-sol (futuró) e já durante a noite (guedjé). A pratica do jejum, assume também grande importância entre os fulas, em especial durante o período do Ramadão. Em caso de doença, as pessoas são dispensados da prática de "jejum". O mesmo acontece com as mulheres em período menstrual.

2. O ARMAZENAMENTO DOS FULAS DE QUEBO: breve caracterização

As actividades agrícolas concentram-se, na sua maior parte, na época das chuvas (settó). Esta inicia-se em Junho e Julho e termina em Outubro/Novembro. Altura em que se inicia a época seca (tchedo). Os cereais e outros produtos agrícolas, são armazenados no fim da época da chuva, após as colheitas, nos meses de Novembro e Dezembro (n'dabbundé). É o dono da morança, que se encarrega do armazenamento das colheitas. É a ele também, que compete decidir sobre o destino a dar aos produtos armazenados. Na sua ausência, a responsabilidade recai sobre o seu irmão mais velho ou sobre o seu filho primogénito. Nos casos em que, por qualquer motivo, não haja homens na morança, a mulher mais idosa assegura o funcionamento normal da comunidade. O comité da tabanca, não tem qualquer acção directa sobre o trabalho de colheita e armazenamento dos produtos agrícolas, limitando-se apenas a dar conselhos.

Após as colheitas, estas são medidas, bem como os produtos posteriormente armazenados. Para medirem as colheitas e os produtos armazenados, são utilizadas medidas próprias, que podem variar com o tipo de produto, no entanto cada medida tanto se aplica para medir os produtos destinados a semente, como para medir os produtos destinados ao consumo diário. As unidades usadas não obedecem a padrões rigorosos. No caso de a medida ser o molho, estes são calculados à vista. Para o arroz pilado e a mancarra, a medida padrão é o balaio.

Depois de medidas as colheitas, separa-se uma parte da produção para as sementeiras e outra para os gastos do consumo diário. Quando a produção é abundante, não fazem esta separação. Neste caso, reservam apenas a parte para as sementeiras, quando os "stocks" se aproximam do fim. Os produtos destinados às sementeiras e ao consumo diário são guardados nos mesmos celeiros, pouco depois das colheitas (djaunde).

Existe o hábito, entre os Fulas e outras etnias islamizadas, de destinarem parte das colheitas às esmolas (farila), ou a alguém que

cedeu, a título de empréstimo, o campo de cultivo. Quando se procede à contagem do volume das colheitas, os fulas costumam separar uma em cada dez medidas recolhidas, para a dita esmola. Esta prática é tradicional entre os fulas e visa essencialmente cumprir preceitos religiosos. Não é hábito, entre os fulas, guardar parte das colheitas para as festas do Ramadão.

A parte da produção destinada ao consumo é gasta progressivamente e distribuída de casa em casa, sob a orientação do dono da morança. Na sua ausência, a responsabilidade pela distribuição recai sobre um dos seus familiares mais próximos, tendo em conta as regras da hierarquia familiar, tal como acima foi referido. É frequente surgirem na morança conflitos entre as mulheres de uma mesma família, cuja resolução cabe ao dono da morança ou ao seu irmão mais velho, em caso de ausência do primeiro.

Os produtos agrícolas, antes de recolherem aos celeiros, são expostos ao Sol. Utilizam para o efeito um estrado (bentém), feito de paus e de "quirintim", distanciados do solo, de modo a evitar-se a ameaça de animais daninhos. Os silos são construídos na época seca, de modo a poderem receber as colheitas na altura própria. A tarefa de construção dos silos recai sobre o dono da morança, que recorre sobretudo aos restantes familiares e vizinhos na realização destes trabalhos. As mulheres habitualmente não participam nos trabalhos, por estarem ocupadas com outras tarefas na morança. Não existem diferenças sensíveis entre os modelos de silos construídos pelos fulas das diferentes regiões. A miscegenação étnica entre Fulas e Futa-fulas uniformizou a construção dos referidos silos.

Os diferentes tipos de silos utilizados pelos Fulas do Quebo são:

- O togorro; uma pequena casota, onde temporariamente abrigam os produtos agrícolas, durante a lavoura e as colheitas.
- O bentém; que é um de estrado feito com paus de cana suspensos do solo por forquilhas.
- O háulo; de pequenas dimensões, de forma cilíndrica feito com cana ou quirintim dobrada e encimado por uma estrutura de bambu destacável coberta de palha de arroz. Existe ainda, uma

variante de háulo, que não é suspenso do solo nem coberto no topo. Este possui uma tampa removível que serve para proteger as colheitas do ataque dos pássaros e de outros depredadores.

- O tudaru; pequena casota, suspensa do solo por forquilhas, com um tecto em forma de cone e uma pequena porta na base de quirintim. Essa construção alcança, por vezes, dimensões consideráveis e pode ser também colocada em cima de um estrado (bentém), construído especialmente para o efeito.

Os processos de fabrico dos silos, obedecem a técnicas puramente artesanais com fortes tradições na sociedade fula. Os silos são construídos com os próprios materiais existentes no local. As técnicas de fabrico são variadas e dependem do tamanho e forma do silo a construir.

Para a construção das diferentes partes dos silos, os fulas utilizam os seguintes materiais e apetrechos que passamos a citar;

- forquilhas feitas de "pau-de-carvão" (*Prosopis africana*), que serve de suporte (tugalé);

- cana selvagem, segmentada longitudinalmente e utilizada para a construção das paredes dos silos (queué);

- tronço de palmeira dendem ou "cibe" (*Borassus aethiopum*), udubbé);

- corda vegetal, destinada a atar as extremidades da construção (bamé);

- palha de arroz, que se destina a cobrir a cúpula (farron marré);

- paus não muito grossos, utilizados para construir o estrado, onde se colocam as sementes e produtos (bamde);

- argila vermelha para cimentar o fundo dos depósitos (lopé);

- excrementos de vaca secos misturados com argila, para reforço do fundo dos reservatórios (djanhé) .

As ferramentas, que se destinam à moldagem e tratamento dos materiais acima referidos, são usualmente a catana (káfa), o machado (tenirde) e uma alfaia com a extremidade reforçada em ferro, que serve para cavar (somberé).

Depois do trabalho de construção do celeiro concluído, é hábito pedir a protecção divina para o sucesso das próximas colheitas.

A duração média dos silos é bastante variável e depende do material empregue no seu fabrico. Normalmente duram pouco mais de um ou dois anos. Sendo de estrutura bastante precária, os silos obrigam a um trabalho de reparação anual. Existe, no entanto, um tipo de silo, o tudaru, que pode durar até dez ou mais anos, devido à sua grande resistência ao desgaste provocado pelo uso frequente. A reparação desse silo faz-se por períodos mais longos e o seu tamanho é bastante maior que o dos restantes depósitos.

Por vezes, constrói-se um anexo perto da casa para se armazenarem os silos e os materiais utilizados na agricultura (o concorron para os fulas). Quando surge a ameaça das chuvas transferem o silo para o interior desses anexos como medida de protecção contra qualquer dano provocado pela infiltração das águas.

Em certos casos, reserva-se apenas num compartimento da própria casa para aí se guardarem os produtos ou as sementes cerealíferas, sem se preocuparem com a construção do referido anexo (o quarté nhámeté para os fulas).

A principal ameaça aos celeiros são a baga-baga (térmitas) e os ratos. No entanto, existem outras como, o fogo e a infiltração da água das chuvas.

Para protegerem os cereais destinados às sementes, juntam malagueta e fumam as espigas suspensas no interior das casas. Para evitar a ameaça dos roedores, fazem criação de gatos nas moranças e utilizam-se as ratoeiras.

Não existem processos rigorosos de calcular os danos aos produtos armazenados. Faz-se uma estimativa dos prejuízos causados pelo volume de produtos deteriorados.

3. PRODUTOS AGRÍCOLAS

ABÓBORA

NOME NATIVO:	Búdi
VARIEDADES:	
NOME PORTUGUÊS:	Abóbora
NOME CRIOULO:	Bóbra
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Cucurbita pepo</i> L.
CICLO VEGETATIVO:	120 dias
TERRENO DE CULTIVO:	Pam-pam e Quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho a Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Outubro a Dezembro
TIPO DE CELEIROS:	Não específico

A abóbora é conhecida entre os fulas do Quebo com a designação de búdi. A abóbora não é muito cultivada, sendo considerada a sua cultura, uma actividade secundária. O cultivo da abóbora faz-se nos terrenos de pam-pam, já anteriormente utilizados para a cultura de outras espécies vegetais, ou nos quintais próximo da casa (togoró).

AS SEMENTEIRAS

A época das sementeiras decorre de Junho a Julho. Cabe ao dono da morança distribuir as sementes destinadas a serem cultivadas. Nas sementeiras, participam os familiares do dono da morança.

Para semear fazem buracos no solo, com uma enxada tradicional (quené ou djaló), deixando grandes espaços entre eles, uma vez que a abóbora é uma planta rastejante. As sementes são colocadas nos buracos e tapadas com os pés.

São poucos os fulas que semeiam a abóbora em consociação com o arroz, com receio de que as suas folhas impeçam o crescimento do mesmo.

Cabe ao dono da morança providenciar, para que sejam guardadas as

sementes para uma futura utilização, uma tarefa que cabe essencialmente às mulheres. As reservas de sementes pertencem ao dono da morança, à sua mulher ou ainda ao seu filho mais velho, quando o mesmo não se encontra presente. As quantidades de sementes gastas não são fixas, variam de morança para morança.

AS COLHEITAS

As colheitas realizam-se de Outubro a Dezembro, durante a época seca (período do n'dubbudé, para os fulas). Nas tarefas de colheita, participam os familiares do dono da morança.

As abóboras são colhidas e transportadas para as moranças, a fim de serem consumidas e extraídas as sementes. As sementes são obtidas na altura do consumo da abóbora e secas ao Sol, antes de serem guardadas em retalhos.

O ARMAZENAMENTO

As abóboras são transportadas à cabeça, de bicicleta ou de carro, quando o dono dispõe de meios para o fazer.

A abóbora não pode ser conservada por longo tempo, por se tratar de um produto de conservação precária. Apenas as sementes são guardadas, depois de extraídas e secas ao Sol.

As sementes são embrulhadas em retalhos e colocadas por cima do langal, no tudaru, ou num anexo da casa de habitação (quarté nhameté). Também guardam as sementes na varanda das casas, em locais frescos e ao abrigo do Sol. Por vezes, as sementes são simplesmente lançadas em terrenos próximos, germinando apenas na altura das chuvas.

Compete ao dono da morança vigiar a saída e a entrada das sementes e na sua ausência cabe ao filho mais velho esta responsabilidade. Os gastos diários são controlados pelo dono da morança.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

A abóbora sofre o ataque de alguns animais depredadores, como os porcos selvagens, as cabras, os babuínos, os roedores e outros. Os incêndios podem constituir uma ameaça indirecta às sementes armazenadas.

Os celeiros situam-se fora do recinto das casas de habitação como medida contra os incêndios, sobretudo na época seca.

A avaliação das perdas de sementes faz-se de modo aproximado, à vista, sem qualquer padrão fixo de medida.

OS RITOS TRADICIONAIS

Por vezes utilizam a abóbora na prática da caridade islâmica, destinando uma parte à farrila, esmola dada aos mais necessitados (mesquinhos). Por vezes, na época da festa anual dos muçulmanos, praticam o muddó, oferta que se faz por essa ocasião.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Os Fulas utilizam a abóbora para a sua alimentação misturando-a na confecção de diversos pratos tradicionais.

ALGODÃO

NOME NATIVO:	Ottoló
NOME PORTUGUÊS:	Algodão
NOME CRIOULO:	Algodon
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Gossypium hirsutum</i> L.

O cultivo do algodão (ottoló em fula) não é prática corrente entre os fulas do Quebo. Outrora plantavam o algodão em pequena escala, com vista à confecção de panos destinados ao vestuário. Os tecidos eram fabricados no tear manual, nas moranças. Essa prática entrou em desuso, devido ao facto de terem surgido tecidos de importação, provenientes da Índia, Senegal e Gâmbia, que são preferidos aos tecidos de fabrico artesanal, muito mais difíceis de elaborar. Na zona, não existe qualquer projecto, que crie os incentivos necessários ao cultivo da referida espécie, embora as condições edafo-climáticas sejam favoráveis à sua produção.

AMENDOIM

NOME NATIVO:	Tiga
VARIEDADES:	Djacaba, Laiodjé
NOME PORTUGUÊS:	Amendoim
NOME CRIOULO:	Mancarra
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Arachis hypogea</i>
CICLO VEGETATIVO:	90 a 120 dias
TERRENO DE CULTIVO:	Pam-pam e Quintais (pouco)
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho e Julho
ÉPOCA DA COLHEITAS:	Outubro, Novembro e Dezembro
TIPO DE CELEIROS:	Tanque, Tudaru e Diuré

A mancarra (tiga) é regularmente cultivada pelas populações fulas do Quebo. Conhecem as variedades djacaba e laiodjé, que lavram tradicionalmente, durante a época das chuvas. O seu ciclo vegetativo varia de 90 a 120 dias.

A cultura da mancarra faz-se nos terrenos pam-pam ou em quintais, embora em pequena extensão. Não se cultiva a mancarra nas bolanhas ou em locais de mato cerrado. Normalmente escolhem-se locais (facqueré), onde foram previamente cultivadas outras espécies, como o arroz ou o milho preto.

A produção destina-se principalmente ao consumo e eventualmente a pequenas trocas com outros produtos.

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras, normalmente, realizam-se logo após as primeiras chuvas. Cabe ao dono da morança a tarefa de cultivar a mancarra, quando se inicia a época favorável. Por vezes, é ajudado pelos seus familiares. As mulheres, normalmente, possuem o seu campo de cultivo privado e podem ser ajudadas nos trabalhos das sementeiras por outras mulheres.

As alfaias agrícolas utilizadas na preparação dos terrenos da

lavouira são de fabrico local. Servem-se da enxada tradicional e do covador (djaló), para tratarem dos terrenos destinados a receber as sementes.

AS COLHEITAS

O período da colheita vai de Outubro a Dezembro, isto é na época seca (n'dabbudé).

Cabe ao dono do lugar, que pode ser em determinados casos, uma mulher, proceder à colheita, ajudada pelos seus familiares ou vizinhos.

Para avaliarem o volume das colheitas, usam como medida padrão uma lata (um litro), ou o andar e o sarriaré, que correspondem respectivamente a seis e sete litros de cereais.

A colheita é colocada em sacos, que são transportados à cabeça ou de bicicleta, para os locais de armazenamento. Esse trabalho é efectuado pelo dono da morança secundado pelos seus familiares e vizinhos.

A separação da mancarra destinada às próximas sementeiras, realiza-se no próprio local das colheitas.

As colheitas pertencem ao dono da morança e à sua primeira mulher, quando feitas em terrenos colectivos. Quando as culturas são feitas em parcelas individuais, pertencem à pessoa que lavrou a cultura. A mancarra depois de colhida é seca ao Sol e posteriormente armazenada. A mancarra reservada para semente, é descascada apenas em Junho ou Julho, altura em que se iniciam as novas sementeiras. A mancarra é vulgarmente armazenada durante um espaço de tempo relativamente curto, uma vez que as quantidades produzidas são pequenas, consumindo-se rapidamente.

O ARMAZENAMENTO

O transporte da mancarra para os celeiros é realizado pela colectividade, que transporta os molhos à cabeça ou em bicicletas.

A mancarra recolhida do campo, é exposta ao Sol no diuré (estrado), antes de dar entrada nos celeiros. Os molhos destinados às próximas sementeiras são guardados em tanques, sendo os restantes acondicionados em sacos e armazenados no tudaru.

A entrada e saída da mancarra dos celeiros, é vigiada pelo dono da morança, quando o terreno lhe pertence, caso contrário esta é tarefa do dono do terreno, quando se trata de cultivo individual.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Os gafanhotos podem destruir as culturas nos campos, bem como diversas outras pragas e doenças. O amendoim pode sofrer estragos consideráveis, antes das colheitas, devido à acção de vários depredadores como o porco do mato, os esquilos e as térmitas (baga-baga).

Os molhos expostos no diuré (estrado), podem ser alvo do ataque de pássaros e roedores. O fogo constitui potencial ameaça aos produtos armazenados e celeiros, onde os cereais se encontram armazenados. A chuva e as enxurradas provocam a destruição das sementes, devido à infiltração da água.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Para além do consumo em fresco, a mancarra é utilizada na preparação de óleo e de alguns alimentos tradicionais como o canha (cunguto) e o polló.

OS RITOS TRADICIONAIS

São poucos os ritos tradicionais relacionados com a produção da mancarra. Alguns camponeses limitam-se a proferir, apenas as palavras recomendadas, no Corão, a todos os muçulmanos, antes de iniciarem qualquer actividade.

ARROZ DE BOLANHA

NOME NATIVO:	Márro faro
SUBSPÉCIES:	Dejne Bodedjo, Lintchal, Baulaquine
NOME PORTUGUÊS:	Arroz alagado (ou de bolanha)
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Oryza sativa</i>
CICLO VEGETATIVO:	150 a 180 dias
TERRENO:	Bolanha
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho e Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Novembro e Dezembro
TIPOS DE CELEIROS:	Langal

O "arroz de bolanha" é o arroz alagado cultivado em terras baixas, alagáveis durante a estação chuvosa. Os fulas cultivam várias variedades de arroz de bolanha. O ciclo vegetativo destas variedades varia entre cinco a seis meses.

São as mulheres que mais se ocupam da cultura do arroz de bolanha. Na região do Quebo existem poucas bolanhas, o que faz com que a sua produção seja reduzida e essencialmente para auto-consumo. No entanto, o arroz de bolanha, pode também por vezes ser trocado com o arroz de pam-pam, este mais produzido entre os Fulas de Quebo. Esta troca visa principalmente a obtenção de sementes.

AS SEMENTEIRAS

São as mulheres do chefe da morança que se responsabilizam, normalmente, pelo trabalho das sementeiras.

A ajuda mútua no cultivo das bolanhas, não é muito frequente entre os camponeses. O trabalho das mulheres nos campos é quase sempre feito individualmente, embora elas possam também recorrer à ajuda de amigas. Neste caso, organizam grupos de entreaajuda a que se dá o nome de quilé. Estes grupos de trabalho, normalmente prestam

serviços sem receber remunerações em dinheiro. Quando um determinado grupo presta algum serviço a uma pessoa, esta tem por obrigação apenas garantir refeições ao grupo, durante o tempo em que decorre o trabalho. Normalmente, dá-se pequeno-almoço e almoço. Também podem receber, quando se trata das colheitas, algumas recompensas em produtos e raramente em dinheiro.

A sementeira do arroz, pode ser feita primeiro em viveiros, junto das casas e só depois as plantas são transplantadas para as bolanhas. Ou, também se pratica o sistema de cultura directa, onde os terrenos são lavrados e o arroz semeado a lanço.

Para os trabalhos da lavoura utilizam uma enxada ou covador, a que dão o nome de djaló. Para a construção de diques, servem-se de um instrumento próprio para este tipo de trabalhos, a "fefe", uma espécie de arado.

AS COLHEITAS

O período das colheitas começa a partir de Outubro. O trabalho das colheitas é normalmente organizado pela(s) mulher(es) do chefe da morança. Nesse trabalho tomam parte todos os membros da morança, outros familiares e amigos. A ceifa é feita com a ajuda de uma faca.

As colheitas são transportadas à cabeça, para a morança e destinam-se fundamentalmente ao auto-consumo.

O resultado das colheitas reverte em benefício pessoal da mulher que lavrou o arroz. Destina-se a superar as pequenas despesas em arroz, resultantes de alguma eventual visita, ou para trocar por produtos de primeira necessidade.

Logo a seguir às colheitas, as sementes são separadas da restante produção.

O ARMAZENAMENTO

Por hábito, as mulheres guardam o arroz que lhes pertence, num balai ou cabaça, no interior das habitações, num lugar a que se dá

o nome de langal (uma espécie de tecto feito de paus no interior das casas). Com receio das rivalidades que possam surgir com outras mulheres, não o juntam no celeiro colectivo.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As colheitas sofrem ameaças de ordem diversa, quando nos campos. Quanto exposto no diuré (plataforma ou "bentém", em crioulo) para secagem, as panículas de arroz podem sofrer o ataque de pássaros e vários tipos de insectos, para além dos roedores.

A humidade pode constituir uma ameaça importante aos produtos armazenados.

Em caso de suspeitas da existência de ratos dentro dos celeiros, o mais frequente é utilizar ratoeiras.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Nas cerimónias de "baptismo", os fulas (como todas as outras etnias islamizadas), utilizam a farinha de arroz misturada com açúcar ou mel.

O arroz reduzido a farinha no pilão, pode ser utilizado para a confecção de vários alimentos tradicionais. Serve para cozinhar uma espécie de papa (moni) muito apreciada pelas populações Fulas.

ARROZ DE PAM-PAM

NOME NATIVO:	Marró douri
VARIETADES:	Ymbaya, Manjaco, Curequimbely
NOME PORTUGUÊS:	Arroz de sequeiro (arroz de planalto ou arroz pam-pam)
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Oriza sativa</i>
CICLO VEGETATIVO:	90 a 150 dias, conforme a variedade
TERRENO:	Planalto (Pam-pam)
ÉPOCA DAS SEMEITEIRAS:	Junho e Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Novembro/Dezembro
TIPOS DE CELEIRO:	Diuré, Haúlo, Tudaru

O cultivo do arroz de sequeiro faz-se nos terrenos de planalto (pam-pam), sendo esta cultura tradicionalmente feita pelos homens. A produção do arroz pam-pam destina-se sobretudo ao consumo, podendo eventualmente servir para troca. É a espécie de cereal mais produzida pelos fulas do Quebo.

Os fulas cultivam várias variedades de arroz pam-pam (marró douri para os fulas). O ciclo vegetativo das diferentes espécies varia entre 90 a 150 dias.

O arroz de pam-pam é cultivado nos terrenos com as melhores fertilidades. Para tal procuram terrenos em zonas de "mato cerrado". O arroz é cultivado nestes solos, um ou dois anos, sendo estes depois abandonados ou utilizados no cultivo de "milhos" e amendoim. A procura destes solos leva, muitas vezes, as famílias a deslocarem-se, durante a época da lavoura, para zonas distantes da tabanca, regressando após o fim da lavoura.

AS SEMEITEIRAS

Cabe ao chefe da morança o papel de iniciar a preparação dos campos, convocando os seus familiares e vizinhos próximos para os

trabalhos da lavoura.

Os homens limpam e lavram os terrenos já previamente desbravados. Nos terrenos ainda por desbravar, derrubam as árvores mais pequenas, deixando as maiores, cuja ramagem é desbastada. As folhas e troncos provenientes do derrube, são queimadas no local e as cinzas utilizadas como fertilizante.

As sementeiras realizam-se no início da época das chuvas. São feitas pelos homens, podendo eventualmente as mulheres participar, em caso de necessidade.

É frequente a associação do arroz pam-pam com o milho preto e milho cavalo. Por vezes, intercalam entre o arroz e o milho preto uma determinada espécie de cana de açúcar (sucar caló), destinada às crianças.

Para lavrar os terrenos, utilizam o covador ou enxada tradicional (quere ou djaló) e para limpar os locais de cultivo, servem-se de uma espécie de catana de lâmina curva (imparri) e do machado tradicional (tenirde), além da catana vulgar (kafa). Depois do local limpo, lançam as sementes à terra e revolvem o solo com o djaló (covador).

AS COLHEITAS

As colheitas realizam-se entre Novembro e Dezembro. Cabe ao dono da morança tomar as necessárias medidas com vista aos trabalhos das colheitas. Geralmente, é secundado nas tarefas pelos seus familiares e vizinhos. A ajuda é desinteressada, por parte dos participantes, cabendo apenas ao dono da morança fornecer a comida durante o tempo das colheitas, que pode durar alguns dias.

As mulheres participam também nas colheitas. As viúvas e as mulheres sem família, podem ser autorizadas a participar nas colheitas, revertendo o volume da colheita pessoal a seu favor, como forma de ajuda dispensada pela colectividade às mulheres em situação desfavorecida.

A par da lavoura dos campos colectivos, pertença do fogão ou morança, existe o cultivo de terrenos individuais (camanhão), sendo

a produção pertença do seu dono.

Na colheita utilizam instrumentos de fabrico local. Servem-se da faca (labi) ou do canivete para cortar os caules, que podem atingir cerca de um metro de altura. Existem duas maneiras de fazer o corte. O quentugol, corte com uma faca pequena (label), em que se corta o caule junto à panícula, tirando as folhas que envolvem o caule. Este tipo de corte faz-se na colheita das variedades djaguissam (4 meses) e serrecorré (4 meses). A outra forma do corte é o wangol, corte feito com uma faca grande de lâmina recta ou curva, em que se corta o caule um pouco afastado da panícula, sem limpar as folhas que envolvem o caule. Utiliza-se para as variedades currequimbele e manjaco.

Na altura das colheitas, separam as sementes destinadas à próxima sementeira, reservando uma pequena quantidade para o efeito.

Os molhos de cereais são transportados à cabeça, pelos homens, por vezes utilizando bicicletas. Os camponeses com posses, servem-se de carroças para transportar os cereais.

O ARMAZENAMENTO

Depois de transportados para a tabanca, os molhos são contados, antes de serem armazenados nos celeiros.

Os molhos são colocados no diuré (plataforma) para secagem ao Sol. Após finda esta secagem, o arroz de sequeiro é geralmente guardado no tudaru, em molhos não debulhados. Quando se trata de armazenagem no haúlo, os cereais sofrem prévia debulha, dada a pequena dimensão do referido celeiro.

Cabe ao dono da morança vigiar a entrada e saída dos cereais nos celeiros. A fiscalização quanto aos gastos de cereais retiradas dos celeiros, pode ser feita pela mãe do dono da morança.

O arroz destinado ao consumo diário, é entregue pelo dono da morança à mulher escalonada para a confecção das refeições. Nas moranças com mais de um fogão, a distribuição do arroz é feita individualmente consoante o número de mulheres.

O arroz proveniente dos campos individuais é armazenado na própria

casa do dono do terreno.

As reservas de arroz podem durar até à próxima campanha das sementeiras, ou seja, até ao início das chuvas. Quando se esgotam as reservas, os fulas compram o arroz aos Balantas, produtores de arroz alagado em grande escala nas regiões de Quinara e Tombali. É também frequente comprarem sorgo e milho miúdo, na própria tabanca ou em tabancas vizinhas, como substituto do arroz.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Os pássaros e babuínos causam grandes prejuízos nas searas. As crianças são encarregues da vigilância dos campos, em postos de vigia construídos para o efeito, no meio das searas.

São várias as ameaças sobre o arroz armazenado. Na sua exposição ao ar livre no diuré (plataforma), o arroz pode ser alvo do ataque de pássaros e de roedores. A acção dos insectos torna-se crítica, sobretudo quando perfuram as sementes, alterando a sua capacidade germinativa. A humidade e falta de ventilação nos celeiros, pode provocar a adulteração das sementes.

As chuvas intensas, que podem danificar os celeiros e suas reservas de cereais, bem como os fogos, são outras das ameaças frequentes aos produtos armazenados. Há ainda a acrescentar o roubo como uma ameaça constante para os camponeses.

Os camponeses praticamente não possuem qualquer meio eficaz de combater os depredadores. Procedem à secagem dos cereais para aumentar o seu poder de conservação. Para combater os roedores utilizam as ratoeiras ou fazem a criação de gatos. Utilizam ainda um outro método, que consiste em atar, às forquilhas dos celeiros suspensos, tampas de lata de forma a impedir a sua subida.

Para evitar os incêndios, os celeiros estão localizados em zonas afastadas da morança e em locais limpos de qualquer vegetação.

As medidas protectivas utilizadas pelos camponeses ficam muito aquém de uma protecção eficaz.

Para a prática da caridade islâmica ("dā'ā") os fulas utilizam o arroz. Esta consiste em oferecer uma em cada dez medidas de cereal de preferência ao almami (padre da povoação), ou então às pessoas carenciadas desde que sejam também praticantes da religião muçulmana.

OS RITOS TRADICIONAIS

Nas cerimônias de "baptismo", os fulas (como todas as outras etnias islamizadas), utilizam a farinha de arroz misturado com açúcar ou mel. O arroz, reduzido a farinha no pilão, pode ser utilizado para a confecção de vários alimentos tradicionais. É utilizado para cozinhar uma espécie de papa (moni) muito apreciada pelas populações Fulas.

OS PRODUTOS DERIVADOS

CAJÚ

NOME NATIVO:	Yalogue
VARIETADES:	Danedjé, Bodedjé
NOME PORTUGUÊS:	Cajú
NOME CRIOULO:	Cadju
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Anacardium occidentale</i>
INÍCIO DA PRODUÇÃO:	Ao fim de 3 a 4 anos
TERRENO DE CULTIVO:	Terreno pedregoso (dongol), Quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho (Cetto)
ÉPOCA DA COLHEITAS:	Abril a Março (Tchedo)
TIPO DE CELEIROS:	Tudaru, Nhameté, Saco de Fibra

O cajú, vulgarmente conhecido pelos fulas do Quebo com a designação de yalogue, possui duas variedades cultivadas pela população, danedjé e bodedjé.

Outrora não se realizavam grandes cultivos de cajú, pois a sua produção destinava-se apenas ao consumo diário. A situação alterou-se quando esta cultura passou a ter importância comercial, sendo actualmente uma cultura em grande expansão no meio rural. A castanha de cajú é actualmente, um dos principais produtos de exportação da Guiné-Bissau.

O cultivo do cajú faz-se geralmente em terrenos com pouco valor agrícola (terrenos pedregosos, dongol) ou nos quintais. O cajú entra em produção ao fim de três a quatro anos.

AS SEMENTEIRAS

O cultivo faz-se em quintais, ou em terrenos pedregosos de baixa fertilidade. As plantações de cajú fazem-se também em terrenos pam-pam, onde foram cultivados durante vários anos a mancarra e outros produtos agrícolas, e que por isso apresentam baixa fertilidade.

As sementeiras são realizadas por iniciativa do dono da morança, com a ajuda dos seus filhos. Estas têm lugar durante os meses de Junho e Julho, durante o início das primeiras chuvas.

O cultivo do cajú faz-se em filas intervaladas, de cerca de seis metros e com distâncias de um metro entre as plantas.

Para a preparação dos campos de cultivo, os fulas do Quebo utilizam alguns dos instrumentos de fabrico local, como a enxada tradicional (djaló ou querre), para limpar o terreno e ainda o imporré e a catana, para desbravar os locais destinados ao cajueiral.

AS COLHEITAS

As colheitas fazem-se geralmente de Março a Maio, pouco antes do início das primeiras chuvas.

Compete ao dono da morança e seus parentes fazer a colheita semanal dos frutos. As colheitas realizam-se durante todo o dia, com a participação de adultos, jovens e crianças.

Os fulas do Quebo não aproveitam a "maçã" do cajú (ou falso-fruto) para a confecção de vinho, por se tratar de uma população islamizada, a cujos membros está interdito o consumo de bebidas alcoólicas. O falso-fruto é consumido em fresco, principalmente pelas crianças. A castanha de cajú é consumida localmente em pequena escala, sendo a maior parte comercializada, por troca com arroz.

Para avaliarem o volume de castanha colhida, utilizam como padrão de medida o sarriaré equivalente a sete litros.

O ARMAZENAMENTO

Procede-se ao armazenamento da castanha de cajú, depois da sua secagem ao Sol. As sementes são transportadas em sacos, à cabeça ou em bicicletas, para os celeiros (tudaru), ou guardadas num dos anexos da casa de habitação (quarté nhameté). O transporte é feito pelo dono da morança, auxiliado pelos seus familiares.

Normalmente, fazem-se reservas das sementes destinadas a serem

plantadas na época seguinte. A restante castanha, destina-se a ser trocada nas lojas por arroz, ou à comercialização nas feiras e mercados pelas "bideiras", vendedoras ambulantes.

A castanha de cajú pertence, normalmente, ao dono da morança, que vigia a entrada e saída das sementes do celeiro. Cabe-lhe também, a tarefa de distribuir a castanha destinada ao consumo diário. O controlo das quantidades saídas destinadas ao consumo, não é rigoroso.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As plantas ainda em crescimento, podem servir de alimento aos animais de pasto, provocando sérios prejuízos no cajueiral. Os incêndios na época seca, constituem um sério perigo para o cajueiral, que pode ser assim destruído em poucas horas. A destruição provocada pelas crianças, nos frutos ainda em formação, é outro factor a considerar.

Quanto à castanha armazenada, os principais danos são causados pelo excesso de humidade e mau acondicionamento nos celeiros

As perdas são apenas avaliadas por estimativa.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Da amêndoa de cajú pode-se extrair óleo para a confecção de alimentos. Além do consumo em fresco, da "maça" do cajú extrai-se o sumo e o "vinho" de cajú, após a fermentação do mesmo. A destilação artesanal do "vinho", em alambiques rudimentares, dá origem à "aguardente" chamada "cana de caón". Estas bebidas fermentadas são produzidas pela população animista (não islâmica), que compra o "fruto" aos Fulas para esse efeito.

CANA DE AÇÚCAR

NOME NATIVO:	Sucar caló
NOME PORTUGUÊS:	Cana de Açúcar
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Saccharum officinarum</i>
CICLO VEGETATIVO:	
TERRENO DE CULTIVO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMEITEIRAS:	Junho
ÉPOCA DA COLHEITAS:	Outubro/Novembro

A cana de açúcar é essencialmente produzida para as crianças. As sementeiras têm lugar em Junho na época das chuvas (cetto em fula). É cultivada nos terrenos de pam-pam, por vezes junto dos locais onde se planta o arroz. Para prepararem o terreno para receber as sementes utilizam o arado (querri).

Durante a colheita da cana, que se realiza na época seca, de Outubro a Novembro, cortam as panículas que se encontram na parte superior da planta, utilizando uma pequena faca (imparé). Estas panículas destinam-se a fornecer as sementes utilizadas nas próximas sementeiras. Antes de serem guardadas em retalhos, as sementes sofrem um processo de secagem ao Sol durante alguns dias. Os retalhos com as sementes são suspensos no tecto, no interior das casas em locais próximos das fogueiras.

DJAGATU

NOME NATIVO:	Djagatô-bússu
NOME CRIOULO:	Djagatú
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Solanum aethiopicum</i>
CICLO VEGETATIVO:	60 dias
TERRENO DE CULTIVO:	Pam-pam, Quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Época das chuvas e época seca
ÉPOCA DA COLHEITAS:	Agosto
TIPO DE CELEIROS:	Não específico

Esta cultura é feita nos quintais e terrenos de pam-pam, sendo a sua produção uma actividade ligada sobretudo às mulheres.

O fruto, djagatu, destina-se ao consumo diário e à venda, consoante o volume de produção.

A produção de djagatu constitui uma actividade secundária para os fulas do Quebo, ainda que seja um importante componente na dieta alimentar tradicional das populações.

AS SEMENTEIRAS

Usualmente semeia-se nos terrenos pam-pam ou nos quintais, a partir do início das chuvas (cetto) e na época seca (tchedo), sendo neste caso a cultura irrigada e feita em hortas, junto às bolanhas.

As sementeiras são feitas pelas mulheres, sem que se possa avaliar a quantidade de sementes utilizadas. São as mulheres que controlam a quantidade de sementes a serem cultivadas. As sementes de reserva podem ser repartidas com os vizinhos, em caso de necessidade.

As sementeiras fazem-se primeiramente em viveiros tradicionais. Para o efeito é escolhida uma pequena parcela de terreno, em geral nos quintais. Após a remoção das ervas daninhas, as sementes são espalhadas no solo, por cima das quais se revolve a terra com um

covador, de modo a que as sementes fiquem cobertas. As plantas são transplantadas, após três a quatro semanas, para outro local e enterradas em covas feitas no solo, com uma enxada tradicional (querre).

AS COLHEITAS

A colheita dos frutos é feita pelas mulheres e realiza-se a partir do mês de Agosto. Durante a colheita, que pode durar vários meses é separada uma parte dos frutos para se extraírem as sementes, depois de secos. A colheita do djagatu semeado nas hortas durante a época seca, é feita a partir de Março e Abril, reservando-se igualmente uma parte dos frutos para as novas sementeiras.

Os frutos reservados para a extracção das sementes, são espetados num pau, e fumados antes de se retirarem as sementes. As sementes retiradas são secas à sombra antes de serem utilizadas.

Não existem medidas rigorosas para medir o pequeno volume das sementes recolhidas. O controlo das sementes, produção e gastos, é realizada pelas mulheres. As sementes recolhidas são propriedade individual.

O ARMAZENAMENTO

Os frutos colhidos são transportados em tigelas ou em cabaças. A separação das sementes faz-se na morança. Guardam-se as sementes extraídas, para as próximas sementeiras e destinam uma parte para a venda nas feiras locais. As sementes não são armazenadas nos celeiros, por serem produzidas em pequenas quantidades, são guardadas em retalhos, garrafas, ou latas, nas casas.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As pragas constituem uma das principais ameaças ao djagatu. A planta do djagatu pode também ser destruída por animais, que se alimentam da suas folhas e frutos, como por exemplo o porco

selvagem, as cabras e pássaros que atacam os frutos.

Para protegerem as plantas do ataque de insectos, espalham cinza à volta destas e por cima destas. Para preservar as sementes contra o ataque dos insectos, estas são expostas à acção do fumo próximo das fogueiras.

A avaliação das perdas das sementes faz-se por estimativa, sem qualquer medida padrão.

FUNDO

NOME NATIVO:	Fonhé
VARIEDADES:	Werrewerré e Momo baloé
NOME PORTUGUÊS:	Fundo
NOME CRIOULO:	Fundo
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Digitaria exilis</i>
CICLO VEGETATIVO:	120 dias
TERRENO:	Planalto (pam-pam)
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho e Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Agosto
TIPOS DE CELEIROS:	Tudaru, Langal

O fundo, fonhé para os fulas, pertence ao grupo das gramíneas. Os fulas conhecem pelo menos duas variedades designadas por werrewerré e momo baleó. O seu ciclo vegetativo pode atingir os três meses. Este cereal é cultivado nos terrenos pam-pam, sendo a sua cultura feita em pequena escala e apenas para o consumo familiar.

AS SEMENTEIRAS

A época das sementeiras inicia-se em Junho, no início das primeiras chuvas. Este cereal não necessita de grandes quantidades de água, razão pela qual é cultivado logo após as primeiras chuvas.

O cultivo é realizado pelo dono da morança, coadjuvado pelos seus parentes e vizinhos, quando se verifica falta de braços para trabalhar. As sementeiras fazem-se à volta das tabancas, nos quintais próximos das moranças ou nos terrenos de pam-pam. Cabe ao dono da morança a tarefa de distribuir as sementes destinadas ao cultivo. Por norma entregam as sementes aos filhos ou alunos, para que estes realizem o trabalho das sementeiras. A quantidade das sementes gastas nas sementeiras não ultrapassa os cinco balaios pequenos (sarriadjê djoi).

Para as sementeiras, o terreno é previamente limpo de ervas e

arbustos, que depois de secos são queimados e as cinzas espalhadas no solo como fertilizantes. Os terrenos são depois lavrados com uma pequena enxada (querre). A preparação do solo para este cereal não exige grandes trabalhos, uma vez que se trata de um cereal bastante rústico.

AS COLHEITAS

São os homens que participam nas colheitas, orientados pelo dono da morança. Os seus familiares ajudam-no neste trabalho. As colheitas realizam-se durante todo o mês de Agosto.

O corte do caule é feito bem afastado da panícula, com uma pequena foice (wautoa) de fabrico local.

Para avaliar o volume das colheitas utilizam o sarriairé (o equivalente a um litro de cereal), quando cereal é debulhado e o baé fonhé (equivalente a um molho), quando não é debulhado.

A debulha faz-se logo após a colheita dos cereais. A debulha é feita pelas mulheres ajudadas pelos filhos ou filhas. O local onde se procede à debulha é a morança. Para a debulha, colocam os molhos na varanda da casa, de forma a que as pessoas possam participar na debulha, calcando com os pés as panículas estendidas no solo. Quando a colheita é abundante a debulha faz-se com dois pequenos paus (saurro sanhordo fonhé), destinados a separar com pancadas as panículas do caule. Este tratamento faz-se num local limpo e de soalho muito duro.

Depois da debulha as sementes ficam expostas ao Sol para secagem.

O ARMAZENAMENTO

Os molhos de fundo são transportados para os celeiros à cabeça ou em bicicletas. Os cereais são transportados pelo dono da morança e pelos seus familiares, ou mesmo pelos seus alunos.

A separação da produção destinada ao consumo, faz-se na morança. As reservas do fundo para semente são reduzidas, dada a pouca extensão

dos cultivos deste cereal.

Após as colheitas o cereal é debulhado e armazenado no tudaru ou em cima de um estrado construído no interior das casas (langal).

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Este cereal é pouco atacado por pragas, pois tem boa resistência. Pode no entanto, ser atacado pelas térmitas (baga-baga) e pelos pássaros quando exposto ao ar livre. Raramente também se altera com a humidade. Eventualmente poderá ser destruído pelo fogo das queimadas ou pelas chuvas quando armazenado em celeiros.

No entanto, os camponeses têm algumas medidas no sentido de preservar o estado das sementes, secando-as ao Sol e acondicionando-as convenientemente nos celeiros.

OS PRODUTOS DERIVADOS

O fundo é utilizado na confecção de diversos alimentos e dele se extrai o farelo para os animais domésticos.

OS RITOS TRADICIONAIS

Entre os fulas do Quebo é costume proferir algumas preces corânicas, antes do início de qualquer trabalho agrícola.

Praticam também a caridade islâmica (farrila), que consiste em retirar em cada dez medidas de cereais recolhidos uma, destinada aos indivíduos mais carenciados. O mesmo sucede no período do "jejum", em que se oferece determinada quantidade de cereal aos pobres.

MALAGUETA PRETA

NOME NATIVO:	Nhamaco Ladé
NOME CRIOULO:	Malagueta preta ou Malagueta da Guiné
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Xylopi aethiopica</i>
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Não é cultivada
ÉPOCA DA COLHEITAS:	Dezembro
TIPO DE CELEIROS:	Não específico

A malagueta preta é actualmente pouco utilizada pelos fulas do Quebo. Trata-se de uma espécie arbórea de crescimento natural em terrenos de tipo pam-pam ou em zonas de mato cerrado.

A colheita das vagens da malagueta preta é feita pelas mulheres, no tempo seco, em Dezembro. As sementes de cor preta são extraídas das vagens e secas ao Sol, no bentém ou em locais próximos da morança.

O consumo é reduzido e a produção destina-se em grande parte à comercialização. Após a secagem a malagueta é ensacada e enviada para venda nos países vizinhos, nomeadamente no Senegal. A produção tem vindo a diminuir de quantidade.

MILHO

NOME NATIVO:	Cába
VARIEDADES:	Djassenque e Langal
NOME PORTUGUÊS:	Milho
NOME CRIOULO:	Milho bacil
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Zea Mays</i> L.
CICLO VEGETATIVO:	120 dias
TERRENO DE CULTIVO:	Pam-pam e Quintal
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho
ÉPOCA DA COLHEITAS:	Agosto
TIPO DE CELEIROS:	Diuré e Tudaru

O milho bacil tem designações diferentes para os Futas-fula e Fulas do Gabú, respectivamente, caba e tubanhó.

Os fulas do Quebo cultivam tradicionalmente duas variedades de milho bacil, a djassenque e a langal. O ciclo vegetativo do milho bacil pode ir até 120 dias.

O milho bacil pode ser cultivado em terrenos de pam-pam, nos quintais e também por vezes nas bolanhas.

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras fazem-se logo no início das chuvas (princípios de Junho). As sementeiras são efectuadas pelos próprios membros da morança, podendo estes por vezes (quando se achar necessário) receber ajuda de amigos.

Nos quintais, o milho bacil é normalmente consociado com a mandioca ou com certas hortaliças, como a candja e o baquitchi. Nos terrenos de pam-pam a consociação faz-se com o arroz. Normalmente, são os homens que se encarregam das sementeiras nos lugares de pam-pam e as suas mulheres nos quintais, junto das habitações, embora a este respeito não se possa falar de uma divisão, nem sexual nem etária do trabalho entre os membros da sociedade.

Os fulas do Quebo não cultivam o milho bacil em grandes quantidades. Em cada morança, o mais usual é que a parte da colheita reservada para sementes não ultrapassa duas ou três espigas de milho.

AS COLHEITAS

As colheitas começam em Agosto, em datas variadas, dependendo dos ciclos (curto, médio ou longo) de cada uma das variedades de milho existentes.

Normalmente, na colheita do milho bacil participa apenas a morança, isto porque é cultivado em pequenas quantidades.

A parte da colheita destina às sementeiras, é separada logo a seguir às colheitas e é guardada em locais seguros, para evitar qualquer tipo de ataque por parte de insectos ou outros tipos de depredadores.

O ARMAZENAMENTO

O milho bacil, como aliás acontece em relação a todos os restantes produtos agrícolas cultivados pelos fulas de Quebo, é transportado dos campos para as povoações à cabeça. Os fulas de Leste encontram-se, a este respeito um pouco melhor, porque grande parte deles utilizam para o efeito a tracção animal. No transporte do milho participam todas as pessoas, independentemente do sexo e da idade, desde que tenham energia para tal.

Antes de o milho ser armazenado é exposto ao sol, no diuré, durante alguns dias, de forma a perder humidade. Depois de seco, é armazenado no tudaru.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Durante o período em que o milho é exposto ao Sol no diuré, pode sofrer ataques de vários tipos de depredadores: pássaros, térmitas,

ratos, entre outros. A acção dos insectos (n'bude) torna-se uma ameaça importante, podendo perfurar os grãos, impedindo assim a sua germinação. A humidade é outra das importantes causas das perdas nos produtos armazenados. Por vezes o fogo constitui também uma ameaça.

As medidas de protecção utilizadas pelos fulas têm muitas limitações. Estas são, a fumagem, o cuidar dos celeiros, sua cobertura, etc.

A avaliação das perdas faz-se exclusivamente por meio de estimativas.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Utiliza-se mais entre os Fulas de Gabú, do que entre os Futa-fulas, o milho bacil para a confecção de alguns pratos. Antes da preparação desses pratos, o milho é debulhado e moído com o apoio do pilão sob várias formas. O tipo de produto que se obtém vai depender do tipo de prato que se pretende preparar. Os fulas do Quebo utilizam o milho bacil para a preparação de diversos tipos alimentos, entre eles o "latchiri", o "canhá". As espigas são também consumidas cruas, cozidas, ou assadas.

OS RITOS TRADICIONAIS

Entre os fulas de Quebo é hábito proferirem-se algumas preces corânicas, antes do início de qualquer trabalho agrícola.

Praticam também a caridade islâmica ("farrila"), que consiste em retirar uma em cada dez medidas de produtos e oferecer, de preferência ao "almami" (padre da povoação), ou então a uma pessoa pobre.

MILHO MIÚDO

NOME NATIVO:	Madjá
VARIETADES:	Guiledja, Djola
NOME PORTUGUÊS:	Milho miúdo ou painço, Milhete
NOME CRIOULO:	Milho preto
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Pennisetum typhoides</i>
CICLO VEGETATIVO:	120 dias (média)
TERRENO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMEITEIRAS:	Junho a Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Outubro, Novembro e Dezembro
TIPOS DE CELEIROS:	Diuré, Tudaru, Tanque

O cultivo do milho preto é normalmente feito nos terrenos de pam-pam associado a outras espécies de cereais.

Grande parte da produção deste cereal destina-se à venda, embora pratiquem por vezes a troca em pequena escala. Este é também armazenado com vista a suprir a falta de outros cereais, sobretudo o arroz.

O milho preto possui duas variedades nativas conhecidas pela população com o nome de guiledje e djola. O ciclo vegetativo pode atingir os 120 dias.

AS SEMEITEIRAS

As sementeiras do milho preto fazem-se em campos onde anteriormente foram cultivadas a mancarra e o milho bacil, ou outras espécies (facquere para os Fulas) e são feitas a partir do mês de Junho, no início da estação das chuvas.

Cabe ao dono da morança convocar, na altura própria, os seus familiares e vizinhos, estes últimos em caso de necessidade, para os trabalhos da lavoura.

Fazem a limpeza dos terrenos escolhidos, cortando o mato e pequenas árvores. Os molhos das palhas provenientes da limpeza dos terrenos destinam-se a servir de fertilizante depois de feita a queimada. Utilizando o terpigal (espécie de enxada), abrem pequenos buracos no solo, onde as sementes são lançadas e em seguida calcadas com os pés. As quantidades de sementes gastas não são fixas e dependem da extensão do terreno de lavoura.

As sementeiras do milho preto, quando realizadas conjuntamente com as do arroz, localizam-se em terrenos de mato cerrado previamente escolhidos para o efeito, depois de limpos de pequenos arbustos, utilizando para esse trabalho uma pequena enxada (djaló).

AS COLHEITAS

As colheitas realizam-se no início da época seca, de Outubro a Dezembro (n'dabbudé).

Quando as espigas amadurecem na seara, compete ao dono da morança tomar a iniciativa de fazer a colheita dos cereais, solicitando para o efeito a ajuda dos seus familiares, alunos ou do quilé, agrupamento de jovens de auxílio voluntário.

Para avaliação das quantidades de cereais colhidos, utilizam os molhos de milho não debulhado como padrão (citeré madja para os fulas). Quando se trata de milho debulhado, utilizam a lata, com capacidade para cerca de 1 litro de cereal (sarriaré e andar).

A debulha normalmente é feita pelas mulheres, que utilizam o pilão para o efeito (ioccuqol em fula). Esta é feita na altura em que se verificam as maiores carências de cereais para consumo ou se pretende reservar uma parte para as sementeiras.

O ARMAZENAMENTO

Os molhos são transportados à cabeça ou de bicicleta. O transporte é feito pelo dono da morança, secundado pelos seus familiares, ou pelos alunos e vizinhos. Em determinadas moranças, embora seja raro, o transporte tem a participação das mulheres.

Antes do armazenamento, os molhos do milho preto são expostos ao Sol no diuré (estrado). Os cereais são armazenados no tudaru ou no tanque, consoante os casos.

Os produtos armazenados pertencem ao dono da morança, que vigia a saída e a entrada destes, podendo ser substituído pelo seu filho mais velho, em caso de ausência. A distribuição das quantidades para o consumo diário é feita pelo dono da morança.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

São várias as ameaças sobre as reservas de milho preto, embora este cereal seja menos atacado devido à sua extrema dureza quando seco. A principal ameaça é a presença dos roedores e dos pássaros que atacam os cereais armazenados ao ar livre no diuré (estrado). Além dos referidos agentes, as sementes estão sujeitas, em determinadas épocas do ano, às calamidades naturais (enxurradas, inundações, tornados e fogo).

A acção dos animais depredadores também se faz sentir nos campos, sobretudo a ameaça do porco do mato, dos babuínos e outros animais. Para combater a acção nefasta desses agentes, os camponeses utilizam vários processos de defesa. Fumam os cereais quando se encontram expostos no diuré ou colocam as sementes ao Sol para secagem e perda de humidade.

As perdas são apenas calculadas por estimativa na base da extensão dos estragos verificados.

OS PRODUTOS DERIVADOS

O milho preto é utilizado na confecção de alguns produtos tradicionais fulas (moni, cuscus). Utiliza-se também o milho preto para preparar o farelo para a alimentação de animais domésticos.

OS RITOS TRADICIONAIS

Entre os Iulas de Quebo é hábito proferirem-se algumas preces corânicas antes do início de qualquer trabalho agrícola. Praticam também a caridade islâmica (farrila), que consiste em retirar em cada dez medidas de cereais recolhidos uma, destinada aos indivíduos mais carenciados (mesquinhos). O mesmo sucede no período de "Jejum", em que se oferece determinada quantidade de cereal aos pobres.

PEPINO

NOME NATIVO:	Pipina
NOME PORTUGUÊS:	Pepino
NOME CRIOULO:	Pipino
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Cucumis sativus</i>
CICLO VEGETATIVO:	120 dias
TERRENO DE CULTIVO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho a Julho
ÉPOCA DA COLHEITAS:	Agosto a Setembro
TIPO DE CELEIROS:	Não específico

O pepino é um legume bastante apreciado pela população fula na alimentação. A cultura faz-se em pequena escala, uma vez que é um fruto perecível. As sementeiras realizam-se na época das chuvas, em terrenos de tipo pam-pam, em associação com outras culturas, sobretudo o milho preto e o arroz.

O pepino, geralmente é mais cultivado pelas crianças e destina-se ao consumo por estas.

Para preparar os terrenos destinados a receber as sementes, utilizam o querri (charrua).

As colheitas têm lugar durante os meses de Agosto a Setembro. Não existe qualquer avaliação à cerca do volume de produtos recolhidos, por se tratar de uma actividade secundária na produção agrícola. As sementes são secas ao Sol e posteriormente guardadas em retalhos suspensos no interior das casas, próximo dos locais aquecidos.

QUIABO

NOME NATIVO:	Tacu
VARIETADES:	Taco iaudé, Taco nebudé
NOME CRIOULO	Candja
NOME PORTUGUÊS:	Quiabo
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Hibiscus esculentus</i>
CICLO VEGETATIVO:	120 dias (até entrar em produção)
TERRENO DE CULTIVO:	Hortas e quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho (Cetto) e Janeiro a Março (Tchedo).
ÉPOCA DA COLHEITAS:	Agosto a Setembro e Março a Abril
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico

Esta espécie vegetal, conhecida em crioulo com o nome de candja, tem a designação de tacu para os fulas do Quebo, que conhecem duas variedades chamadas tacu iaudé e tacu nebudé em fula. O seu ciclo vegetativo é geralmente de dois a três meses.

A produção de candja destina-se essencialmente à alimentação, sendo esta uma importante hortaliça na preparação das refeições diárias. No entanto, o seu cultivo constitui uma actividade secundária, desenvolvida sobretudo pelas mulheres. O seu cultivo faz-se nos quintais e nas hortas próximos das moranças.

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras são realizadas pelas mulheres duas vezes por ano, sendo a primeira entre Junho e Julho, nos quintais, e a segunda nas hortas entre Janeiro e Março (tchedo), sendo esta última uma cultura irrigada. O cultivo da candja faz-se por vezes de forma consociada com outras culturas, como o tomate ou a malagueta. Para prepararem o terreno da lavoura, utilizam alguns dos

instrumentos agrícolas de fabrico local tais como o djaló, o sombené impamé e a cafa.

AS COLHEITAS

As colheitas nos quintais, têm lugar nos meses de Agosto a Setembro. e nas hortas realizam-se entre Março e Abril. Normalmente, esta tarefa está reservada às mulheres do dono da morança.

Sendo a candja um fruto de fraca conservação, as colheitas são diárias e o fruto consumido num curto espaço de tempo.

Para a extracção das sementes, são reservados alguns frutos, que são deixados na planta até à completa secagem destes. Só depois de bem secos os frutos, as sementes são extraídas do pericarpo, guardadas em pequenos retalhos e penduradas nos tectos das casas, próximos dos lugares aquecidos (fogão). Essas tarefas estão apenas reservadas às mulheres. As sementes pertencem à mulher dona da casa ou da morança e cabe à própria mulher controlar os gastos.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

A ameaça de destruição não recai propriamente sobre a semente, mas sobre a planta em si, que pode servir de alimento aos animais de pasto. As sementes, de reduzido tamanho, são raras vezes atacadas pelos insectos, dada a sua extrema dureza.

Por se tratar de escassa produção não se realiza qualquer espécie de avaliação de eventuais perdas.

OS PRODUTOS DERIVADOS

A candja é utilizada na alimentação das populações fulas. O fruto é consumido em fresco, depois de cozinhado, constituindo um ingrediente importante da preparação do "mafé". As cápsulas (fruto) secas ao Sol são trituradas no pilão, reduzidas a pó e utilizadas, também na culinária local.

ROSELA

NOME NATIVO:	Fólleré
VARIEDADES:	Badi, Sarre (Danéré, Boderé)
NOME PORTUGUÊS:	Rosela
NOME CRIOULO:	Baguitche
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.
CICLO VEGETATIVO:	30 dias (até às primeiras colheitas)
TERRENO DE CULTIVO:	Pam-pam e Quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Época das chuvas (<u>n'dungo</u>); Época seca (<u>tchedo</u>)
ÉPOCA DA COLHEITAS:	Outubro a Dezembro
TIPO DE CELEIROS:	Não específicos

A espécie vegetal baguitche, tem a designação de fólleré para as populações fulas e possui duas variedades conhecidas, o bádi e o sarré, ambas bastante cultivadas pela população.

Desta planta, utilizam-se as folhas, na alimentação e as flores secas, na preparação de sumos e medicamentos. As sementes não se destinam à venda, apenas servem para utilização doméstica.

O baguitche destina-se apenas ao consumo e uma pequena parte para a venda nas feiras locais. A venda é feita, por vezes, aos senegaleses e a comerciantes de Bafatá e Gabú, que se deslocam a esses locais em busca da referida planta.

AS SEMENTEIRAS

Semeiam duas vezes por ano o baguitche, sendo uma na época das chuvas (n'dungo) e outra na época seca (tchedo), sendo esta cultura irrigada.

As sementeiras são feitas pelas mulheres e por vezes entregues aos

homens, quando se trata de cultivar em terrenos pam-pam, onde se planta o milho e o arroz.

Normalmente, esta espécie vegetal semeia-se nos quintais, em pequenas covas feitas no solo, com uma enxada tradicional (querré). No pam-pam, as sementeiras fazem-se em consociação com o arroz e o milho.

Existe uma espécie de baguitche espontânea, designada por budi pelos fulas do Quebo, que é colhida no mato pelas mulheres e crianças.

Não existe qualquer processo de avaliação da quantidade das sementes utilizadas nas sementeiras. A saída das sementes para o cultivo é vigiada, normalmente pelas mulheres que guardam as sementes. Trata-se quase sempre de reservas individuais, uma vez que não existe entre os fulas a propriedade colectiva dos produtos.

A COLHEITA

As colheitas das folhas do baguitche fazem-se diariamente. Estas são utilizadas quase exclusivamente na confecção diária das refeições. Se houver excedentes, estes são vendidos na tabanca, em tabancas vizinhas ou nas feiras locais.

A recolha das sementes compete exclusivamente às mulheres da morança. Para a colheita das sementes, as mulheres utilizam uma simples faca (labi), para cortarem as cápsulas do baguitche. Para extrair as sementes, cortam a cápsula em quatro partes que ficam expostas ao Sol, antes de se retirarem os grãos do interior das mesmas. Esse processo de extracção faz-se na época seca de Outubro a Dezembro (n'dabbudé).

Não existe qualquer método de avaliação das quantidades de sementes recolhidas. Apenas colhem as que são necessárias para as futuras sementeiras. As colheitas, tanto das folhas como das cápsulas, podem ser efectuadas repetidas vezes, uma vez que a planta produz novas folhas e flores, após as diversas colheitas, num processo que se mantém até ao completo esgotamento das reservas hídricas da planta.

O ARMAZENAMENTO

As sementes recolhidas pertencem às mulheres, compete-lhes controlar as quantidades produzidas e os gastos.

As sementes são guardadas em retalhos e fumadas, antes de serem armazenadas em pequenas latas ou garrafas.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As culturas sofrem constante ataque dos animais de pasto, sobretudo das cabras e de outros animais, como o porco selvagem. Também vários insectos atacam a planta.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Com as folhas preparam acompanhamentos para o arroz ("mafé", em crioulo), a que chamam "baguitche". Utilizam as cápsulas quando secas para fazerem sumo e medicamentos para o tratamento de doenças.

SORGO

NOME NATIVO:	<u>N'baé</u>
VARIETADES:	<u>N'baé boé</u> , <u>N'ba chinua</u>
NOME PORTUGUÊS:	Sorgo
NOME CRIOULO:	Milho cavalo
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Sorghum sp.</i>
CICLO VEGETATIVO:	120 dias
TERRENO:	Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Outubro, Novembro, Dezembro
TIPOS DE CELEIROS:	Diuré, Tudaru, Háulo

O milho cavalo, n'bae para os fulas, é cultivado nos terrenos pam-pam.

Os fulas conhecem duas variedades (boé e chinua), que tradicionalmente lavram. O seu ciclo vegetativo é de cerca de 120 dias.

O sorgo é semeado, normalmente, em associação com o arroz pam-pam. É praticada também a cultura associada do milho com a mancarra.

O sorgo é cultivado essencialmente para consumo familiar. Os excedentes são vendidos ou trocados.

AS SEMENTEIRAS

As sementeiras do sorgo realizam-se no início da época das chuvas. Normalmente é o dono da morança que toma a iniciativa de convocar os seus familiares e vizinhos para o trabalho das sementeiras. São geralmente os homens, que fazem as sementeiras. As sementes destinadas ao cultivo são entregues, pelo dono da morança, aos seus familiares ou alunos, simultaneamente com a sua participação no trabalho.

Predominam as iniciativas individuais e não existe qualquer reserva de sementes pertencentes à colectividade. Torna-se mais fácil obter

sementes de milho cavalo, do que sementes de milho preto ou arroz, porque este cereal é mais cultivado tradicionalmente.

O milho cavalo pode ser cultivado em terrenos já anteriormente lavrados para outras culturas (facquere). No entanto, quando é semeado em associação com o arroz, a cultura faz-se geralmente em locais de mato cerrado, que são primeiramente desbravados.

As alfaias agrícolas utilizadas na preparação dos terrenos de lavoura são de fabrico local. Servem-se do arado tradicional (féfé), para revolverem a terra, do machado tradicional (teran), para desbravar a mata, além de uma pequena enxada (djaló).

Os níveis de produção são quase sempre insuficientes em relação às necessidades da população. Quando a produção do arroz é abundante, vendem o milho cavalo e guardam apenas uma pequena porção para as sementeiras.

AS COLHEITAS

A colheita realiza-se de Outubro a Dezembro, na época seca (n'dabbudé), após a colheita do arroz. Cabe ao dono da morança a tarefa de convocar os seus familiares e vizinhos para os trabalhos das colheitas. As mulheres estão, normalmente, excluídas deste trabalho.

Para avaliarem o volume de cereais colhidos utilizam a lata, que corresponde a cerca de um litro, ou o sarriaré e o andar, que correspondem respectivamente a sete e seis litros de cereais.

A debulha realiza-se na época seca (n'dabbudé). Esta é feita num local apropriado (lou), em chão batido com lama, que é preparado para o efeito.

O ARMAZENAMENTO

O armazenamento realiza-se após as colheitas. Geralmente, o armazenamento é realizado pelo dono da morança, com a ajuda dos seus familiares ou vizinhos, quando a colheita é abundante. A entrada e a saída dos produtos nos celeiros, é vigiada pelo dono da

morança.

O milho cavalo é acondicionado primeiramente em sacos. Quando os sacos são insuficientes usam bacias de plástico. Posteriormente, o milho cavalo é armazenado. Em geral, o sorgo passa inicialmente pelo diuré (estrado) para secagem ao Sol, antes de ser guardado no tudaru. Só o milho previamente debulhado pode ser armazenado no háulo, dadas as reduzidas dimensões deste último celeiro.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

São várias as ameaças, sobretudo quando o sorgo se encontra armazenado ao ar livre no bentém (diuré). A principal, é a presença de roedores e pássaros. A humidade e falta de ventilação nos celeiros, causa também danos aos produtos armazenados. Vários insectos (n'bude, designação fula), podem perfurar as semente impedindo-as de germinar.

A avaliação das perdas faz-se através de uma simples estimativa. Quando os cereais se encontram armazenados, separam as sementes danificadas pela acção de pragas ou outros e medem as quantidades deterioradas com latas ou sacos, de modo a avaliarem a quantidade e a extensão dos danos.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Do milho cavalo produz-se a farinha de milho, consumida pela população fula. Produzem também o farelo destinado à ração dos animais domésticos.

OS RITOS TRADICIONAIS

Entre os Fulas de Quebo é hábito proferirem algumas preces corânicas, antes do início de qualquer trabalho agrícola. Praticam também a caridade islâmica (farila), que consiste em retirar uma em cada dez medidas de cereais recolhidos, destinada aos indivíduos mais carenciados. O mesmo sucede no período do "jejum", em que se oferece determinada quantidade de cereal aos pobres (maddo).

TOMATE

NOME NATIVO:	Mantem
VARIETADES:	Djané, Tossoque
NOME PORTUGUÊS:	Tomate
NOME CRIOULO:	Kamate
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Lycopersicon esculentum</i> var. <i>cerasiforme</i>
CICLO VEGETATIVO:	60 dias (até entrar em produção)
TERRENO DE CULTIVO:	Pam-pam, Quintais e Hortas
ÉPOCA DAS SEMEITEIRAS:	Junho e Julho
ÉPOCA DA COLHEITAS:	Agosto
TIPO DE CELEIROS:	Não específico

O tomate encontra-se bastante vulgarizado entre a população fula do Quebo, constituindo um importante componente da dieta alimentar. Conhecem-se duas variedades nativas designadas entre os Fulas por djané e tossoqué. Estas variedades entram em produção 60 dias após as sementeiras.

O tomate semeia-se nos quintais ou nas hortas, ou ainda em terrenos pam-pam. Esta actividade cabe vulgarmente às mulheres. A produção é utilizada na confecção das refeições diárias e os excedentes vendidos.

AS SEMEITEIRAS

Quem normalmente trata das sementeiras são as mulheres, com a ajuda de familiares.

A produção do tomate faz-se nos terrenos pam-pam, junto de um tronco de uma árvore queimada ou de um morro da baga-baga (wadé). No entanto, é mais frequentemente feita nos quintais e hortas. Em geral, as sementes são lançadas ao solo no início da época das chuvas (settó). Por vezes, é também feita a cultura do tomate

durante a época seca, em hortas próximo das bolanhas, conjuntamente com outras hortaliças, como o djagatu, o baquitche, a candja e a malagueta.

O cultivo do tomate faz-se abrindo buracos no solo, com a enxada tradicional (queram), onde são depositadas as sementes e calcado o terreno com os pés. O tomate é também semeado primeiramente em viveiros, sendo as plantas transplantados para terrenos previamente preparados.

Não existe qualquer sistema de avaliação quanto à quantidade de sementes gastas nas sementeiras.

AS COLHEITAS

São geralmente as mulheres da morança e familiares, que fazem as colheitas do tomate. Estas têm normalmente início em Agosto e prolongam-se até Novembro/Dezembro.

Os frutos são colhidos numa cabaça e levados para as moranças, onde são consumidos.

O trabalho de extracção e tratamento de sementes cabe geralmente às mulheres e aos filhos. As sementes do tomate são retiradas com a mão, após a imersão deste fruto na água, e separadas por filtragem. As sementes retidas são expostas ao Sol para secagem. É prática corrente, lançar contra as paredes das casas as sementes ainda húmidas, para secagem ao ar livre. Depois de secas, as sementes são guardadas em pedaços de pano preparados para o efeito. As sementes obtidas pertencem à mulher responsável pelo seu cultivo. Não existe qualquer processo para avaliar o volume das sementes obtidas.

As sementes não se vendem, nem se trocam, dada a sua obtenção fácil e ao seu pequeno valor de venda.

O ARMAZENAMENTO

Normalmente guardam-se as sementes em pequenos embrulhos de pano, após a secagem das mesmas, até à época das novas sementeiras. As

sementes extraídas não se destinam a ser armazenadas em celeiros, devido à sua reduzida quantidade, sendo normalmente guardadas na casa.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Os animais de pasto podem destruir as culturas e os frutos, para além de diversas pragas e doenças.

As sementes do tomate, quando secas não se podem conservar por muito tempo, sob pena de perderem a sua capacidade germinativa.

Como medidas de protecção, contra estas ameaças, vedam-se os recintos cultivados, sobretudo nas hortas ou quintais. Por outro lado as sementes são secas e conservadas ao abrigo da humidade.

OS PRODUTOS DERIVADOS

O fruto do tomate constitui um dos principal ingredientes na preparação das refeições, além de ser comercializado em grande escala nas feiras e mercados da zona.

4. CELEIROS²

DIURÉ

NOME NATIVO:	Diuré
NOME CRIOULO:	Bentém
FORMATO:	Estrado rectângular
SERVENTIA:	Secagem e armazenamento de curta duração
CAPACIDADE:	Cerca de 100 kgs
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	Um mês
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Época seca: Outubro a Dezembro
DURAÇÃO:	Um ano
REGIÃO:	Tombalí (sector de Quebo)

TIPO DE CELEIRO

Não se pode considerar o diuré (bentém, em crioulo) como um celeiro destinado ao armazenamento permanente de cereais. Trata-se de um estrado de forma rectângular, apropriado para a secagem dos produtos agrícolas, antes de serem armazenados nos celeiros. Este tipo de estrado é bastante conhecido entre as diferentes etnias locais, sobretudo Balantas, Beafadas e Fulas.

É frequente colocarem-se no diuré cerca de 30 molhos de milho preto, ou seja, o equivalente a 100 ou mais quilos de produtos agrícolas.

A duração média deste celeiro varia, consoante a qualidade dos materiais utilizados e os cuidados a ter com a sua manutenção. A deterioração começa a verificar-se sobretudo nas estruturas de apoio (forquilhas) e no próprio estrado, que necessita de ser

² Veja desenhos dos celeiros no fim do fascículo.

renovado periodicamente. Com as chuvas, acelera-se a degradação do bentém. Eventualmente o diuré deverá ser reparado todos os anos. Este tipo de celeiro fabrica-se durante a época seca, sobretudo de Outubro a Dezembro, aproveitando os primeiros meses do período seco.

TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

Este celeiro de construção simples, faz-se por fases. A primeira, consiste na preparação das infra-estruturas que vão dar corpo ao celeiro. Os paus destinados a servirem de suporte à estrutura, são recolhidos nas matas pelos jovens, sob a orientação do chefe da morança, que determina um dia para esses trabalhos. A tarefa principal consiste em fixar no solo, de quatro a seis estacas, destinadas a suportar o estrado rectangular, que fica distanciada do solo à altura aproximada de um homem. O estrado, que funciona como uma espécie de tabuleiro, é composto por vários paus de espessura média, alinhados lado a lado e presos em cada extremidade por cordas a um pau transversal, assente nas estacas que servem de forquilha. As estacas colocadas na base, podem ser de "pau de carvão" (*Prosopis africana*), ou "pau-de-sangue" (*Pterocarpus erinaceus*), ambos mais resistentes à baça-baga.

Por norma, cada morança possui um diuré, havendo casos de mais de um, para as moranças maiores.

Os instrumentos utilizados na preparação dos materiais destinados à construção do bentém, são o tarçado (kafa), catana destinada a cortar paus, o impamé, instrumento de lâmina afiada e curva, e ainda o machado tradicional (tenirde). Todos esses instrumentos de fabrico local têm funções polivalentes, sobretudo na agricultura. O diuré, dada a sua simplicidade e processos artesanais de fabrico, necessita apenas de um reduzido número de materiais como, por exemplo, cana selvagem ou paus de uso corrente, cordas de fibra vegetal e estacas de "pau-de-carvão" ou de "pau-de-sangue".

A ORGANIZAÇÃO COLECTIVA DO TRABALHO

O dono da morança toma a seu cargo a orientação dos jovens e vizinhos, que participam nas tarefas de construção dos celeiros. Apenas os homens tomam parte nesses trabalhos, podendo eventualmente a mulher mais idosa, ou seja, a primeira esposa do dono da morança, dar alguns conselhos sob a forma de conduzir as actividades.

No caso de se tratar de um tcherno (expressão para designar sábio em fula) ou de um mestre do "Alcorão", o auxílio na construção é imediato. O tempo de construção do celeiro depende do número de participantes, mas normalmente não ultrapassa um mês. O único encargo que se traduz em custo para o chefe da morança, consiste na comida que ele fornece ao grupo de pessoas convidadas para o trabalho de construção.

Não existem grupos organizados ou pessoas individuais especializadas neste tipo de construções.

FORMAS TRADICIONAIS DE MEDIR CEREAIS

Cada tipo de cereal tem a sua medida própria, que tanto se pode aplicar às sementes como aos produtos a armazenar. As unidades usadas não obedecem a padrões rigorosos, são calculados à vista. Passam pelo diuré vários tipos de cereais e os seus molhos são colocados geralmente no estrado de modo a poderem secar durante vários dias. Para classificar os diferentes tipos de molhos existem várias expressões em fula. Assim, nangande marró, designa um molho de arroz, lambo madja um molho de milho preto. Se o molho for de pequenas dimensões, utilizam a expressão habaré madja, para o milho preto.

Por vezes utilizam o balai como medida, com cerca de 2 kgs, para os cereais debulhados, tanto o arroz como milho e ainda para as leguminosas, como a mancarra e o feijão.

O PROCESSO DE ARMAZENAMENTO

Como ficou dito, o módulo diuré é apenas um local de passagem ou de tratamento dos diferentes tipos de cereais como o arroz, o milho bacil, o milho cavalo, o milho preto e a mancarra, antes de serem armazenados nos diferentes celeiros existentes. O cereal que mais tempo permanece nesse estrado é o milho preto, que necessita de mais tempo de exposição ao Sol. Depois das colheitas, os cereais são arrecadados, na maioria dos casos, sem serem debulhados, com exceção dos produtos a serem armazenados no haúlo, uma vez que todos produtos aí armazenados devem ser debulhados, devido às reduzidas dimensões do mesmo .

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

A principal ameaça é sem dúvida a baga-baga, capaz de destruir as infra-estruturas do celeiro. Para evitar o ataque das térmitas (baga-baga) os camponeses seleccionam a madeira destinada à construção das estacas de suporte, recorrendo ao "pau-de-carvão" (*Prosopis africana*) e ao "pau-de-sangue" (*Pterocarpus erinaceus*), consideradas as mais resistentes. Nas estacas colocam tampas de lata, de modo a evitar que os depreadores possam subir e atingir o cume do estrado, onde se encontram os cereais. Para combater a baga-baga utilizam óleo do motor dos carros, que depositam à volta da parte inferior da forquilha enterrada no solo. Reforçam também o combate recorrendo a produtos químicos, que se vendem nas lojas.

A LOCALIZAÇÃO DO CELEIRO

Este tipo de celeiro é quase sempre construído à frente da casa, em local visível e limpo de arbustos, de modo a evitar o perigo de incêndios e de roubos, frequentes nesta zona.

OS RITOS TRADICIONAIS

No fabrico deste tipo de celeiro não se realiza qualquer espécie de rito tradicional alusivo às diferentes fases e processo de construção. Por tradição, as populações islamizadas apenas mantêm o hábito de recitarem no fim de cada tarefa alguns versículos do Corão, como forma de pedir a protecção para o sucesso das próximas colheitas.

HÁULO

NOME NATIVO:	Háulo
FORMATO:	Cilíndrico
SERVENTIA:	Armazenamento de cereais
CAPACIDADE:	Até cerca de 200 kgs
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	Varia (até 2 semanas)
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Época seca (depois das colheitas)
DURAÇÃO:	Máximo 2 anos
REGIÃO:	Tombalí

TIPO DE CELEIRO

O háulo tem uma forma cilíndrica, que lhe é dada pelo quirintim, que é enrolado, de modo formar o corpo do celeiro, que depois é revestido de lama.

Este tipo de celeiro é destinado apenas a guardar cereais já debulhados, como arroz, milho, etc.

A sua capacidade varia, dependendo do tamanho do próprio háulo. Os maiores podem armazenar até cerca de 200 kgs de cereal.

O celeiro, quando bem construído pode durar até dois anos.

TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

A construção do háulo passa por diferentes fases. Começa-se por construir o fundo com palha de arroz, revestindo-o depois com lama. Este revestimento torna a base impermeável à entrada da água, e evita a entrada de depredadores.

Em seguida, o quirintim é dobrado de modo a ganhar a sua forma cilíndrica. Este é colocado em posição vertical, e revestido de lama por dentro e por fora.

O corpo do celeiro é ladeado por uma série de forquilhas, que têm por objectivo manter a sua estrutura.

O háulo não tem portas laterais e normalmente, a cobertura superior

só é colocada depois da introdução dos cereais. Após o enchimento do celeiro, é fabricada uma tampa, feita de palha, fibras de cana de bambu e outros materiais, que é colocada no topo do celeiro, fechando-o.

Os produtos são introduzidos e retirados só a partir desta abertura superior. Para tal, por vezes, produzem uma espécie de escada, feita de paus ou de madeira, podendo também, utilizar crianças, introduzindo-as dentro do celeiro e elas de lá fazerem descer as quantidades de cereal que lhes for pedido.

O háulo é construído, normalmente, logo a seguir às colheitas (período entre Outubro e Dezembro). O mais frequente é colocá-lo junto às varandas das casas, ficando assim protegido das chuvas, pela cobertura da casa (cancara).

Os instrumentos necessários para a sua construção são: a cáfa (catana), o ternirde (um machado tradicional), a sombere (alavanca para fazer covas), a labi (faca), entre outros.

Como matéria prima necessária à construção do háulo são utilizados:

- forquilhas de "pau-de-carvão, (*Prosopis africana*), de preferência, dada a sua resistência;
- quirintim, feito de fibras de cana de bambu;
- palhas de arroz;
- argila vermelha para "cimentar" o fundo do celeiro;
- excrementos de animais, que depois são misturados com a palha de arroz e a argila para os revestimentos, quer da base do celeiro, quer das suas partes laterais. É de referir ainda que, os excrementos de animais se considera protegerem os celeiros da entrada de insectos.

A ORGANIZAÇÃO COLECTIVA DO TRABALHO

Na construção do háulo, participam homens e crianças apenas do sexo masculino. A participação das mulheres não é excluída, mas rara. Quando o fazem, limitam-se apenas a fornecer água para preparar a lama, com que é revestido o celeiro. O trabalho pode ser organizado, tanto a nível de uma família, como também se pode

solicitar o apoio de amigos ou vizinhos. Em caso de solicitação de apoio exterior, o dono do celeiro terá por obrigação apenas fornecer comida às pessoas que o vieram ajudar.

O PROCESSO DE ARMAZENAMENTO

Os produtos agrícolas, antes de armazenados, são expostos ao Sol durante vários dias, num estrado feito de pau (bentém).

O háuilo destina-se, conforme foi já dito, ao armazenamento de cereais debulhados, geralmente arroz ou milho. Antigamente, estes celeiros recebiam produtos, como o fundo e a mancarra (amendoim), mas hoje estes produtos são muito pouco cultivados pelos fulas do Quebo.

O chefe da morança é responsável pelo controlo das entradas e saídas dos produtos armazenados. Na sua ausência pode ser substituído por uma outra pessoa, uma das mulheres (normalmente a sua primeira mulher), ou um dos filhos (é mais frequente que seja o filho mais velho).

A CIRCULAÇÃO DOS CEREAIS

Os cereais não permanecem muito tempo dentro dos celeiros, sendo rapidamente consumidos. As produções obtidas são, em muitos dos casos, insuficientes para a satisfação das necessidades da família, durante o ano inteiro. Por este motivo os produtos permanecem armazenados durante pouco tempo, sendo as reservas rapidamente consumidas.

Quando se esgotam os cereais, os camponeses recorrem a outros tipos de produtos para garantirem a sua alimentação, ao amendoim (mancarra em crioulo, guérte em Fula-de-Gabú e tiga em Futa-Fula), à batata doce, ao inhame, à manfafa, entre outros.

A LOCALIZAÇÃO DO CELEIRO

O háuilo pode estar localizado, quer perto das casas, quer no

interior das casas, na varanda. Fora das casas, permanece apenas durante o período seco, já que normalmente ele não é coberto. Na varanda, o háulo pode permanecer todo o ano.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

O maior perigo para os celeiros são as térmitas (baga-baga, em crioulo). Mas também existem outros perigos tais como, o fogo, as tempestades, e a água das chuvas, entre outros. Roubos podem existir, mas são raros.

Os camponeses não possuem meios sofisticados para se defenderem contra estes perigos. Recorrem apenas aos métodos tradicionais. A prevenção contra o fogo, através da localização dos celeiros um pouco afastados das habitações, a vigia, etc.

OS RITOS TRADICIONAIS

Não existem qualquer tipo de cerimónias ligadas à construção do háulo. Pode-se, por vezes, recitar alguns versículos do Corão no fim da construção do celeiro, uma prática que não é exclusiva à construção do háulo.

LANGAL

NOME NATIVO:	Langal
FORMATO:	Rectangular
SERVENTIA:	Armazenar cereais
CAPACIDADE:	Cerca de uma tonelada
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Outubro/Dezembro
DURAÇÃO:	Trinta ou mais anos
REGIÃO:	Tombalí

O TIPO DE CELEIRO

O langal é um tipo de celeiro construído no interior das casas, formando um tecto sobre a habitação. Embora se assemelhe ao bentém, que é um estrado construído no exterior das casas, o langal é um celeiro com maior capacidade, mas construído no interior das casas. O langal pode receber até cerca de 50 molhos de cereais.

Dada a sua dimensão, cerca de dois metros de altura, necessita de estacas longas e fortes. Fortes não só para suportar os produtos colocados em cima, mas também para garantir segurança às pessoas, se dormem em baixo.

O langal pode durar tantos anos, quanto dura a própria casa (mais de 30 anos). Ele pode ser construído na mesma altura, ou depois da construção da casa.

TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

As técnicas de construção do langal são muito simples. Para a sua construção, são fixadas quatro ou seis estacas no solo, uma em cada canto da casa, que servirão de apoio ao estrado. O estrado é feito de paus que se atam com cordas. No fim, por vezes, colocam alguns quirintim a cobrir o estrado, de forma a evitar a queda dos grãos armazenados.

Todos os materiais necessários à sua construção são de origem local. Utilizam estacas (paus), para a elaboração das forquilhas de suporte ao estrado e cordas para atar os paus. Como instrumentos utilizam principalmente a cáfa (catana), o tenirde (machado), a sombere (cavador) e a labi (faca).

A ORGANIZAÇÃO COLECTIVA DO TRABALHO

Normalmente o langal é construído por um grupo de pessoas, familiares, amigos, entre outros, como acontece também em relação à construção das próprias casas de habitação. Quando se trata de um professor do Corão, esse trabalho, como aliás todos os outros tipos de trabalho, são efectuados principalmente pelos seus alunos. Entretanto, podem ser complementados também por outras pessoas. As mulheres normalmente não tomam parte no trabalho de construção do langal.

O PROCESSO DE ARMAZENAMENTO

O langal, por se situar no interior das casas, é um tipo de celeiro de fácil acesso. Nele se pode facilmente colocar e retirar produtos. Também por se situar no interior das casas, o langal oferece maior segurança, por exemplo, contra roubos, embora seja vulnerável ao fogo.

O produtos são introduzidos no langal logo a seguir às colheitas (de Novembro a Dezembro). Quem controla a entrada e saída de produtos no langal é o chefe da morança ou uma outra pessoa por ele delegada.

A LOCALIZAÇÃO DO CELEIRO

Como já foi dito, o langal situa-se no interior das casas, na parte superior, formando um tecto.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Dada a sua localização no interior das casas o langal encontra-se melhor protegido contra os depredadores. No langal a ameaça das térmitas reduz-se ao mínimo, porque é controlado constantemente pelos donos, pelo facto de se situar no interior das habitações. Como medidas de protecção contra roedores, insectos e termitas, de vez em quando colocam fogueiras por baixo do langal, isso sobretudo durante a época das chuvas.

Um potencial perigo são as águas das chuvas, isto em caso de o telhado da casa deixar penetrar água. Mas, sempre que isso acontece o telhado é imediatamente arranjado. Sendo, normalmente, as casas cobertas de palha, o fogo pode ser considerado o elemento de ameaça mais importante a esse tipo de celeiro.

OS RITOS TRADICIONAIS

Não foi registado nenhum tipo de rito ligado especificamente à construção do langal. Poder-se-à recitar no fim da sua construção alguns versículos do Corão, pedindo a Deus a sua protecção.

TUDARU

NOME NATIVO:	Tudaru
FORMATO:	Cilíndrico
SERVENTIA:	Reservatório de cereais
CAPACIDADE:	Cerca de 1,5 toneladas
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	Uma semana
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Novembro/Dezembro
DURAÇÃO:	9 a 10 anos
REGIÃO:	Tombali

O TIPO DE CELEIRO

Trata-se do maior celeiro dos fulas, cuja construção se uniformizou em quase todas as zonas do país, habitadas por este grupo étnico e seus sub-grupos.

Coberto na parte superior por um tecto cónico (cancara, em crioulo), o tudaru tem uma base cilíndrica, ou quadrangular, assente num estrado de paus (langal ou bentém), suspenso do solo por 4 a 6 forquilhas, consoante o tamanho do celeiro. A sua única abertura, situa-se na base e é bastante larga (acerca de 1,7 metros), de modo a facilitar a entrada e acesso aos produtos agrícolas. A porta de acesso ao seu interior tem a altura de uma pessoa de estatura média. O acesso é feito através de uma escada ou de um patamar.

Quando suspenso no bentém, o tudaru pode atingir as dimensões de um anexo de uma casa de alvenaria.

As abas laterais do tecto estendem-se em direcção ao solo, de modo a cobrir e proteger o celeiro da penetração das chuvas.

A capacidade do tudaru é de cerca de 1,5 toneladas de cereais.

TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

Erguem-se as paredes do celeiro sobre o estrado, que tomam a forma

de um cilindro, com a configuração dada pelo quirintim dobrado em tubo e preso nas extremidades por cordas. As paredes podem também ter uma forma quadrangular. Estas são revestidas com lama em ambas as faces, de modo a dar-lhes a espessura e resistência necessárias.

O tecto é construído à parte, antes de ser colocado em cima do quirintim e é feito de uma armação de bambu revestida de palha de arroz.

A construção do tudaru leva acerca de uma semana. Os camponeses fabricam estes celeiros na época seca (n'dabbude), sobretudo nos meses de Novembro e Dezembro.

Se for bem mantido, o tudaru pode durar em media 9 até 10 anos. Utilizam materiais de fabrico local, tais como o quirintim, a palha de lala, "paus-de-carvão" (*Prosopis africana*), lama, cordas de "malila" (*Milletia barteri*) e canas de bambu. Os instrumentos de trabalho incluem a catana (fangui), o machado tradicional (teran), a picareta (sombe) e a faca (labi).

A aprendizagem das técnicas de confecção do tudaru, faz-se através da participação dos jovens nas diferentes tarefas de construção, desde a recolha de paus na mata até à preparação do quirintim.

A ORGANIZAÇÃO COLECTIVA DO TRABALHO

Os celeiros são geralmente construídos por jovens, muitas das vezes familiares ou vizinhos mais próximos, sob a orientação dos chefes das moranças. Por vezes solicitam a presença de alguém, que domina as técnicas de fabrico, para os ensinar. Os jovens passam a pertencer aos grupos de trabalho a partir dos 10 a 12 anos.

O chefe de morança tem por obrigação de fornecer comida, aos membros dos grupos de trabalho, preparada pela(s) sua(s) mulher(es).

O PROCESSO DE ARMAZENAMENTO

Os produtos agrícolas, antes de serem introduzidos no tudaru,

sofrem uma secagem ao Sol no diuré (bentém).

No tudaru são armazenados diferentes espécies de cereais e outros produtos agrícolas, como o sorgo (n'bae ou milho cavalo em crioulo), milho (tubanho ou milho bacil), milhete (madja ou milho preto), arroz (marro) e o amendoim (tiga ou mancarra). No interior do tudaru, os cereais são separados consoante as finalidades a que se destinam. As espigas de milho são metidas em sacos de cerca de 50 kgs antes de serem armazenadas.

Cabe ao chefe da morança, tanto fiscalizar os stocks, como decidir sobre o destino dos produtos aí armazenados, tomando sempre em conta a necessidade de reservar uma parte do lote para as próximas sementeiras.

A CIRCULAÇÃO DOS CEREAIS

Dada a escassez de reservas, os cereais armazenados muitas das vezes, passam a ser consumidos dentro de poucos meses, assim esgotando as reservas antes das novas colheitas. Nesta situação, as mulheres que possuem parcelas nas bolanhas, aproveitam os seus stocks de arroz, que passam a ser consumidos, quando as reservas de cereais do "tudaru da morança" se esgotam completamente. Assim, o chefe da morança tem de vigiar cautelosamente estas reservas, com o fim de garantir a máxima segurança alimentar dos membros da sua morança.

A LOCALIZAÇÃO DOS CELEIROS

O tudaru é normalmente colocado muito próximo das casas dos moradores da morança, para facilitar a sua vigilância e reduzir o risco de roubos. Por vezes, os quintais são rodeados de quirintim de forma a impedir o fácil acesso aos celeiros.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Os termite, baga-baga, constituem o maior perigo para a estrutura

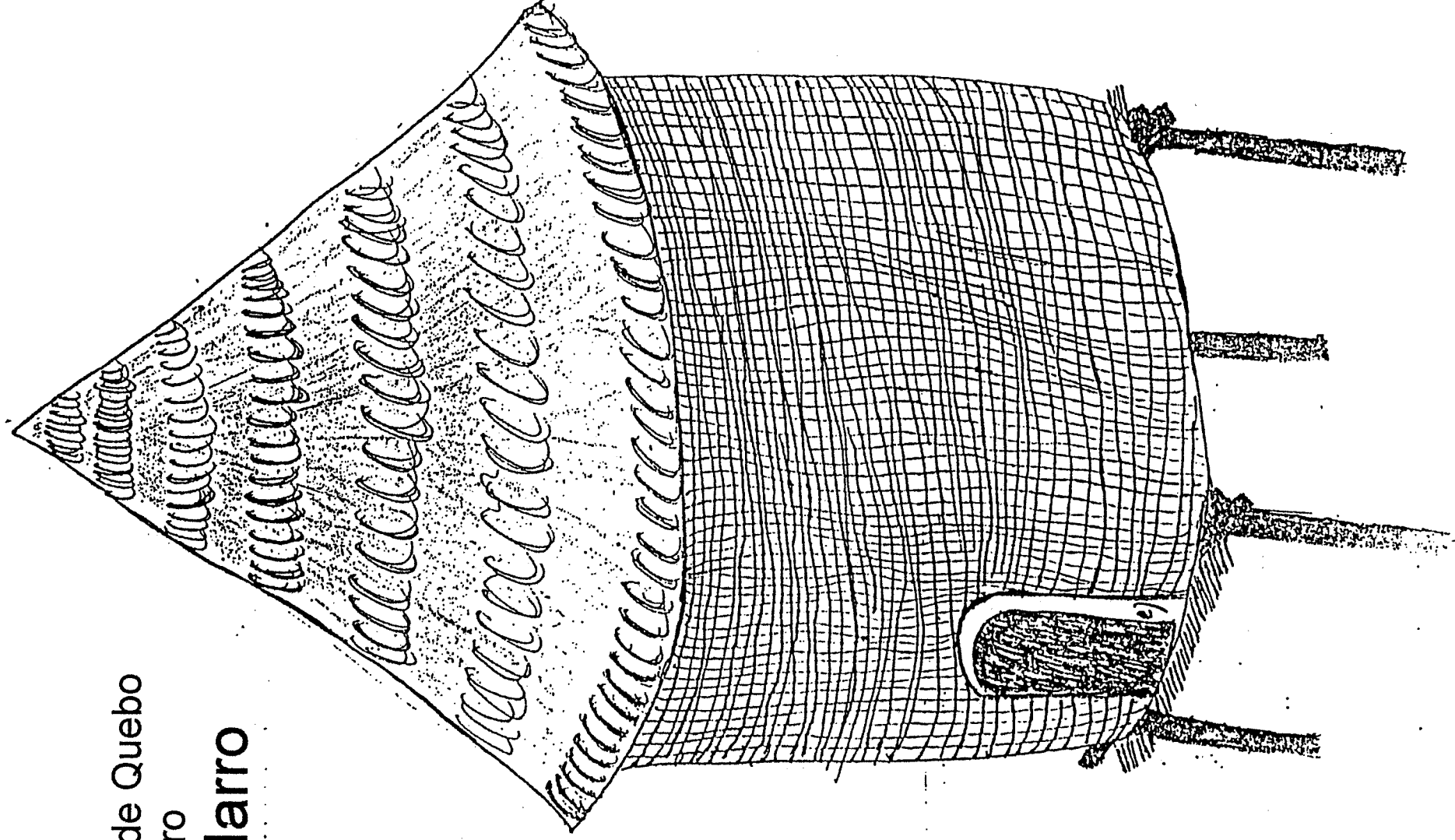
Não se conhece qualquer tipo de rito tradicional alusivo às diferentes fases de construção do tudaru. Sendo islamizados, os túlas do Qebo limitam-se apenas às habituais rezas, acompanhadas por recitações do Corão, sobretudo ao fim das tarefas, a fim de pedir a protecção para as próximas colheitas.

OS RITOS TRADICIONAIS

do tudaru, além de outros insectos. Os incêndios, as enxurradas e o roubo são outras das constantes ameaças. As populações não tem meios eficazes de combater os insectos e outros depredadores, sobretudo os ratos que são capazes de destruir as coberturas dos celeiros, permitindo assim a infiltração de água das chuvas. As principais medidas de prevenção são, manter limpa a zona em volta dos celeiros e retirar periodicamente os produtos, para secagem ao sol.

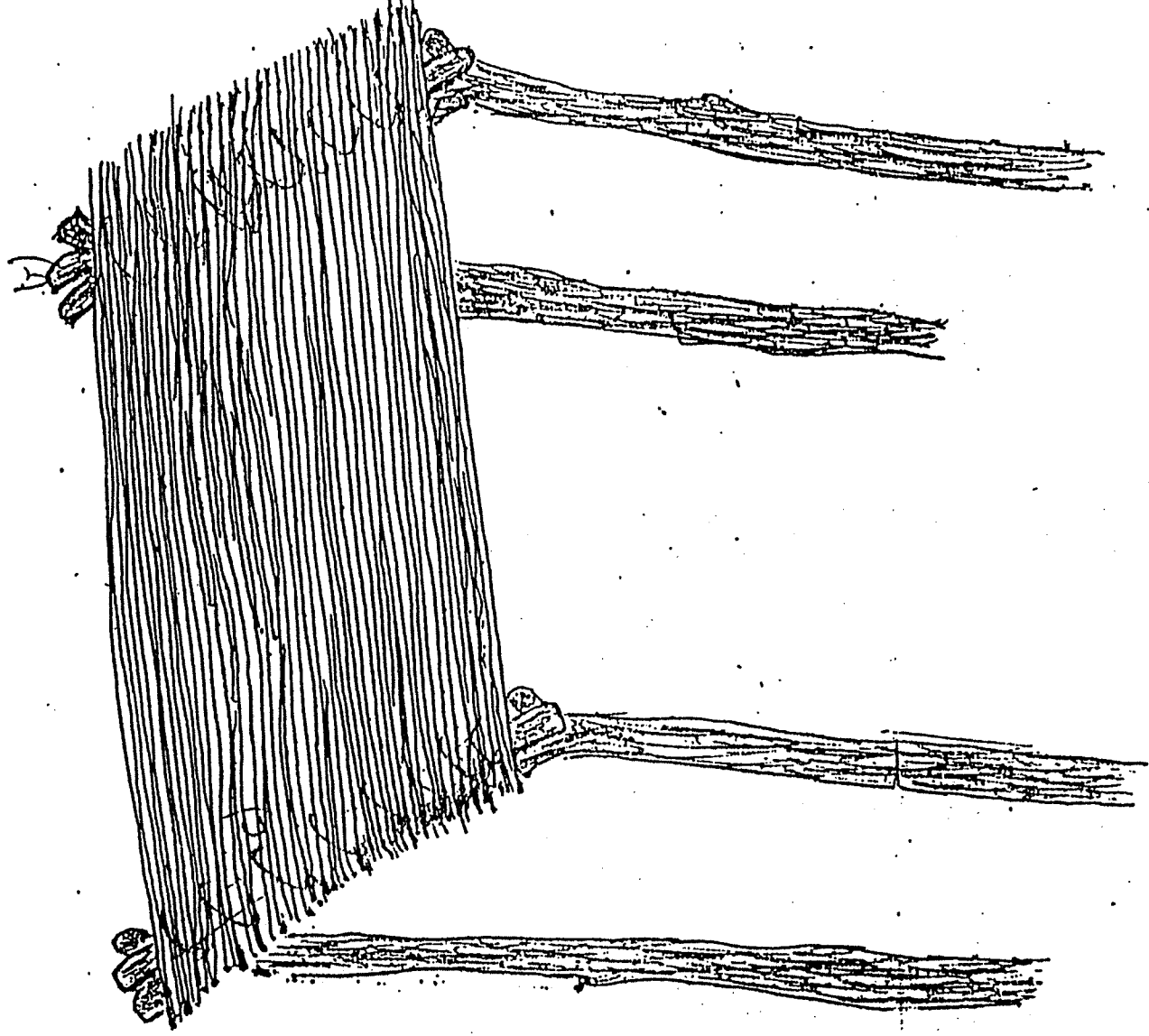
Fula de Quebo
Celeiro

Tudarro

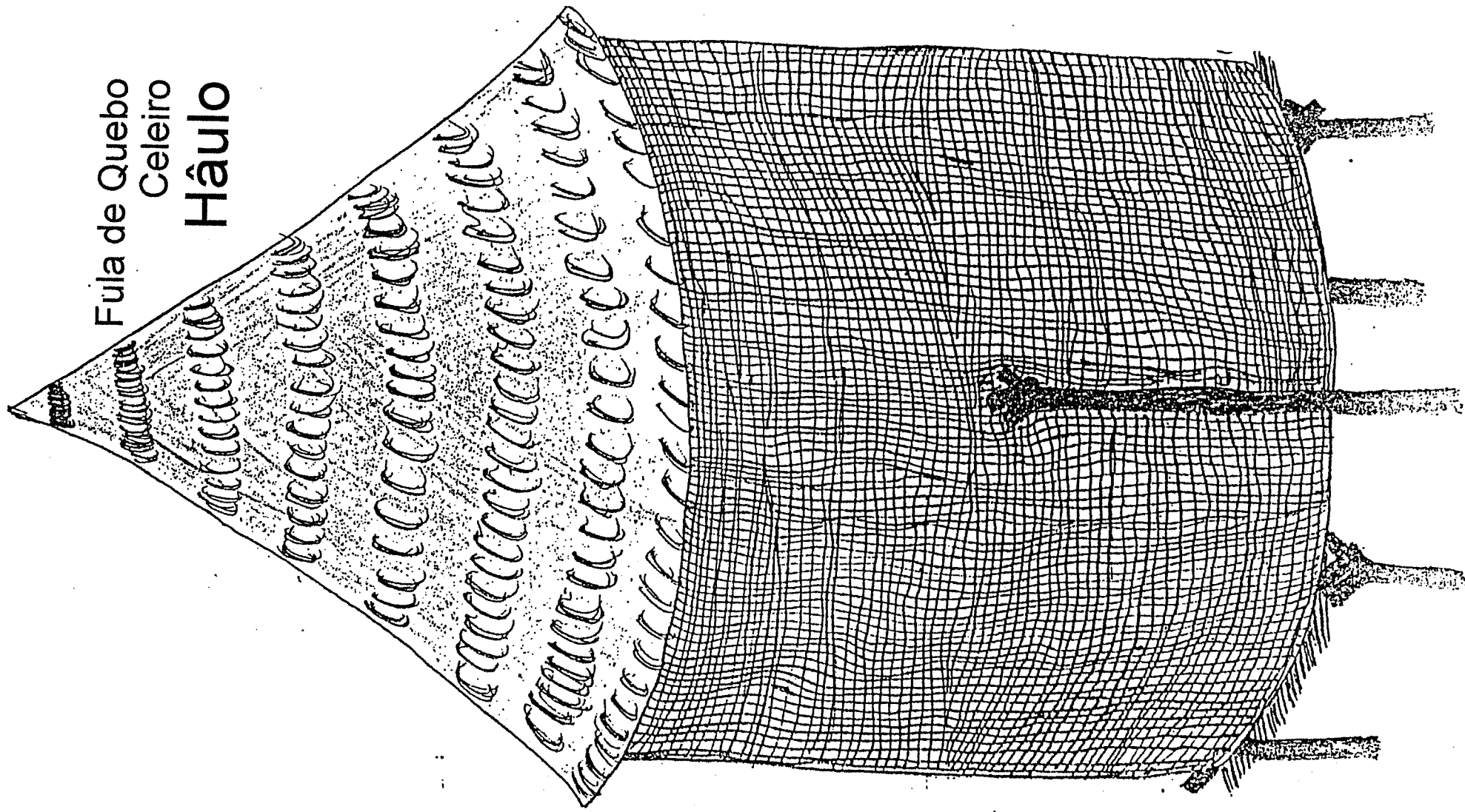


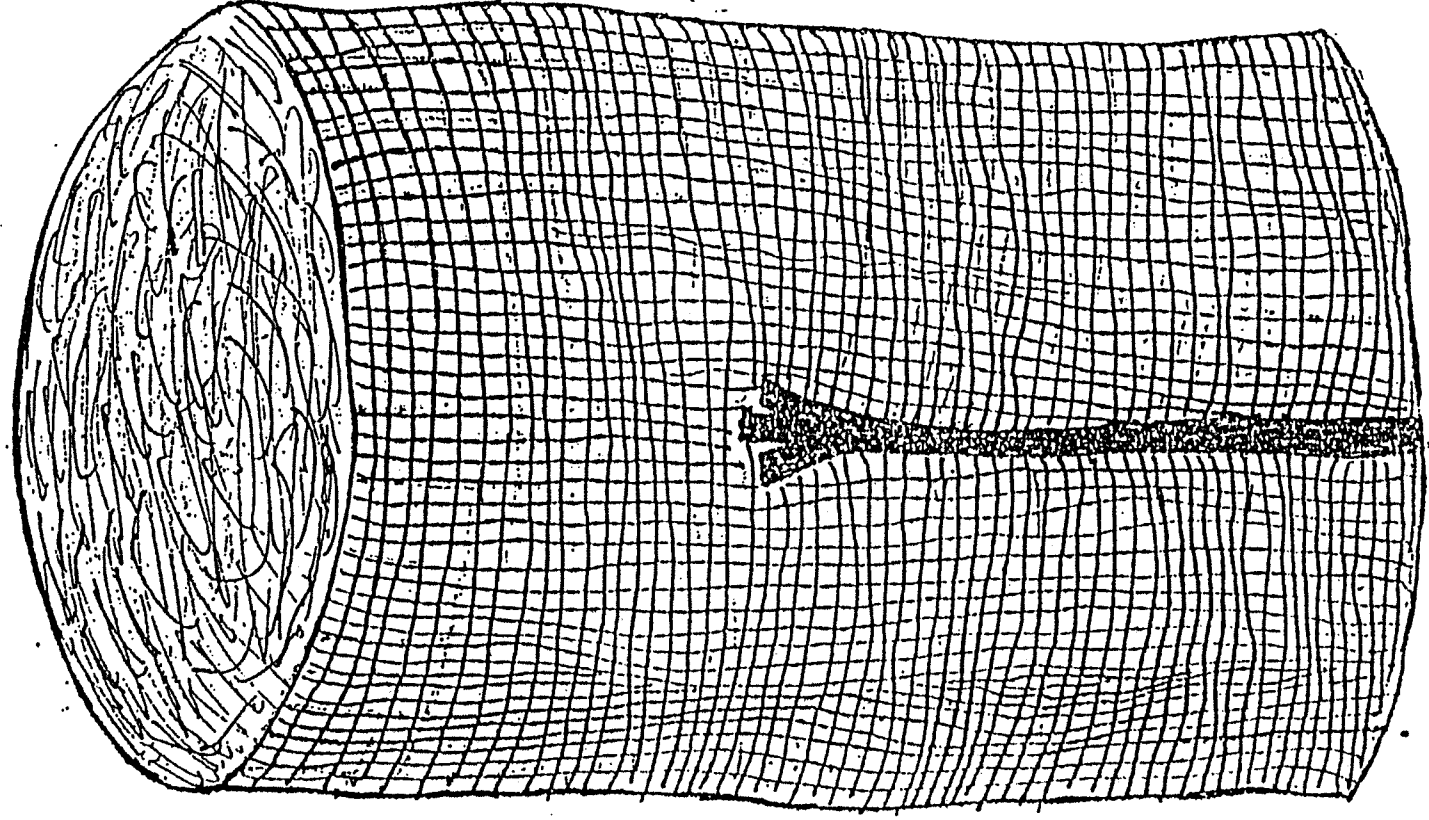
Fula de Quebo
Celeiro

Langal



Fuila de Quebo
Celeiro
Hâulo





Fula de Quebo
Celeiro

Hâulo (Variante)

Armazenamento Tradicional na Guiné-Bissau

Balanta

Produtos, Sementes e Celeiros utilizados pela etnia Balanta
nas regiões de
Oio, Quinará e Tombalí

Fascículo V

Olavo Borges de Oliveira †
Philip J. Havik
Ulrich Schiefer

1993

1. OS BALANTA: breve caracterização

Os Balanta, o maior grupo étnico da Guiné-Bissau, são os principais cultivadores de arroz ("malú", em balanta). Este grupo é altamente especializado na cultura do arroz alagado (nas "bolanhas", em crioulo, ou "nhôt", em balanta), nas zonas litorais à volta das rias, rios e riachos.

Devido à sua grande mobilidade territorial, os Balanta adaptaram-se às mudanças políticas, que ocorreram ao longo de séculos de invasões Mandinga e posteriormente Fula. Por causa da expansão destes povos para Oeste, os Balanta fixaram-se na zona actualmente conhecida como Oio (Brassa, em Balanta), a partir do século XV. No século passado, sob a pressão das campanhas militares coloniais, os balantas migraram da zona de Oio para o Sul, nomeadamente a região de Quinará, o "chão" tradicional dos Beafada. Embora sofrendo fortes influências mandingas, os Balanta mantêm as suas características animistas.

Novas ondas migratórias, durante este século, levaram muitos Balanta a fixarem-se na região de Tombalí, onde produzem a maior parte do arroz cultivado na Guiné-Bissau.

Este grupo étnico está dividido em vários sub-grupos, como os Brassa, os Bejaa, os Batchaa, etc. Os balantas mantêm, em geral, uma estrutura social acéfala, em que os clãs ("subi") desempenham um papel chave na organização entre as suas comunidades, enquanto as linhagens ("anhebe"), constituem as forças principais, ao nível das aldeias (tabança em crioulo, "botcha" em balanta).

As aldeias balanta são fundadas por membros dum clã (patrilinear), que sendo os primeiros a chegar a uma zona, detêm toda a autoridade sobre o território. Esta autoridade é conseguida, através dos seus contactos com os espíritos da natureza (irã, em crioulo, "aulé", em balanta), estabelecendo assim um "contrato", na base do qual o cultivo das terras pode prosseguir. Ao dono da terra ("fan bodja",

em balanta) cabe decidir, juntamente com os chefes das moranças ("blante" e "blante nda"), a distribuição dos terrenos de cultivo e resolver eventuais conflitos, que possam surgir entre as moranças ("pam" ou "kpam", em balanta).

Os grupos de idade ("ndufn"), que são divididos por sexo, estão sob o controle dos "grandes". Estes grupos constituem, não somente, o principal meio de acesso ao estatuto privilegiado de adulto ou iniciado (por exemplo "lante", homem), mas também, formam a base para a mobilização de grupos de trabalho, que ajudam na preparação das bolanhas e na lavoura e colheita do arroz.

O cultivo do arroz alagado nas bolanhas salgadas, como praticado pelos Balanta, exige uma grande habilidade e esforço físico, por causa do sistema complexo de diques ("kebide"), exteriores e interiores, que são construídos nas bolanhas cultivadas. Estas bolanhas salgadas, são terrenos baixos e alagáveis, à beira de rios ou riachos, que sofrem influência de águas salgadas vindas do mar. Estes terrenos são divididos em parcelas ("corda") e possuem um sistema de comportas, estrategicamente colocadas, que permite controlar a entrada e saída da água das chuvas.

Os Balanta plantam uma grande variedade de espécies de arroz, que são, com a chegada das chuvas (nos meses de Junho e Julho), primeiro cultivadas nos viveiros ("iupa" ou "ngubm"), para depois serem transplantadas para as bolanhas.

Há uma divisão nítida de trabalho entre homens e mulheres. Os homens, organizados em grupos de trabalho, constroem e mantêm os diques, preparam o terreno ("paas") e fazem a colheita. As mulheres cuidam dos viveiros, da transplantação do arroz e do seu transporte. Os grupos de trabalho recebem refeições durante o dia, ou são pagos em produtos, depois de terem acabado as suas tarefas. Este sistema garante uma grande eficácia na produção de arroz. No entanto, os níveis de produção, normalmente, não são suficientes para alimentar uma morança durante todo o ano, embora os métodos de armazenamento e a sua gestão, entre os Balanta sejam muito rigorosos.

Como alfaias no cultivo do arroz de bolanha, os balantas utilizam, o "kebindé", o arado tradicional balanta ("pá balanta"), para fazer os camalhões (um pau comprido que termina numa pá, a que se fixa uma lâmina, o ferro do arado - "pugn" em balanta), o machado ("flom"), a foice ("kubom") e a catana ("findassen"), para colher o arroz. A debulha é feita com uma vara ("sassé").

O arroz para sementeira é selecionado, sendo os molhos secos e armazenados até às próximas sementeiras. Este arroz fica sob o controle do chefe da morança. O tratamento do arroz com fins alimentares, é muito cuidadoso. O arroz é bem seco e debulhado (trabalho dos homens), sendo depois limpo (tarefa das mulheres), antes do armazenado nos celeiros.

A troca de arroz por gado é prática corrente entre os Balantas, que chegam a transaccionar três grandes balaios, com cerca 200 kg de arroz por um boi, ou seis balaios da mesma capacidade por uma vaca. Embora de menor valor, o milho e o feijão servem também como meio de troca para obtenção de produtos de uso corrente.

Os balantas dedicam-se também ao cultivo do arroz de sequeiro (arroz de pam-pam), embora em pequena escala. No entanto, os balantas da região de Quinará, apenas cultivam o arroz de bolanha.

Os Balanta cultivam todas as quatro espécies de cereais mais cultivados na Guiné Bissau, conhecidos em crioulo como milho preto (milho miúdo), milho cavalo (sorgo), milho basil (milho) e fundo (fónio). A predominância de um ou vários destes cereais e outras culturas, na agricultura dos Balantas, varia conforme as zonas geográficas. Por exemplo, na área onde habitam os chamados Balantas de Dame (sector de Bissorã), paralelamente à cultura do arroz eles dedicam-se também ao cultivo do sorgo e do amendoim. Entretanto, já entre os Bunantes (sector de Mansoa), ao lado da cultura do arroz, cultivam também o fundo. Os Balantas Unqui (sector de Nhacra) dedicam-se apenas à cultura de arroz de bolanha. O grupo dos

Kubontches (área de Morés), dedica-se a culturas mais diversificadas, entre as quais o milho múdo, o sorgo e o amendoim. Os Balantas habitantes na zona de Rncheia, dada a escassez de terras, quase não cultivam amendoim, dedicando-se essencialmente ao cultivo de arroz de bolanha. Finalmente os Balantas de Patche cultivam muito o feijão e o amendoim.

Os principais celeiros para armazenar arroz (e outros cereais) são, o "fui" (um silo cilíndrico, feito de lama misturada com palha de arroz), a "blossa" (um anexo rectangular, feito com adobe) e o "fchele" ou "tchele" (um pote de barro), além do "dijne" (um tambor metálico de 200 litros). A construção dos fui e das blossa é feita principalmente pelos homens, enquanto o fchele é feito pelas mulheres.

2. PRODUTOS AGRÍCOLAS

AMENDOIM

NOME NATIVO:	Psú (Balantas de Oio); Sú (Balantas do Sul)
NOME CRIOULO	Mancarra
NOME PORTUGUÊS:	Amendoim
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Arachis hypogaea</i>
CICLO VEGETATIVO:	60 - 90 dias
TERRENO:	Quintal, pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho/Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Agosto/Setembro
TIPO DE CELEIRO:	Ful (Bemba), Psiri (Bentem)

A mancarra ou amendoim, psú na língua nativa, não figura entre as culturas alimentares principais, praticadas pelos Balantas. Aliás, nem todos os grupos Balantas têm o hábito de cultivar o amendoim. Só os grupos de Dame (sector de Bissora) e o grupo dos Kubontches (área de Morés), é que se dedicam mais a esta cultura. As colheitas da mancarra são quase exclusivamente destinadas à comercialização.

AS SEMENTEIRAS

O cultivo da mancarra faz-se geralmente em terrenos de pam-pam, após estes terem sido utilizados para a cultura do arroz, ou também nos quintais, não longe das moranças.

A mancarra é semeada após se terem iniciado as chuvas (entre Junho e Julho). O ciclo vegetativo da mancarra é variável, dependendo da espécie, entre 60 e 90 dias.

As mulheres balantas são as que mais se dedicam à cultura desse

produto.

Para o cultivo da mancarra, abrem buracos directamente no solo, onde são lançadas as sementes. O número de sementes lançadas em cada buraco pode variar de dois a três, conforme o poder germinativo atribuído às sementes.

Depois das sementeiras, as crianças são postas a vigiar os campos, para evitar a presença de esquilos ("saninhos", em crioulo) e pombos, entre outros animais apreciadores da mancarra.

AS COLHEITAS

Depois de atingir a maturação, a mancarra é arrancada do solo e posta a secar ao Sol durante um ou dois dias. É transportada a seguir para as moranças, onde prossegue o processo da secagem. Quando seca, a mancarra é colocada em sacos e comercializada.

O ARMAZENAMENTO

A parte das colheitas destinada às sementeiras é descascada e armazenada em garrafões, que são depois introduzidos nos bembas (ful) ou postos em cima dos bentem (estrados), onde ficam aguardando a chegada da nova campanha.

ARROZ DE BOLANHA

NOME NATIVO:	Malú
VARIEDADES:	N'contôm, Buré, Djambaram, Tôm, Malumalú, Furfóda, Man, Atanha, Kabolak, Aninha e Depa
NOME PORTUGUÊS:	Arroz alagado
NOME CRIOULO:	Aruz de bolanha
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Oriza sativa</i>
CICLO VEGETATIVO	120 dias (em média)
TERRENO DE CULTIVO:	Bolanha
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Julho a Agosto
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Novembro a Janeiro
TIPOS DE CELEIROS:	Bemba, Tanque, Potes, Garrafoes, Balaios

É possível encontrar várias subespécies e variedades de arroz ("malú" na língua balanta). Todas elas podem ser agrupadas em dois grandes grupos, de acordo com o local e modo de cultura. Existem as variedades de arroz destinadas exclusivamente, ao cultivo nas "nhôt", bolanhas, em crioulo (arroz-de-bolanha), e as variedades que só se cultivam nos chamados lugares de pam-pam, "finthedn", em balanta (arroz-de-pam-pam).

O arroz constitui a alimentação básica dos balantas, sendo por isso o produto mais cultivado. Esta cultura tem também, uma grande importância na organização social desta etnia. Os balantas dedicam-se mais ao cultivo do arroz-de-bolanha ("malú nê quintera") e em particular, o de bolanha salgada.

Numa bolanha, cultivam separadamente várias variedades de arroz, que se diferenciam mais em relação ao comprimento do seu ciclo. Esta prática evita que o arroz de bolanha se colha todo ao mesmo tempo, facilitando assim a mobilização da mão-de-obra. Por outro lado, as variedades de ciclo curto permitem superar a falta de produtos alimentares, no início do período das chuvas.

A produção de arroz entre os balantas, é essencialmente destinada ao consumo, embora o arroz possa ser também trocado ou vendido. Em geral, a produção de arroz não é suficiente para satisfazer as necessidades alimentares da família, durante todo o ano.

AS SEMENTEIRAS

As sementes são obtidas a partir das próprias colheitas. Cada camponês, após a colheita, separa a parte que se destinará às sementeiras na campanha agrícola seguinte. Só quando houver má colheita é que se recorre a outras pessoas (da morança, vizinhos ou de uma tabanca vizinha), através da troca directa.

A parte destinada às sementeiras é separada, logo após as colheitas (fim de Janeiro). Às sementes dá-se uma atenção especial. Estas são bem secas ao Sol e armazenadas separadamente dos restantes produtos, e na maioria das vezes em celeiros diferentes.

O período das sementeiras varia segundo o lugar onde este é lavrado (pam-pam ou bolanha). As sementeiras nos campos de pam-pam são feitas logo no início das chuvas (Junho), e as de bolanha um pouco mais tarde (Agosto).

O chefe da morança é o responsável pela organização do trabalho relacionado com as sementeiras. Tanto os homens como as mulheres participam em todas as etapas do trabalho agrícola, desde a fase dos viveiros, que são feitos normalmente junto das moranças, à fase da transplantação para as bolanhas, incluindo a colheita e transporte dos produtos para as moranças.

Nas vésperas das chuvas (fim de Junho/Julho) começa-se o trabalho de limpeza das bolanhas ("nhôt") e abertura dos regos, feita com um arado ou pá balanta (rebindé, em balanta).

Os trabalhos de cultivo são organizados colectivamente, e de uma maneira geral, em grupos de inter-ajuda, sobretudo na altura da lavoura, havendo também a possibilidade de contratar jovens ("manjuandades" juvenis) para esse fim. Por vezes, estes grupos são pagos em produtos ou dinheiro, ou só lhes é fornecido as refeições. Também podem recorrer a pessoas de fora da morança, ou de outras

tabancas vizinhas.

Cabe ao chefe da morança fornecer a comida e as bebidas ("cana"), conforme as suas disponibilidades. Quando são contratadas pessoas de fora da morança, ou da tabanca, o indivíduo que beneficia da mão-de-obra, terá que entrar com outras contrapartidas, que poderão ser em dinheiro, gado, ou outras, conforme os acordos estabelecidos. É de notar que, os pagamentos em dinheiro e outro tipo de contrapartidas, são um sistema relativamente novo entre os balantas.

Os instrumentos de trabalho mais utilizados são: o machado, a enxada, que no caso dos Balantas é o "radi" (chamado "kebindé" em balanta). Quando se trata do cultivo das bolanhas, utilizam ainda a catana ("findassen" em Balanta), entre outros.

AS COLHEITAS

As colheitas são realizadas num espaço de três a quatro meses a partir do lançamento das sementes ao solo. As colheitas do arroz de bolanha, tanto das bolanhas de água doce, como das de água salgada, começam de uma maneira geral no mês de Dezembro e podem-se prolongar até ao fim de Janeiro.

A produtividade em geral é determinada por vários factores, entre os quais os mais importantes são a quantidade e distribuição da pluviometria e a fertilidade natural do solo. Os níveis da produção são quase sempre insuficientes, em especial nos últimos anos, por um lado devido à falta de chuva que se verificou, por outro, devido à carência de mão-de-obra por causa da emigração. Não se recorre à tracção animal, por factores de ordem sócio-cultural e falta de materiais.

Neste trabalho participam tanto os homens como as mulheres. Neste processo pode-se constatar uma certa divisão do trabalho. Contudo, esta divisão de tarefas, entre o homem e a mulher, não deve ser entendida como muito rigorosa, uma vez que ambos podem participar, em conjunto, numa ou noutra actividade.

Para cortar as espigas, os balantas utilizam a faca ou a foice.

Enquanto os homens, sobretudo os jovens, são responsáveis pelo corte do arroz, a mulher encarrega-se de o transportar. O arroz é cortado e amarrado em pequenos molhos (feixes), que são medidos com a mão. Um feixe corresponde a uma ou duas mãos cheias de arroz. Amarrados os feixes, estes são postos ao Sol a secar. Após o fim da colheita, a debulha pode ser feita ainda na bolanha. Neste caso limpa-se um lugar (o quedanké, em balanta), ao lado da bolanha, para este fim. Este é preparado pelas mulheres e a debulha é feita pelos homens. Depois da debulha, as mulheres fazem a peneira do cereal e só depois, é transportado para a tabanca. Quando a debulha não é feita na bolanha, os feixes de arroz são transportados para a morança e armazenados nos celeiros. Neste caso, a debulha é feita gradualmente, de acordo com as necessidades de consumo.

O trabalho das colheitas pode ser organizado a nível da morança, da tabanca ou de tabancas vizinhas (por exemplo, por grupos de jovens). Esta organização está a cargo do chefe da morança.

O ARMAZENAMENTO

Os molhos de arroz depois de colhidos são contados, ainda na bolanha e em seguida secos ao Sol. Quando bem secos são debulhados.

No fim da debulha, a cada uma das participantes, é atribuída como recompensa uma determinada quantidade de arroz. O restante é transportado para as moranças, um trabalho feito pelas mulheres em conjunto.

Na morança faz-se a separação da parte, que será destinada às sementeiras. Não é permitida a utilização do arroz-sementeira para outros fins. Por uma questão de segurança, as sementes são guardadas em celeiros de tamanhos mais pequenos, potes ("tchele"), garrações, balaios e outros. estes são depois guardados nas bembas, celeiros de maiores dimensões, juntamente com o resto do arroz destinado ao consumo da família. As sementes são muitas vezes, armazenadas em potes ("tchele") guardados dentro das casas. A

preocupação em separar as sementes, do arroz destinado ao consumo, é para que as sementes armazenadas nos potes só sejam retiradas nas vésperas das sementeiras.

Hà um controlo rigoroso sobre a saída dos produtos armazenados, que cabe ao chefe da morança, ou então a uma pessoa por ele indigitada, normalmente o filho mais velho. A confiança é a condição básica, para a escolha de qualquer indivíduo para o desempenho desta função. Este responsável tem o direito de decidir quais são os produtos para o consumo na morança. No caso de o chefe da morança ter mais de uma mulher, é a sua primeira esposa que procede à distribuição do arroz pelas restantes mulheres. Estas por sua vez, ao receberem a sua parte, pilam o arroz e depois armazenam-o num pote ("tchele"), de onde é retirado segundo as necessidades para a preparação das refeições.

Cada mulher faz comida para si e para os seus dependentes. A mulher mais nova é que se encarrega das refeições para o chefe da morança. Cada uma das outras responsabiliza-se pelo seu fogão, preparando comida para os seus filhos e eventuais hóspedes, que tenham sob sua responsabilidade.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As principais ameaças às sementes do arroz são: as térmitas (baga-baga), o fogo, as doenças, a pilhagem (roubo) e os roedores.

As medidas de combate são a secagem ao Sol, o armazenamento em lugares seguros contra os ladrões, a protecção contra a humidade. Quanto aos roedores, utilizam principalmente ratoeiras para esse efeito.

Os camponeses, para protegerem as sementes da acção nefasta dos insectos, misturam-nas com a casca de determinadas árvores com propriedades repelentes, impedindo desse modo a aproximação de qualquer insecto.

A AVALIAÇÃO DAS PERDAS

As perdas são avaliadas a partir da diferença entre a quantidade armazenada (medida em cabaças) e as quantidades afectadas pelos estragos.

A avaliação faz-se também na base de uma simples estimativa.

OS PRODUTOS DERIVADOS

São vários os derivados que podem ser obtidos a partir do arroz. Pilando o arroz obtêm-se a farinha de arroz, utilizada na preparação de diversos pratos, e o farelo, utilizado para alimentação dos animais domésticos, em particular o gado suíno. Com base no arroz, preparam também "cus-cus", panquête, que são destinados ao consumo, e à venda, sobretudo nos centros urbanos e semi-urbanos.

A casca do arroz é aproveitada para a cura de algumas doenças, como por exemplo a "trícia".

OS RITOS TRADICIONAIS

Os Balantas efectuam determinadas cerimónias para as sementeiras, chamadas "cerimónia do início da chuva". Estas consistem no sacrifício de galinhas, junto ao "Irã" da morança. É também preparada comida, com leite de vaca e azeite de palma, que é lançada junto do "Irã" da morança e o resto é levado para bolanha, onde uma parte é lançada no terreno e outra consumida. Durante estas cerimónias, o chefe da morança faz os pedidos para que a nova campanha agrícola seja boa, além de desejar boa saúde para todos os membros da sua morança.

No início das colheitas é feita uma outra cerimónia do mesmo tipo, onde se pede segurança para os cereais recolhidos, contra a acção nociva de animais, insectos, ladrões, fogo e outros.

CAJÚ

NOME NATIVO:	Catchi (Balantas de Oio); Catchá (Balantas do Sul)
NOME CRIOULO:	Cadjú
NOME PORTUGUÊS:	Cajú
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Anacardium occidentale</i>
TERRENO:	Pam-pam, Lala
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Período das chuvas
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Abril/Junho
TIPO DE CELEIRO:	Não específico

O cultivo do cajú tem-se expandindo muito, nos últimos anos, na Guiné-Bissau. Esta cultura, é praticada hoje por todas as etnias do país. Este facto justifica-se, pelo aumento gradual da procura desse produto, que se tem verificado no mercado internacional, desde meados dos anos oitenta. Só para ilustrar a importância do cajú, basta dizer que no período das colheitas, nos meses de Abril a Junho, quase que não se pode adquirir arroz no mercado, uma vez que nesta altura, se faz a comercialização da castanha do cajú por troca directa com o arroz.

O período da colheita e comercialização, que pode durar dois a três meses (de Abril a Junho), é denominado o período da campanha de cajú. Este coincide com o início da época da chuva, que é caracterizada pela escassez de reservas alimentares, entre a população rural, o que torna a produção de cajú muito atractiva para as populações.

O cajueiro entra em produção ao fim de três a quatro anos após a sua sementeira. No cajú aproveitam-se duas partes, o falso-fruto ou "maça", que é consumido em fresco, e do qual se extrai o sumo e se fazem bebidas fermentadas (o "vinho" e a "cana de cajú"), e o fruto propriamente dito, que é a castanha. A "maça" do cajú é também comercializada em fresco nos mercados locais. O sumo e especialmente o "vinho" e a "cana" são muito comercializados, pelos

próprios produtores ou pelas "bideiras", mulheres, que se dedicam a actividades itinerantes de compra e venda. Pode-se dizer que, este comércio está reservado à população animista, dado que é interdito à população islamizada produzir bebidas alcoólicas. Por isso mesmo, limitam-se a armazenar o fruto para consumo directo. A maior parte da produção de castanha é vendida sem qualquer transformação, aos comerciantes de caju. A restante é vendida pelas bideiras, depois de assadas e retirada a casca.

A produção e comercialização da "cana de caju" tornou-se muito importante para os balantas, não só porque os idosos (b"lante n"da) apreciam muito esta bebida, mas sobretudo porque a "cana" constitui uma remuneração, nas colheitas de arroz. Na sociedade balanta, a "cana" é também utilizada em grandes quantidades para cerimónias e festas.

AS SEMENTEIRAS

De um modo geral, são os homens que se dedicam ao cultivo do caju, embora se possa verificar uma participação activa dos restantes membros da família (mulheres, crianças e idosos), em especial nas colheitas e transformação dos frutos em "vinhos".

AS COLHEITAS

Nas colheitas participam todos os indivíduos independentemente do sexo e da idade, embora a participação das mulheres e das crianças seja mais relevante.

Muitas vezes, a colheita da castanha de caju faz-se paralelamente com as actividades de produção de sumo, que depois de fermentado dá origem ao "vinho" de caju. A partir do vinho e após destilação, através de alambiques rudimentares, são obtidas as "aguardentes", conhecidas como "cana de caju". O consumo destas bebidas é feito durante várias cerimónias (choros, derramar junto do "irã") e na época das lavouras, em particular.

Todas as actividades relacionadas com a produção, transformação e

comercialização dos "vinhos", estão ligadas à organização social dos balantas. A sua distribuição é estritamente controlada pelos idosos ("homens grandes", em crioulo) e altamente ritualizada.

O ARMAZENAMENTO

Após as colheitas, a castanha é transportada para a morança. O transporte é feito pelas mulheres e pelas crianças.

As castanhas que irão ser utilizadas como semente, são separadas das castanhas colhidas ao longo da campanha, e mantidas à parte da colheita que se destina à comercialização. São depois, submetidas a tratos mais atenciosos, como a secagem e o armazenamento. As sementes, bem secas, são armazenadas em pequenos vasos, saquinhos e outros recipientes, aguardando a época das sementeiras.

A parte a ser comercializada é introduzida em sacos de 50/100 kg e guardada nas varandas, ou em qualquer outro lugar na morança onde haja espaço, aguardando a sua comercialização.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

São poucos os factores que podem afectar os cajueiros, sendo o mais ameaçador, o fogo.

A AVALIAÇÃO DE PERDAS

Como em relação a outros produtos, não há uma técnica bem definida de controlar as perdas. Estas são feitas, quando é necessário, a partir de estimativas.

OS PRODUTOS DERIVADOS

São muitas as utilizações dadas ao caju. A partir do falso-fruto ou "maçã" pode-se obter o sumo, o "vinho" e a "aguardente". Do fruto é possível obter, entre outros, a própria castanha e óleo de caju para a alimentação.

Neste contexto, é importante sublinhar, que a produção de café e seus derivados tem grande importância no seio da sociedade balanta, que dele depende cada vez mais para a mobilização de mão-de-obra e para as suas cerimónias e ritos tradicionais. O facto de a campanha de café coincidir com o fim da estação seca e início da estação das chuvas, correspondendo ao período de escassez de reservas alimentares, mostra o papel crucial do café no sistema social e produtivo da sociedade Balanta.

FARROBA

NOME NATIVO:	Hante
NOME CRIOULO:	Farroba
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Parkia biglobosa</i>
TERRENO:	Mato
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Não é cultivado
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Maio e Junho
TIPOS DE CELEIROS:	Djine, Full, Quifeté, Tchele

A farroba é uma árvore espontânea nas matas locais. É possível encontrar árvores de farroba em quase todas as matas do território da Guiné-Bissau. Os frutos (vagens) da farroba são consumidos não só pelos balantas, mas por quase todos os grupos étnicos do país. A farroba não constitui um produto alimentar básico para nenhum grupo étnico Guineense. Ela é normalmente consumida nos meses em que haja carências de produtos alimentares, sobretudo na época das chuvas.

O facto de as etnias da Guiné-Bissau, em geral e os balantas em particular, continuarem ainda a consumir, em quantidade bastante considerável, diversos produtos recolhidos nas matas locais, como a "farroba", o "mampataz" (*Parinari excelsa*), o "fóle" (*Landolphia hendelotii*), entre outros, mostra que estes continuam ainda a ter um papel importante nas sociedades locais, tanto para auto-consumo como para comercialização.

AS COLHEITAS

A colheita da "farroba" começa nas vésperas da época pluviosa (Maio e Junho) e é uma actividade reservada quase exclusivamente aos homens balantas, embora por vezes eles possam receber ajuda das mulheres e das crianças.

Quando as vagens da "farroba" atingem a maturação, têm uma cor acastanhada. Para a sua colheita, os homens deslocam-se às matas e

subindo às árvores, cortam as vagens com facas ou catanas. Podem ser acompanhados por outras pessoas (homens, mulheres ou crianças), que recolhem e arrumam a colheita.

Os feixes de vagens são transportados para as tabancas, onde são posteriormente tratados. Tratamento este, que consiste no seu descasque, secagem e armazenamento. No tratamento das colheitas não existe nenhuma divisão rígida de trabalho, podendo participar todos os membros da morança, independentemente do seu sexo e idade.

O ARMAZENAMENTO

A farroba depois de transportada, descascada e bem seca, é armazenada em diferentes tipos de celeiros, entre os quais, tanques, sacos (djiné), balaios, bombas (ful) e potes (fitchele), etc.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

São diversos os animais que se alimentam dos frutos da "farroba". Entre eles destacam-se os macacos, os chimpanzés, e várias aves. Também os factores naturais, podem constituir ameaças, como a chuva, as tempestades e o fogo.

Nas moranças e com o objectivo de conservar estes produtos, é feita a sua secagem e armazenamento em celeiros junto aos fogões.

A AVALIAÇÃO DAS PERDAS

A "farroba" não constitui uma excepção, em relação aos demais produtos, neste sentido. Não existe nenhum método concreto para avaliar as perdas. Estas são feitas na base de estimativas simples e não exactas.

OS PRODUTOS DERIVADOS

O fruto da farroba pode ser consumido de várias maneiras. As

sementes envolvidas pela polpa, são colocadas em água e amassadas. A pasta resultante, depois de extraídas as sementes, é consumida depois de preparada.

A partir das sementes obtém-se um produto chamado "turú", na língua balanta e "kunkan", em crioulo. A sua preparação consiste em ferver as sementes da "farroba" (que normalmente apresentam uma cor preta ou castanha escura), até estas perderem o tegumento que as envolve. Depois deste processo terminado, são lavadas com água fria. As sementes assim preparadas, tem uma cor esbranquiçada e são consumidas nesta forma. Há que salientar que, nem todas as etnias consomem a "farroba" preparada desta maneira.

Da "farroba" pode-se extrair também farelo para alimentar o gado suíno, no caso dos balantas.

Ainda se pode obter um outro produto, que os balantas denominam "quib", ou "netetu", em crioulo e que é também consumido por quase todas as outras etnias do país. As sementes da "farroba" são fervidas e lavadas, utilizando balaios. Após a sua lavagem, são introduzidos em recipientes (potes, por exemplo), onde fermentam, mais ou menos durante uma semana. Depois são torradas e amassadas em pequenas bolas. Este produto é utilizado na condimentação da comida. O "netetu" é produzido para auto-consumo e para comercialização nas feiras locais e fora do país. Este produto é sobretudo comercializado no Senegal (país onde a "farroba" quase não existe), o que leva comerciantes, (djilas), a exportar o netetu para o país vizinho.

FEIJÃO

NOME NATIVO:	Sungui (Balantas de Oio); Sagha (Balantas do Sul)
NOME CRIOULO:	Fidjom mancanha
NOME PORTUGUÊS:	Feijão
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Vigna unguiculata</i>
CICLO VEGETATIVO:	120 a 150 dias
TERRENO:	Quintais, pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Agosto/Setembro
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Dezembro/Janeiro
TIPO DE CELEIRO:	Não específico

O feijão (sagha, na língua balanta) não é um produto de consumo quotidiano dos Balanta. Ele é apenas, como a mancarra e a mandioca, um complemento alimentar, em caso de necessidade.

A área de predominância de cultivo do feijão, é a zona onde vive o grupo dos chamados Balantas de Patche, habitantes da tabanca do mesmo nome, situada não muito longe de Bula (região de Cacheu). Isto deve-se à influência do grupo étnico Mancanha, que têm uma grande tradição no cultivo de legumes. Este é feito pelas mulheres, que também são conhecidas pela sua habilidade como bideiras (vendedoras).

O feijão é cultivado apenas para o consumo familiar, com excepção dos anos em que a produção seja elevada. Nesse caso, uma parte pode ser destinada à venda.

O cultivo do feijão é feito nos terrenos de pam-pam, após a cultura do arroz, ou nos quintais, nos arredores das moranças.

FÓNIO

NOME NATIVO:	Finhi (Balantas de Oio); Finhé (Balantas do Sul)
NOME PORTUGUÊS	Fónio
NOME CRIOULO	Fundo
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Digitaria exilis</i>
CICLO VEGETATIVO:	60 a 90 dias
TERRENO:	Quintal, Pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Início das chuvas (Junho)
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Julho/Agosto
TIPO DE CELEIRO:	Ful (Bemba)

O fundo (finhi, em balanta) apesar de ser cultivado por alguns grupos da etnia Balanta, não constitui uma importante base da sua alimentação. Este cereal é geralmente cultivado, como fonte alimentar para os períodos de escassez de alimentos.

O fundo é um cereal de ciclo curto (entre 60 a 90 dias), que necessita de relativamente pouca precipitação e pode ser cultivado nos solos mais pobres. Por isso, ele assegura a alimentação das populações durante o período em que não há ainda arroz, uma vez que este tem um ciclo mais longo, sobretudo se tivermos em conta que os balantas dedicam-se mais ao cultivo do arroz de bolanha, que ao arroz de pam-pam.

Existem dois tipos de fundo: o fundo selvagem, *Digitaria longiflora*, (fundo bravo em crioulo) e o fundo doméstico, *Digitaria exilis*, que é a espécie cultivada.

AS SEMENTEIRAS

Os trabalhos da lavoura do fundo são normalmente organizados ao nível do agregado familiar, ou ao nível da morança.

Para esse tipo de trabalho não é necessário participar um grande número de indivíduos, dado que o fundo é para os balantas apenas

uma cultura só para casos de emergência, por isso nunca o cultivam em grandes quantidades.

O fónio é semeado directamente, sendo as sementes lançadas no terreno preparado. São os homens que fazem as sementeiras do fundo e as mulheres depois de algum tempo, mondam-no. As crianças fazem a vigia dos campos.

AS COLHEITAS

A colheita do fundo tem lugar no mês de Julho e Agosto e os balantas utilizam a foice ou a faca para o cortar, juntando-o posteriormente em feixes. O fundo é depois seco e debulhado. Após a debulha é transportado para casa, onde são separadas as sementes da parte que vai ser destinada ao consumo diário.

O ARMAZENAMENTO

O fundo é transportado para a morança em feixes. Às vezes é armazenado nos celeiros nesta forma, outras vezes é debulhado antes do armazenamento.

Quando o fundo se armazena em feixes, os celeiros utilizados são os "ful" (bembas). Quando se opta por este sistema, a debulha é feita gradualmente pelas mulheres, conforme as necessidades. Para o efeito, apanham dois ou três feixes que debulham com os pés, retirando a parte aproveitável. Depois disso, secam o fundo ao sol, pilam-no e seguidamente preparam a comida.

Por vezes, todo o fundo é debulhado logo após as colheitas. Nesse caso, participam no processo tanto as mulheres como os homens. Quando assim é, o armazenamento pode ser feito em diferentes tipos de celeiros, como o "ful", potes ("ftchele") e tanques. Essa última variante é mais verificada em relação às sementes. As sementes podem ser separadas ou não da parte destinada ao consumo, logo após as colheitas. Tanto as sementes, como a parte destinada ao consumo são geralmente armazenadas nos bembas.

As sementes são guardadas até à próxima época das chuvas. A família

faz todo um esforço para não utilizar estas reservas na alimentação, antes do início da nova campanha.

Normalmente o fundo nunca é vendido, pois os balantas produzem-no em quantidades muito reduzidas

Entre os balantas, tanto as sementes como o resto dos produtos pertencem a toda a família.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As ameaças principais a este tipo de cereal são as mesmas que afectam o arroz. Enquanto estiver no campo pode ser ameaçado pelas térmitas, pássaros, alguns roedores, chuvas e enxurradas. Quando armazenado, para além dos factores acima apontados juntam-se o fogo, o roubo, as doenças, etc.

As medidas de combate e ou de protecção tomadas pelos possuidores são, a vigia, e o uso de ratoeiras.

As perdas são medidas, como as do arroz, através de estimativas e ou de medições em cabaças.

PRODUTOS DERIVADOS

O balanta consome o fundo misturando-o com azeite de palma e leite de vaca.

Não é do nosso conhecimento que do fundo possam ser extraídos derivados, além de um tipo de farinha, que misturada com mel ou açúcar é muito saborosa.

LIMA

NOME NATIVO:	M'bimbili
NOME CRIOULO:	Limon
NOME PORTUGUÊS:	Lima
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Citrus aurantifolia</i>
TERRENO:	Pam-pam, Quintais e Hortas
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Época das chuvas
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	A partir de Outubro
TIPOS DE CELEIROS:	Garrafão, tanque, garrafa, retalhos

Todos os grupos étnicos da Guiné-Bissau se dedicam ao cultivo da lima, embora com maior incidência os Papel e os Balantas, que fazem a comercialização do "vinagre de limã". Este produto é muito utilizado particularmente nos centros urbanos e semi-urbanos para preparação de bebidas e molhos. No entanto, são os Fulas e os Beafadas que mais se dedicam à plantação de citrinos, nomeadamente de laranjeiras e outros.

As limas são plantadas junto das moranças, nos quintais, podendo ser também cultivados junto das hortas, ou nos terrenos de pam-pam. São os homens que mais se dedicam à plantação das limeiras, cabendo às mulheres a colheita, o tratamento dos frutos, a produção do sumo e "vinagre" e a eventual comercialização dos frutos e sumos.

AS SEMENTEIRAS

Os viveiros de limas são normalmente feitos junto das moradias. Só depois de as plantas atingirem determinado desenvolvimento, se procede à sua transplantação para lugares definitivos.

AS COLHEITAS

A colheita da lima é uma actividade reservada às mulheres e

crianças. São as mulheres que produzem os sumos.

Depois de colhidas, as limas são cortadas ao meio e espremidas, para extracção do sumo. Os sumos são introduzidos em recipientes tais como garrafas, garrafões, bidões e até em tambores, quando a produção é abundante.

As sementes são retiradas e secas ao Sol, antes de serem introduzidas em recipientes e guardadas, em lugares protegidos da humidade, como por exemplo, junto dos fogões. Assim tratadas, as sementes são armazenadas até à época das chuvas, altura em que são lançadas ao terreno.

O ARMAZENAMENTO

Os sumos são introduzidos em garrafas, garrafões, bidões ou em tanques. Permanecem nestes recipientes o tempo suficiente para que ocorra a fermentação acética do sumo e se obtenha o "vinagre". Este produto destina-se à venda no mercado. Na maioria dos casos os produtores guardam o vinagre até à época de intensa procura, para poderem vendê-lo mais caro. A comercialização é feita por mulheres (bideiras), a retalho ou a grosso.

As limas são vendidas, em fresco nas feiras, em pequenos montes.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

A escassez de água constitui uma séria ameaça para as limas, sobretudo no início do seu desenvolvimento. Por esse motivo, as plantas são regadas durante toda a época seca. As actividades de rega são praticadas essencialmente pelas crianças, de ambos os sexos. Na sua ausência, os velhos podem assumir esta responsabilidade.

Entre outros factores que podem constituir perigo, podemos destacar o fogo e as térmitas. Em relação ao fogo, faz-se sempre a limpeza à volta das plantações, sobretudo durante o período seco. Para que as limas possam ser protegidas do ataque das térmitas, normalmente recorre-se aos excrementos do gado caprino e bovino, que depois de

amassados com água são lançados por cima das plantas. As cabras e as ovelhas também podem causar danos às limas, destruindo as suas folhas. Como medida de protecção, constroem vedações à volta dos locais onde foram feitas as plantações.

OS PRODUTOS DERIVADOS

A partir da lima obtem-se o "vinagre", preparado a partir do sumo e que é muito utilizado como condimento na culinária local.

MANDIOCA

NOME NATIVO:	Tchila (Balantas de Oio, Quinará e Tombalí); N'bam (Balanatas do Sul)
NOME PORTUGUÊS:	Mandioca
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Manihot esculenta</i>
TERRENO:	Quintais
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Julho/Agosto
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Outubro/Novembro
TIPO DE CELEIRO:	Psiri (Bentem)

A mandioca, n'bam na língua nativa, é um tubérculo cultivado pelos balantas, como complemento a outros produtos, particularmente o arroz. A cultura da mandioca é destinada apenas ao consumo familiar e não ao comércio ou à troca. É por isso cultivada em pequenas quantidades, sobretudo nos quintais das casas.

A particularidade da planta de mandioca é que nela tudo é aproveitado, desde a raiz tuberosa, ao caule que é aproveitado como forma de propagação da planta, e até às folhas que são também consumidas.

AS SEMENTEIRAS

A plantação da mandioca faz-se na época das chuvas (Julho/Agosto). Para tal, constroem-se camalhões, ou então fazem-se pequenos montes de terra (camalhoes redondos), espalhados no quintal.

Os caules da mandioca (as estacas) são conservados sob a copa das árvores (mangueiras, etc), onde são espetados logo a seguir às colheitas, permanecendo aí até à época seguinte. Para as plantações, estes caules são cortados em pequenos pedaços (estacas), que são enterrados, a cerca de dois terços, no topo dos camalhoes.

Neste cultivo podem participar homens e mulheres.

AS COLHEITAS

Após um período de 90 a 160 dias, que varia com as variedades de mandioca, esta é colhida, sendo os tubérculos arrancados do solo. A raiz ("mandioca") é consumida fresca ou seca ao Sol. A secagem dos tubérculos garante a sua conservação, durante mais quatro meses, mesmo com estes ao ar livre.

O ARMAZENAMENTO

O armazenamento da mandioca é efectuado sobretudo nos celeiros do tipo "psiri" (bentem, ou estrado), durante a época seca e dentro das casas, ao longo das chuvas. Em geral as reservas esgotam-se antes do início desta estação, dado que cultivam a mandioca em muito pouca quantidade.

OS PRODUTOS DERIVADOS

A mandioca pode ser consumida crua ou cozida e também transformada em farinha, depois de seca.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As principais ameaças à cultura da mandioca podem ser roedores, térmitas e animais domésticos, como cabras, vacas, etc. As crianças são responsáveis pela vigilância, tanto dos campos de cultivo, como dos molhos ao ar livre.

MILHO MIÚDO

NOME NATIVO:	Buga N'oum (Balantas de Oio,); Bogo (Balantas do Sul)
NOME CRIOULO	Midjo preto
NOME PORTUGUÊS:	Milho miúdo
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Pennisetum typhoides</i>
CICLO VEGETATIVO:	70 a 75 dias
TERRENO:	Terreno pam-pam
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho e Julho
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Outubro
TIPO DE CELEIRO:	Psiri (Bentem)

Os Balantas de Oio, para além da cultura do "malé" (arroz), que constitui a base das suas actividades agrícolas, cultivam também uma série de outros produtos entre os quais, o "bogo", ou seja o milho miúdo.

O milho preto (milho miúdo) é cultivado sempre nas zonas altas (pam-pam) e particularmente nos terrenos que serviram de cultivo para o arroz. Ele é destinado essencialmente ao consumo da família, embora possa às vezes ser vendido ou trocado, em caso de haver excedentes.

AS SEMENTEIRAS

O milho preto é lavro de uma maneira geral nos lugares de pam-pam. A escolha das culturas a lavrar no pam-pam é determinada pelo estado de fertilidade dos solos. O milho miúdo é uma das últimas culturas a ser lavrada numa dada parcela de terreno, vindo geralmente após o arroz, o milho e/ou o amendoim.

As sementeiras são feitas logo a seguir às primeiras chuvas. O milho preto pode ser cultivado em terrenos previamente lavrados para o efeito, ou simplesmente lançadas as sementes em covas

feitas no solo. Nesta actividade participam tanto homens como mulheres.

Para o seu cultivo utilizam-se diversas alfaias, entre as quais o arado, a catana e a enxada, desempenham um papel fundamental. Após as sementeiras, são feitas diversas mondas e 70 a 80 dias depois iniciam-se as colheitas.

AS COLHEITAS

A colheita do milho preto começa no mês de Outubro, com o derrube das plantas. Esta tarefa é, regra geral, efectuada pelos homens. Depois, juntamente com as mulheres, cortam as panículas com navalhas. Estas são arrumadas em pequenos montes e secas ao Sol. Cortado todo o milho, vão-se buscar cordas (normalmente feitas de "cibe", *Borassus aethiopum*), para amarrar em feixes as panículas cortadas. Estes feixes podem ter um peso variável, entre os 10 e os 15 quilos. Nesta forma, o milho, é transportado para a tabanca. Este processo envolve tanto o homem como a mulher.

O ARMAZENAMENTO

Junto das moranças são previamente construídos bentens ou "psiri" (estrados de madeira), onde é armazenado o milho em feixes, durante toda época seca. Quando se aproxima a época das chuvas, a parte que não foi ainda consumida é vendida, ou é debulhada pelas mulheres e guardada nos bembas ("ful").

A parte destinada às sementeiras é armazenada não debulhada, sendo os feixes pendurados num lugar próximo do fogão, para melhor conservação.

AS PRINCIPAIS AMEACAS

Os principais inimigos destes cereais, enquanto ainda nos campos, são os pássaros. Por isso colocam as crianças a vigiar os campos.

Outras ameaças a estes cereais são o fogo, alguns roedores, os roubos e as enxurradas.

Como medida de protecção, os camponeses utilizam coberturas de palha ou panos para proteger os cereais que se encontram ao ar livre, expostos ao ataque dos pássaros e outros depredadores.

Normalmente os celeiros encontram-se colocados em lugares seguros contra o fogo e a infiltração das águas, quase sempre afastados da casa ou na parte lateral destas.

AVALIAÇÃO DAS PERDAS

De um modo geral, pode-se dizer que não existem nenhuma medida rigorosas para avaliar as perdas causadas nos cereais pelos insectos ou outros inimigos. As perdas são, normalmente, apuradas através de estimativas.

OS PRODUTOS DERIVADOS

O derivado fundamental do milho preto é o farelo, destinado à ração para os animais domésticos.

ROSELA

NOME NATIVO:	N'batú
NOME CRIOULO:	Baguitche
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Hibiscus sabdariffa</i>
CICLO VEGETATIVO:	60 dias a 90 dias
TERRENO:	Pam-pam, quintal e bolanha
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Época seca, a partir de Novembro
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Janeiro a Abril
TIPOS DE CELEIROS:	Não específico

O n'batú ou baguitche, em crioulo, é um produto hortícola bastante apreciado pelos balantas. É utilizado, tanto no consumo como na comercialização, e são essencialmente as mulheres que se dedicam ao seu cultivo. Existem pelo menos duas variedades de n'batú, uma espontânea, que surge na época das chuvas, e o n'batú doméstico, cultivado pela população. Os balantas, ao contrário da maioria das etnias que habitam o país, consomem ambas as variedades, embora para a venda utilizem só o baguitche cultivado.

Da planta do n'batú são utilizadas, as folhas verdes para o consumo, as flores, que depois de preparadas podem substituir o "vinagre de lima" e são aproveitadas para preparar sumos, e finalmente, as sementes que são utilizadas nas sementeiras.

AS SEMENTEIRAS

O n'batú pode ser cultivado nos terrenos de pam-pam, nos quintais, e também junto às bolanhas de água doce. Esta actividade está reservada às mulheres.

AS COLHEITAS

Como acontece em relação às sementeiras, a colheita do n'batú é

feita pelas mulheres.

Primeiro são colhidas as folhas, que são imediatamente consumidas ou vendidas, uma vez que não se podem conservar mais de três a quatro dias.

O baquitche depois de colhido, é transportado pelas mulheres para a morança em tigelas ou balaios, conforme a quantidade colhida. Durante este trabalho, a mulher pode receber ajuda das crianças, sobretudo das raparigas, embora a participação possa ser também masculina. Habitualmente, separam a parte destinada ao consumo da família, da que vai ser comercializada. Esta última, é transportada para o mercado mais próximo, para venda ou então para lugares onde a procura seja maior. Por vezes, pode acontecer que uma mulher ou a sua filha se desloquem aos centros urbanos a fim de comercializar o n'batú.

Após o fim da colheita das folhas verdes, chega a vez das flores e das sementes. As flores podem ser secas e depois trituradas, transformando-se numa espécie de farinha, utilizada só para consumo familiar. Também podem ser fervidas para obtenção do sumo. Este produto destina-se ao consumo e à venda.

As sementes são a última parte da planta a ser colhida. As cápsulas da planta, quando maduras, abrem deixando as sementes visíveis. É nesta altura que as sementes são colhidas. Posteriormente são secas ao Sol e depois embrulhadas em retalhos ou conservadas dentro de garrafas, e guardadas em locais habitualmente aquecidos (geralmente o fogão), de modo a ficarem protegidas da humidade e do ataque de insectos. Aí permanecem até à nova época das sementeiras.

O ARMAZENAMENTO

As folhas verdes do baquitche não são armazenadas por se alterarem facilmente. Depois de colhidas, ou são consumidas ou são vendidas. Podem ser conservadas em lugares frescos no máximo de três a quatro dias.

O sumo extraído a partir das flores, é armazenado em garrafas e em garrafões, quando extraído em grande quantidade.

As sementes são armazenadas, conforme acima referido, em garrafas ou em retalhos pendurados junto às paredes ou em cima do bentem, próximo dos fogões. As sementes do baguitche normalmente nunca são comercializadas. Em caso de necessidade, recorrem a um vizinho para as obterem gratuitamente.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Os principais inimigos do baguitche são os animais domésticos de pasto, e habitualmente alguns insectos, sobretudo as térmitas. Para evitar possíveis ameaças os lugares das sementeiras do baguitche são sempre vedados por uma cerca, quando junto às casas (quintais) e no mato onde também são plantados. Para combater as térmitas utilizam a cinza.

A AVALIAÇÃO DAS PERDAS

Não existe nenhum método rígido para avaliar as perdas. Estas são avaliados normalmente por estimativa.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Do baguitche podem-se extrair alguns derivados, em especial da flor. Através da secagem da flor ao Sol e depois de pilada, prepara-se uma espécie de farinha. Esta farinha normalmente não é comercializada, porque se destina a ser utilizada quando há dificuldades em encontrar alimentos. As flores podem também ser fervidas e o sumo é utilizado como substituto do sumo de limã. Este sumo pode ser consumido na morança, mas também se pode destinar à venda.

OS RITOS TRADICIONAIS

Não existem ritos relacionados com as sementeiras, as colheitas, ou o armazenamento do baguitche. Geralmente, as mulheres colocam junto

da sua horta, um objecto representativo do seu irã individual ou da morança, para evitarem eventuais roubos.

TARO

NOME NATIVO:	N'fá (Bal. de Oio, Quinará, Tombalí) N'ghafé (Balantas do Sul)
NOME CRIOULO	Manfafa
NOME PORTUGUÊS:	Taro ou Inhame branco
CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA:	<i>Colocasia esculenta</i>
TERRENO:	Pam-pam; Junto às bolanhas
ÉPOCA DAS SEMENTEIRAS:	Junho a Agosto
ÉPOCA DAS COLHEITAS:	Novembro a Fevereiro
TIPO DE CELEIRO:	Covas e ar livre

Taro, (n'fá, na lingua Balanta) é um tubérculo que é cultivado, não só pelos Balantas, mas também pela maioria dos grupos étnicos que habitam a Guiné-Bissau.

A produção da "manfafa" (crioulo), é feita normalmente, para fins de auto-consumo, por isso, a sua produção faz-se de uma forma limitada. Apenas os excedentes são eventualmente comercializados.

AS SEMENTEIRAS

A produção da manfafa é feita, tanto pelos homens como pelas mulheres, ou por ambos, em conjunto.

A sementeira do taro é feita nos quintais, podendo efectuar-se também noutros lugares, como por exemplo, junto aos campos de pam-pam e mesmo nos arredores das bolanhas de água doce.

As sementeiras começam com as primeiras chuvas, a partir do mês de Junho e podem prolongar-se até o mês de Agosto.

O processo de obtenção de propagação do taro é semelhante ao praticado em relação à batata-inglesa. Depois de colhidos os tubérculos, são seleccionados os que irão ser reservados para novas plantações. O único critério utilizado, é a escolha dos melhores tubérculos para as futuras sementeiras. Estes são conservados em lugares húmidos. Esta medida destina-se a proteger o taro da

temperatura excessiva. Os tubérculos são conservados nestes lugares até à época das plantações.

AS COLHEITAS

A colheita do taro inicia-se em meados de Novembro e pode prolongar-se até finais de Fevereiro. Esta inicia-se quando as folhas da planta ganham uma coloração amarelada e murcham.

As colheitas podem ser efectuadas tanto pelos homens como pelas mulheres, sendo muitas vezes efectuadas pelas crianças. Para colher o taro é necessário ter apenas uma enxada, para desenterrar os tubérculos debaixo da terra, uma faca ou uma catana, para limpar as plantas, descascando as folhas que cobrem a sua parte superior, e um balaio, ou qualquer outro recipiente, que possa servir para o transporte para a morança.

O ARMAZENAMENTO

Os tubérculos depois de colhidos são transportados à cabeça para a morança ("pang", em balanta). O único tratamento, que a manfafa sofre depois da colheita, é a limpeza a que é submetida.

O processo de armazenamento do taro é muito simples. Podem-se apontar apenas duas variantes fundamentais desse processo. São abertas covas em lugares húmidos, onde a manfafa é guardada, ou então, os tubérculos são arrumados ao ar livre em locais húmidos, como por exemplo debaixo dos potes, onde se guarda água. Os tubérculos nunca devem ser deixados debaixo do Sol, porque se alteram muito rapidamente.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Como a manfafa é normalmente cultivada em lugares próximos das moranças, os animais domésticos constituem um perigo constante. Para evitar esse perigo, protegem os terrenos com uma vedação, que é feita de um modo geral pelos homens.

A AVALIAÇÃO DAS PERDAS

As perdas são avaliadas apenas na base de estimativas. Não existe um critério bem definido e seguro para avaliar as perdas.

OS PRODUTOS DERIVADOS

Os derivados que se podem obter a partir do taro são muito poucos. A manfafa apenas é consumida depois de cozida. Alguns grupos étnicos utilizam uma parte das folhas do taro, preparando-as em forma de "mafé". Entre esses grupos podem-se apontar os Fulas, Mandingas, e outros.

3. CELEIROS¹

BLOSSA

NOME NATIVO:	Blossa
FORMATO:	Anexo rectangular
SERVENTIA:	Armazém de produtos agrícolas
CAPACIDADE:	Cerca de 5 toneladas
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	Três meses
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Época seca

TIPO DE CELEIRO

Este tipo de celeiro resume-se a um anexo com características especiais, construído no interior das casas balantas. Assemelha-se a uma caixa rectangular, que se estende até ao tecto e é construída ao mesmo tempo que a casa de habitação. A plataforma interior fica suspensa do solo em cerca de um metro e é feita com paus de cibe (*Borrasmus aethiopum*), cobertos com palha de arroz ou palha brava, de modo a impedir a queda das sementes. A construção é feita com adobe e atinge a altura do tecto da própria casa. Por baixo do celeiro há um vão onde dormem os animais. A construção leva um tecto superior além da cobertura (cancara) da própria casa.

A blossa destina-se ao armazenamento do arroz, amendoim e alguns tubérculos. As reservas aí contidas, formam o lote dos produtos agrícolas para o consumo a longo prazo.

Trata-se de um celeiro com capacidade para cerca de cinco toneladas.

Os cereais são introduzidos pela parte superior da blossa, onde

¹Veja desenhos dos celeiros no fim do fascículo.

existe uma abertura para o efeito. O acesso ao topo da abertura superior faz-se com a ajuda de outra pessoa.

A blossa também seve para armazenar as alfaias agrícolas e pode ser utilizado para guardar secretamente animais roubados.

AS TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

São geralmente os homens que constroem a blossa com adobe e fazem-no por fases, levantando as paredes ao mesmo tempo que fazem a casa de habitação. Este processo leva no total cerca de três meses.

Os adobes são previamente fabricados com um molde. A espessura das paredes pode alcançar cerca de dez centímetros. O chão da blossa é revestido com lama e as paredes não levam qualquer tipo de reboco. Por vezes toda a construção é feita apenas com lama.

Para dar mais resistência à construção utilizam paus de cibe (*Borassus aethiopum*), "pau-de-carvão" (*Prosopis africana*), e "pau-de-sangue" (*Pterocarpos erinaceus*), capazes de resistir ao ataque das térmitas (baga-baga).

O estrado da base fica suspenso do solo por várias estacas, com cerca de um metro formando um vão, onde usualmente recolhem os animais.

Por norma constroem apenas um celeiro para cada casa.

ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

Dadas as dimensões do celeiro, torna-se necessária a utilização de um grupo de trabalho numeroso, para a preparação das infra-estruturas destinadas à construção. O processo demora cerca de três meses, o que envolve a própria construção da casa. Por norma todas as tarefas destinadas à sua construção estão asseguradas pelos familiares e vizinhos das moranças próximas.

A prática constante das técnicas de fabrico realizadas pelos mais velhos, serve de orientação aos jovens que gradualmente vão adquirindo experiência e autonomia quanto à realização de futuras construções de celeiros similares.

PROCESSOS DE ARMAZENAMENTO

Este tipo de celeiro serve essencialmente para armazenar o arroz e a mancarra, quando a produção de cereais é abundante.

O acondicionamento do arroz na *blossa*, não oferece condições de conservação, o que leva as populações balantas a consumirem-no de imediato. Todo o arroz aí guardado é previamente debulhado, o mesmo acontece com a mancarra que é desembaraçada do seu invólucro exterior. Por vezes também lá podem guardar as alfaias agrícolas.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Apesar de se situar no interior das casas, este tipo de celeiro está sujeito à acção de alguns depredadores, que podem destruir os cereais aí armazenados. Dada a sua construção ser em parte em madeira, esta está sujeita ao ataque das térmitas (*baga-baga*), que podem corroer os seus alicerces e procurar o seu desmoronamento.

As chuvas torrenciais e os tornados, muito frequentes em determinadas épocas do ano, constituem por si só uma potencial ameaça à existência dos celeiros, apesar de se encontrarem protegidos no interior das casas.

Por descuido dos moradores, os incêndios podem destruir totalmente as reservas alimentares armazenadas no interior das moradias.

OS RITOS TRADICIONAIS

Na construção da *blossa* não se realiza qualquer tipo de cerimónia alusiva ao processo de fabrico. No entanto, os camponeses armazenam cereais para as cerimónias rituais. Todos os anos guardam uma pequena quantidade de cereais com vista a celebrarem os ritos sagrados. As quantidades são reduzidas e não ultrapassam os cinco quilos distribuídos pelos diferentes "*Irãs*" existentes na morança. Por vezes são quatro "*Irãs*" a receberem uma pequena quantidade de arroz para as cerimónias da consagração. Toda comunidade balanta contribui para a celebração dos rituais, incluindo as mulheres que embora residindo na mesma morança têm o *Irã* em casa do pai.

B'NHANDE

NOME DE ORIGEM:	B'nhade (Oio); Nhandú (Quinará e Tombalí)
FORMATO:	Cilíndrico
SERVENTIA:	Reservatório de sal e de peixe fumado
CAPACIDADE:	Variável
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	1 dia a 1 semana
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Qualquer época do ano

TIPO DE CELEIRO

O b'nhande é um tipo de celeiro similar ao quifeté (pag. 419), mas ao contrário deste, é construído no interior das casas (na varanda sobretudo, junto do fogão). Por outro lado, o b'nhande utiliza-se apenas para a conservação de sal, destinado ao consumo familiar, durante a época das chuvas e às vezes também, para a venda, enquanto o "quifeté" é destinado a armazenar variados tipos de cereais. Por isso mesmo, uma das particularidades do "b'nhande" é, estar sempre instalado por cima do fogão (f`solbe). Para além do sal, que constitui o produto fundamental armazenado neste celeiro, o b'nhande é também utilizado para fumagem de carnes e peixe.

AS TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

Como para o celeiro "quifeté" (pag. 419).

A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

Como para o celeiro "quifeté" (pag. 419).

PROCESSO DE ARMAZENAMENTO

O sal entra no b'nhande logo a seguir à sua extracção, durante a

época seca. Esta actividade é executada pelas mulheres.

Dependendo das quantidades extraídas, o sal poderá ser destinado só para consumo familiar ou também para venda. Com a venda do sal, as mulheres adquirem o dinheiro para compra de outros produtos que necessitam (peças de vestuário em particular).

O controlo da entrada e saída do sal, no b`nhande, é uma tarefa exclusiva das mulheres.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

O inimigo principal dos b`nhande constitui o fogo, dada a particularidade do lugar onde estão instalados.

FTCHELE

NOME NATIVO:	Ftchele
NOME CRIOULO:	Puti
NOME PORTUGUÊS:	Pote
FORMATO:	Pote cilíndrico
SERVENTIA:	Reservatório de cereais debulhados
CAPACIDADE:	Cerca de 50 kg
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	3 dias
ÉPOCA DE USO:	Dezembro a Maio
ETNIA:	Balanta (Kuntoé)
REGIÃO:	Oio, Quinara e Tombalí

TIPO DE CELEIRO

Tal como a sua designação sugere, trata-se de um simples pote de barro, confeccionado pela maioria das etnias locais.

A referida bilha tem cerca de 60 cm de altura, 50 cm de diâmetro de bojo e termina por um gargalo com cerca de 30 cm de diâmetro. Este tipo de bilha tem capacidade para armazenar cerca de 50 kg de cereais.

Para evitar o seu contacto com o solo, a sua base assenta sobre um suporte de barro (flincan) com cerca de 20 cm de altura, ou em alternativa colocam-no em cima de pedras.

O referido pote, funciona como depósito das reservas de cereais das mulheres. Nele são guardados, principalmente o arroz e outros cereais, como os milhos, e leguminosas, como a mancarra e o feijão, e ainda as sementes de "farroba".

Só as mulheres fabricam este tipo de celeiro, para satisfazer as suas necessidades, e para venda ou troca.

Cada fogão tem o seu pote, onde normalmente são guardadas as respectivas reservas.

AS TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

A massa utilizada no fabrico dos potes é formada por uma mistura de argila vermelha, água e cacos de bilhas velhas, reduzidas a pó no pilão. São as mulheres que transportam à cabeça a lama destinada à confecção das bilhas.

Todos esses materiais são amassados à mão até ganharem a consistência devida de modo a não quebrarem na altura da confecção dos potes.

A construção dos potes faz-se por fases, em camadas sobrepostas. O trabalho inicia-se de baixo para cima e é executado manualmente. À medida que o barro das paredes seca, vão-se aplicando sucessivamente as restantes camadas. Para o processo de moldagem utilizam pedaços de cabaça ou cascas de árvores. Ambos os materiais, servem para alisar as superfícies e a dar-lhes a forma cilíndrica desejada.

Por vezes fazem pequenos ornamentos nas superfícies das bilhas, sobretudo na zona do gargalo. Os potes com fendas podem ser reparados com vela ou cera das abelhas.

Depois da secagem ao Sol, os potes sofrem um processo de cozedura, que dura cerca de meio dia. Este processo consiste em colocar os potes no solo cobertos com pedaços de paus secos e palha, de forma a poderem atear fogo e obter-se um braseiro, onde as bilhas são cozidas.

Depois da cozedura, os potes são submetida um processo de polimento feito com as folhas de uma árvore (brotch).

Os potes de barro são cobertos por uma tampa, evitando a entrada de insectos ou animais daninhos.

O processo de confecção dos potes, cozedura e trabalhos de acabamento levam cerca de três dias. Normalmente estes celeiros são fabricados no período que decorre de Novembro a Maio.

Os processos de aprendizagem da confecção dos potes, iniciam-se aos 15 anos e as jovens adquirem os conhecimentos necessários ao seu fabrico, junto das mulheres mais idosas.

O ARMAZENAMENTO DOS CEREAIS

Geralmente, em cada pote guarda-se um tipo diferente de produtos ou sementes. Algumas das aplicações mais comuns dos potes são:

- potes para arroz sem casca, que se destina ao gasto diário do fogão.
- potes para arroz debulhado, mas não descascado que pertencem ao dono da família.
- potes para guardar sementes de cereais, que pertencem também ao dono da família.

As sementes armazenadas nos potes são utilizadas na campanha agrícola seguinte (a partir de Maio até Julho).

O pote constitui também, um celeiro de reserva, para receber os excedentes em cereais. Quando as colheitas são abundantes, os excedentes que não cabem nas bembas, são armazenados nos potes. Por vezes, utilizam o pote para guardar panos destinados às cerimónias de choro.

Os referidos silos, normalmente ficam guardados no interior das casas.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Não existem praticamente sérias ameaças aos referidos celeiros, dada a natureza da sua construção. Apenas podem existir os perigos decorrentes do seu manejo e transporte ou do excesso de carga, provocando a quebra da estrutura de barro.

Para a boa conservação dos cereais, colocam o celeiro quase sempre em local seco e afastado do solo, de forma a evitar o calor e a humidade e o ataque de roedores. Normalmente este tipo de celeiro encontra-se guardado no interior das casas.

OS RITOS TRADICIONAIS

As mulheres não realizam quaisquer cerimónias alusivas às diferentes fases de construção do pote. Apenas existem aspectos

ligados à utilização dos potes nas cerimónias do casamento. A comida é cozinhada num dos referidos potes em casa do pai da noiva e levada para o local onde se encontra o noivo, (guilaé em balanta).

FUL

NOME NATIVO:	Ful
NOME CRIOULO:	Bemba
FORMATO:	Cilíndrico
SERVENTIA:	Reservatório de cereais
CAPACIDADE:	Variável
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	Uma semana
ÉPOCA DE CONSTRUÇÃO:	Véspera das colheitas

O TIPO DE CELEIRO

O "ful" ou bemba é um celeiro de formato cilíndrico, assemelhando-se a um pote, cujo tamanho pode variar, conforme as necessidades de armazenamento. Os de maior tamanho podem atingir até dois metros de altura.

Este tipo de celeiro pode ter funções distintas, entre elas, armazenamento de produtos de consumo familiar (arroz, fundo, milho-preto, milho cavalo, milho bacil e feijão, etc.), conservação de sementes, destinadas ao ano agrícola seguinte e finalmente, armazenamento de cereais, arroz em particular, para fins rituais. Os ful destinados ao armazenamento exclusivo de produtos de consumo, são normalmente os de tamanho maior, sendo os outros dois tipos de tamanho relativamente inferior.

Quanto ao lugar de instalação do ful na morança (pang), este pode variar. Às vezes, são instalados dentro da casa, ou na varanda, e muitas vezes no quintal. Por uma questão de segurança, podem mesmo ser instalados dentro do quarto de dormir do dono da morança. Isto passa-se, em especial, com os celeiros destinados ao armazenamento de produtos de consumo familiar.

AS TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

Para a construção deste tipo de celeiro utilizam-se materiais

locais e técnicas de construção simples.

A matéria-prima básica para a construção do ful é a lama e palhas secas de cereais. São utilizadas, com mais frequência, as palhas de arroz e fundo. Estas palhas são misturadas com a lama e apodrecendo, fazem com que a lama se torne ainda mais resistente. Só depois desta lama preparada, é que iniciam a construção do celeiro ful.

A sua construção é feita, normalmente, junto do lugar onde vai ser instalado. Primeiramente, é construída a base do celeiro, com uma camada de palhas de arroz coberta com lama. Depois de construída a base, inicia-se o levantamento das paredes por fases. Constroem-se camadas que se deixam secar, antes de se acrescentar nova camada, de modo a evitar a queda da estrutura, durante o período em que são trabalhadas. Depois de completa a construção das paredes, deixam-nas secar bem. No mato, colhem as cascas de uma árvore, chamada na língua de origem "rutch". Estas são piladas e misturadas com água. Com a massa quase líquida que daí se obtém, são polidas as paredes externas do ful, tornando-o mais resistentes, e protegendo-o contra a entrada de insectos. No fim deste processo, deixam o ful secar novamente. Para que a base do mesmo possa ter uma protecção sólida, nunca o fincam em contacto directo com o solo. No local onde vai ficar instalado o celeiro, colocam uma camada de pedras que cobrem com palhas de arroz ou fundo e sobre a qual colocam o ful.

A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

A iniciativa de construção do celeiro é da responsabilidade do dono da morança. A sua construção pode ser organizada individualmente, ou então de uma forma colectiva. Em geral, o chefe da morança procura a ajuda de familiares ou vizinhos. Embora seja uma actividade dos indivíduos de sexo masculino, a participação feminina não é excluída nesse processo. As mulheres podem dar o seu apoio, ajudando, por exemplo, a trazer água, lama e outros materiais.

O PROCESSO DE ARMAZENAMENTO

A entrada dos produtos nos celeiros ful, efectua-se logo a seguir às colheitas.

Os cereais depois de preparados, são em seguida transportados pelas mulheres, directamente para a morançã, e armazenados dentro dos celeiros.

Para se evitarem gastos arbitrários dos produtos, é ao dono da morançã quem cabe a responsabilidade de controlo da entrada e saída dos cereais nos celeiros. É o chefe da morançã que mede a quantidade de produtos a ser entregue à sua esposa, para os gastos diários. Se tiver mais que uma esposa, o seu dever é entregar os produtos à sua primeira mulher e esta se encarregará da sua distribuição pelas outras. Normalmente, cada uma das mulheres tem, dentro da sua palhota, um celeiro de tamanho inferior, a que chamam ftchelé (pote), onde guarda os produtos destinados ao consumo exclusivo do seu fogão. Quando as várias esposas do chefe da morançã se dão bem, podem ter um só ftchelé para toda a morançã, mas isto acontece raras vezes.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

Os factores que poderiam constituir perigo para os celeiros do tipo ful são: as águas da chuva, o fogo e os ratos. Dado que, as casas dos balantas são cobertas todos os anos, os efeitos nocivos da chuva são quase neutralizados.

OS RITOS TRADICIONAIS

Não é costume a realização de rituais específicos na altura da construção dos celeiros.

Os ful destinados exclusivamente à conservação de produtos com fins rituais, são construídos aquando do nascimento de uma criança e esta atingir a idade de desmame (normalmente aos três anos de idade). Nessa altura, os pais são obrigados a instalar um ful de

pequenas dimensões dentro da casa, onde vão reservando uma quantidade determinada de arroz, destinado só para as cerimónias a realizar para a criança. Sempre que ela adoecer, ou lhe acontecer qualquer coisa, que os pais não possam explicar, tiram deste ful um pouco de arroz. Com ele preparam comida, a que misturam óleo de palma e leite de vaca, e procedem a um ritual junto do ful da criança, onde pedem a sua salvação.

Existe também um ful único para os rituais de toda a morança. Os produtos ali conservados são destinados às cerimónias, que têm a ver com a vida dos membros de toda a morança. Os cereais armazenados provêm de cada um dos agregados familiares, que fazem parte da morança. As cerimónias que fazem, na altura do início da época das chuvas e no início do ano agrícola, dizem respeito a todos os membros da morança e são organizadas pelo chefe máximo da morança. É na altura destas referidas cerimónias, que se pede ao Irã da morança bem-estar para todos os seus elementos, durante a época das chuvas, e boas colheitas.

QUIFETÉ

NOME NATIVO:	Quifeté
FORMATO:	Cilíndrico
SERVENTIA:	Celeiro
CAPACIDADE:	Cerca de 200Kg
TEMPO DE CONSTRUÇÃO:	Cerca de dois dias

TIPO DE CELEIRO

Este tipo de celeiro destina-se essencialmente a armazenar as reservas de milho preto (milhete) e de outros cereais, como alternativa.

A sua configuração assemelha-se a uma pequena casota coberta de palha, de forma cilíndrica. A sua base cilíndrica assenta numa plataforma (bentem), suspensa por quatro a seis estacas fixas no solo. O estrado encontra-se distanciado do solo cerca de um metro, de modo a evitar que o calor e a humidade possam deteriorar os cereais.

O étimo "quifeté", significa em balanta, esteira, nome que deriva da própria natureza do corpo do celeiro, essencialmente fabricado em quirintim, embora não obrigatoriamente, como sucede com outros modelos cujas paredes são revestidas de palha de lala ou malila (*Melletia barteri*).

Este celeiro tem capacidade para receber cerca de 200 kg de cereais não debulhados.

Existe uma versão similar do quifeté, não coberta, e que é construída muito próximo dos locais das colheitas. A sua configuração assemelha-se a uma plataforma suspensa por estacas. Sobre a qual é colocada uma pequena parede de palha de "malila", de pouca altura, que se estende ao longo de toda a plataforma, formando uma espécie de caixa ou gaveta destinado a receber os cereais das colheitas. Este segundo modelo é de maior capacidade que o anterior, podendo suportar cargas da ordem dos 500 kg, e

destina-se a receber de imediato os cereais em espigas, provenientes das colheitas. Após a recolha dos cereais no celeiro, estes são cobertos de palha, para evitar o ataque dos pássaros e de outros depredadores.

AS TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO

A construção inicia-se pela plataforma, suspensa por quatro a seis estacas, que servirem de suporte ao principal corpo do celeiro, formado pelas palhas de lala, ou de malila (*Melletia barteri*), conforme o tipo.

O estrado que suporta o quifeté é construído com paus de grossura média, alinhadas lado a lado e cobertos de quirintim ou palha e lala, para impedir a queda dos produtos.

A cobertura superior do celeiro construída à parte, por se tratar de um tecto destacável, possui uma estrutura de cana-de-bambú e paus de tarrafa (*Rhizophora mangle*), interligados por cordas feitas de folha de cibe estriadas (*Borassus aethiopum*). O peso da referida cobertura assenta em paus de espessura mais fina. Esta estrutura destacável é apenas colocada depois de acabada a construção.

O quifeté não possui na base do cilindro qualquer porta de acesso, sendo os cereais retirados da parte superior do celeiro por uma abertura situada junto ao tecto.

Os materiais empregados no fabrico do referido celeiro são todos de procedência local. Utilizam normalmente a palha de lala, paus-de-carvão (*Prosopis africana*), ou pau-de-sangue (*Pterocarpus erinaceus*), consideradas as madeiras mais resistentes à acção da baga-baga, além de malila (*Melletia barteri*), paus de tarrafa (*Rhizophora mangle*), cordas vegetais, quirintim e cana-de-bambú. Os instrumentos necessários para o talhe e preparação dos materiais destinados ao seu fabrico são, a catana (findessen), ou o traçado (fundas), para cortar os paus, o machado tradicional (flou), para derrubar os troncos de maior espessura, a faca, para alisar os ramos (mbanhe), e o cavador (tchudé), para abrir os buracos no solo, onde se fixam as estacas.

A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

O referido celeiro pode ser fabricado por decisão do chefe de família, sobretudo quando solicitado pelas mulheres, que pretendem aí armazenar sal ou os seus produtos agrícolas.

Por norma todas as tarefas destinadas à sua construção estão asseguradas pelos familiares e vizinhos das moranças próximas.

Levam cerca de dois a três dias a edificarem o celeiro, consoante o número de participantes, sendo de notar a predominância dos jovens nos trabalhos. A prática constante das técnicas de fabrico realizadas pelos mais velhos, serve de orientação aos jovens, que gradualmente vão adquirindo experiência e autonomia, quanto à realização de futuras construções de celeiros.

O ARMAZENAMENTO

Os cereais provenientes das colheitas são transportados directamente para os celeiros, em molhos ainda por debulhar, após uma prévia secagem ao Sol.

Pode-se considerar o quifeté como um celeiro provisório ou mesmo sazonal. A armazenagem dos cereais faz-se na altura das colheitas e conservam-se aí até à altura de se proceder à debulha. Quando na morança não existem reservas alimentares, o arroz, ou outros produtos, podem ser consumidos de imediato, após a colheita.

Cabe ao chefe de família vigiar a entrada e a saída dos produtos para o consumo diário.

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

As chuvas torrenciais e os tornados muito frequentes em determinadas épocas do ano, constituem por si só potencial ameaça à existência dos celeiros. Por descuido dos moradores, o fogo pode consumir totalmente as reservas alimentares armazenadas e os celeiros. Constituí real ameaça a presença de determinados insectos, que se infiltram na madeira e provocam a destruição da

estrutura do celeiro, sobretudo a baga-baga, que em certas situações, pode minar todos os alicerces e provocar o desmoronamento do celeiro. Os depredadores como o rato e outros roedores, constituem um perigo constante para as reservas alimentares armazenadas e os próprios celeiros.

Entre as populações Balantas não existe o hábito do roubo de cereais, embora o mesmo não sucede em relação aos animais, em que o furto constitui prática quase corrente.

A LOCALIZAÇÃO DOS CELEIROS

O quifeté normalmente é construído a meio da morança, com uma distância de cerca de três metros da habitação principal.

Os celeiros podem por vezes situar-se nos anexos, sobretudo quando se destinam a guardar aí também o sal de fabrico doméstico.

As casas balantas, normalmente, são vedadas por uma cerca ou tapada feita de paus. As tapadas têm como finalidade principal evitar o fácil acesso de pessoas e animais aos recintos onde se encontram os cereais armazenados.

OS RITOS TRADICIONAIS

Na construção do quifeté não se realiza qualquer tipo de cerimónia alusiva ao processo de fabrico. No entanto, os camponeses armazenam cereais para as cerimónias rituais. Todos anos guardam uma pequena quantidade de cereais, com vista à celebração dos ritos sagrados. As quantidades são reduzidas e não ultrapassam os cinco quilos, distribuídos pelos diferentes "Irãs" existentes na morança.

Por vezes, são três ou quatro Irãs a receberem uma pequena quantidade de arroz para as cerimónias da consagração. Toda a comunidade balanta contribui para a celebração dos rituais, incluindo as mulheres, que embora residentes na mesma morança, têm o Irã em casa do pai.

TANQUE

NOME NATIVO:	Tanque
NOME PORTUGÊS:	Tambor
FORMATO:	Cilíndrico
SERVENTIA:	Armazenamento de produtos agrícolas
CAPACIDADE:	200 kg
ÉPOCA DE USO:	Depois das colheitas
ETNIA:	Balanta (Kuntoé)
REGIÃO:	Oio, Quinara e Tombalí

TIPO DE CELEIRO

Este modelo de reservatório para cereais, reduz-se a um bidão metálico de 200 litros, onde guardam todo o tipo de produtos agrícolas. Este tipo de reservatório tem aproximadamente 60 centímetros de diâmetro e cerca de um metro de altura. O tanque metálico tem a capacidade de armazenar cerca de 200 kg de cereais debulhados sem casca.

Os tanques são adquiridos normalmente nos estabelecimentos comerciais ou nos postos fornecedores de combustível.

Armazenam no tanque todo o tipo de cereais e de leguminosas, sobretudo o feijão (*Vigna unguiculata*) e a mancarra (*Arachis hypogea*). Normalmente cada cereal tem o seu tanque, em especial o arroz pam-pam, o milho preto e o fundo (*Digitaria exilis*). É utilizado também para guardar mandioca, farroba (*Parkia biglobosa*), além de farelo de cereais, como ração para os animais. Utilizam-no ainda para guardar banana verde e para amadurecer os cachos depois destes cobertos. Guardam nele o coconote extraído da palmeira dem-dem (*Elaeis guineensis*).

O PROCESSO DE ARMAZENAMENTO

Antes do armazenamento, os cereais e outros produtos agrícolas são secos ao Sol.

Antes de receber os produtos, o tanque é cuidadosamente limpo. Depois de cheio, este bidão leva uma cobertura superior e uma espécie de placa feita de lama e palha de arroz, para impedir a entrada de insectos e outros depredadores.

A fiscalização quanto à utilização dos cereais é feita pelo dono da família ou na sua ausência pela sua primeira mulher (dona da casa).

AS PRINCIPAIS AMEAÇAS

São quase nulas as ameaças a este tipo de celeiro, dada a natureza da sua construção. No entanto, os cereais podem sofrer deterioração se forem armazenados com elevados teores de humidade.

Os tanques geralmente encontram-se no interior das casas ou no anexo, preparado para guardar cereais. A sua localização no interior das casas visa diminuir os riscos de furtos.

O calor, quando excessivo, pode alterar o estado físico das sementes e impedir que as mesmas germinem.

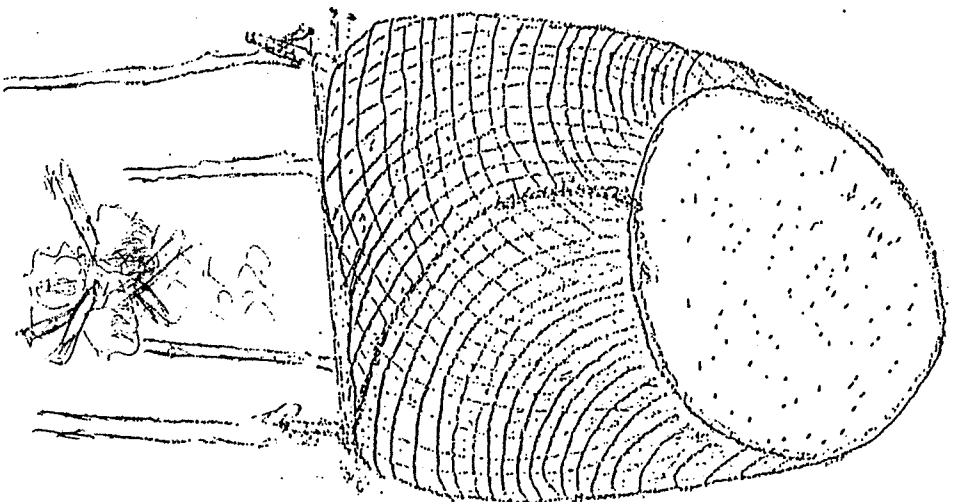
Para evitar que se dê mais tarde a oxidação do tanque, utilizam a cera das abelhas para untarem o interior do recipiente.

OS RITOS TRADICIONAIS

Na altura da aquisição do "tanque" não se realizam qualquer tipo de cerimónias alusivas ao processo. No entanto, são utilizados para armazenar cereais utilizados nas cerimónias rituais. Todos os anos guardam uma pequena quantidade de cereais com vista a celebrarem os ritos sagrados. As quantidades são reduzidas e não ultrapassam os cinco quilos distribuídos pelos diferentes irãs existentes na morança.

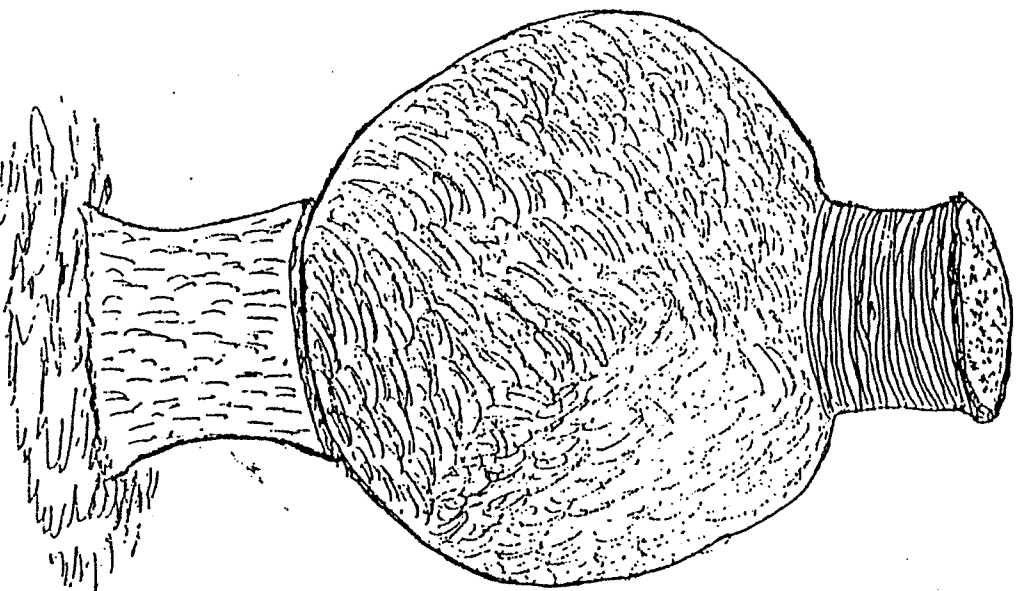
Balante
Celeiro

B nhande/ N handu



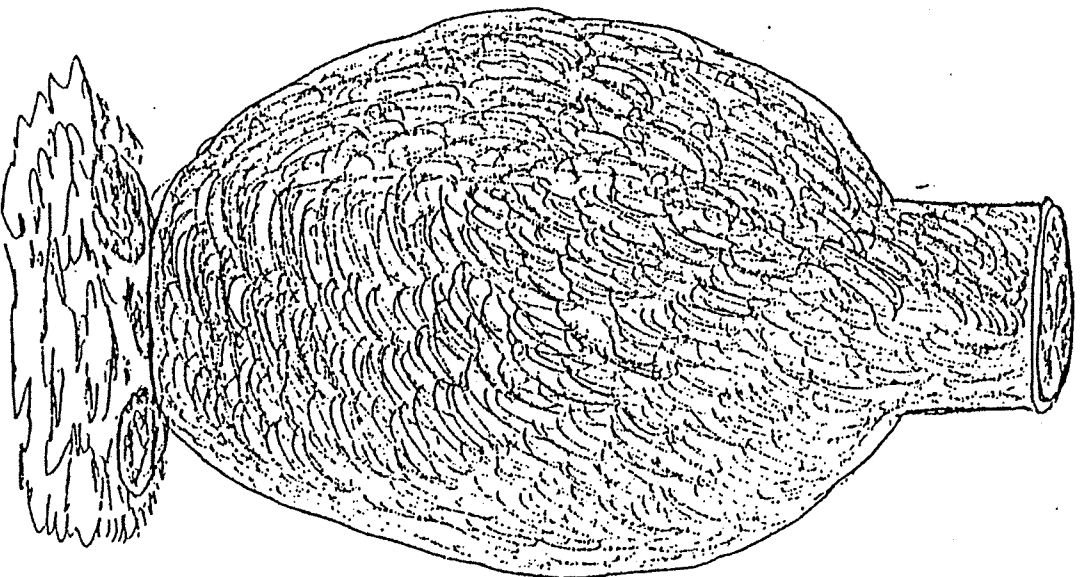
Balante
Celeiro

Ftchelé / Djuii



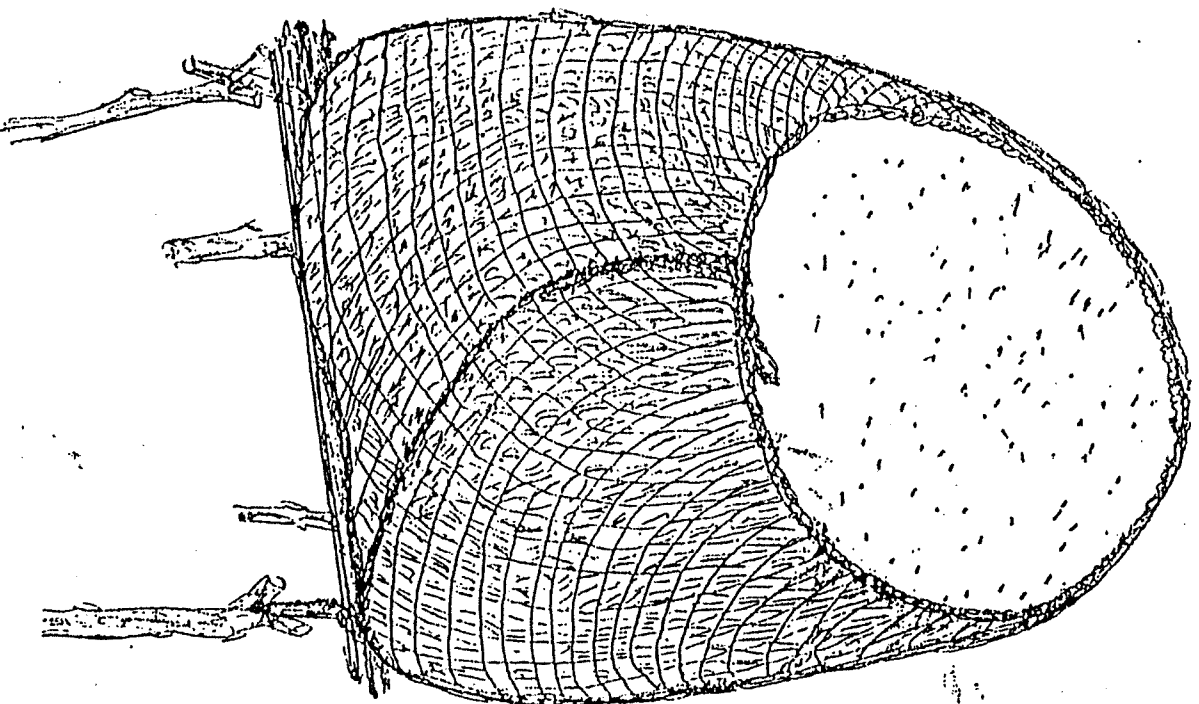
Balante
Celeiro

Fuj



Balante
Celeiro

Quifete



BIBLIOGRAFIA

1. GERAL

ADAMS, J. M. - A Guide to Objective and Reliable Estimation of Food Losses in Small Scale Farmer Storage, *in: Tropical Stored Product Information*, 32, pp. 5-12, 1976.

ADAMS, J. M. & Harman, G.W. - *The Evaluation of Losses in Maize Stored on a Selection of Small Farms in Zambia with particular reference to development of methodology*, TPI Publication G 109, 1977.

ADAMS, J. M. - A Review of the Literature Concerning Losses in Cereals and Pulses, published since 1964, *in: Tropical Science*, 19, pp. 1-28, 1977.

DICHTER, David - *Manual on Improved Farm Level Storage Methods*, GTZ, Eschborn, 1978.

FAO - *Processing and Storage of Food by Rural Families*, Roma, 1983.

FAO - *An Analysis of a FAO Survey of Post Harvest Food Losses in Developing Countries*, AGP: MISC/27, Roma, 1977.

FAO - *Handling and Storage of Food Grains*, Roma, 1970.

GEDDES, A. M. W. - *The Relative Importance of Crop Pests in Sub-Saharan Africa*, National Ressources Institute, Chatham Maritime, Kent, UK, 1990.

GOLOB, P. - A Practical Appraisal of on-farm storage losses and loss assessment methods in Malawi, 2: The Lilongwe Land Development Programme area, *Tropical Stored Product Information*, 41, pp. 5-11, 1981.

GOLOB, P. - *TPI Rural Technology Guide N° 3*, London, 1977.

GOLOB, P. - A practical appraisal of on-farm storage losses and loss assessment methods in Malawi, 1: The Shire Valley agricultural development area, *Tropical Stored Product Information*, 40, pp. 5-13, 1981.

GTZ - *Pest Control in Developing Countries*, Eschborn, 1980.

GTZ - *Control of Infestation by Trogoderma granarium and Prostephanis truncatus in Stored Products*, Proceedings of International Seminar, Lomé, 1984.

GTZ - *Post Harvest Problems: Documentation of a OAU/GTZ Seminar*, Lomé, Hamburgo, 1980.

HARNISCH, R. & KRALL, S. - *Instructions to Building a Fumigable Warehouse*, GTZ, Hamburgo, 1986.

HARRIS, K. L. & LINDBLAD, C. J.(eds)- *Postharvest Grain Loss Assessment Methods*, American Association of Agricultural Chemists, St. Paul, Minnesota, 1978.

HILL, D. S. - *Agricultural Insect Pests of the tropics and their Control*, Cambridge, UK, 1983.

HYVARD, A. - *La mesure des pertes du mil infeste durant le stockage*, Symposium por la Protection des Stocks Cerialiers en zone Sahelienne, Actes du seminaire de Dakar, pp. 100-6, 1983.

IHEKORONYHE, A. & NGODDY, P.O. - *Integrated food Science and Technology for the Tropics*, London, 1985.

INADES - *Seminaire sur les Pratiques et Savoirs Paysans en Matiere de Conservation des Recoltes à Lomé*, Rapport de Synthèse, Institut Africain pour le Developpement Economique et Social, Lomé, 1990.

INADES - *Rapport de Recherche sur les Pratiques et Savoirs Paysants en Matière des Recoltes*, Institut Africain por le Developpement Economique et Social, Lomé, 1990.

JAGO,N. - *Millet Pests of the Sahel*, National Resources Institute, Chatham Maritime, Kent, UK, 1992.

LINDBAD, C. & Druben, L. - *Small Farm Storage*, vol. III: Storage Methods, VITA/Peace Corps, 1977.

MPHURU, A. N. - *On Farm Handling, Processing and Storage of Food Grains in Africa*, African Regional Centre for Technology (ARCT), Dakar, 1982.

NAS - *Comission for Internatinal Relations: Postharvest Food Losses in Developing Countries*, National Academy of Sciences, National Research Council, Washington FC, 1978.

NRI - *A Synopsis of Integrated Pest Management in the Tropics*, National Resources Institute, Chatham Maritime, Kent, UK, 1991.

PANTENIUS, C. U. - *État des Pertes dans les Systèmes de stockage du Mais, au Niveau des Petits Paysans de la Région Maritime du Togo*, GTZ, Hamburgo, 1988.

SALUNKE, D. K., Chavan, J.K. & Kadam, S.S. - *Post Harvest Bio-Technology of Cereals*, Boca Raton, Florida, 1985.

WAU - *Selection of Technology for Food Processing in Developing Countries*, Wageningen Agricultural University, Wageningen, NL, 1983.

2. GUINÉ PORTUGUESA E GUINÉ-BISSAU

AMARO, J.P. - Contribuição para o estudo da luta contra as pragas do amendoim armazenado na Guiné. I - Fumigação. *Garcia de Orta*, vol.3, nº 3, pp.329-338, 1955; vol.3, nº 4, pp.445-470, 1955.

Agricultura, Amendoim, Armazenamento

AMARO, J.P. *et alii* - Contribuição para o estudo da dinâmica das populações de *Caryedon gonagra* (F.) Notas breves. *Garcia de Orta*, Lisboa, vol.6, nº 4, pp.537-647, 1958.

Zoologia

AMARO, J.P. - Os problemas da defesa fitossanitária do amendoim armazenado na Nigéria, Gâmbia, Senegal e Guiné. *An.Junta Invest. Ultram.*, Lisboa, vol.12, t.1, pp.23-55, 1957.

Agricultura, Amendoim, Armazenamento

CABRAL, A.L. - *Acerca de uma classificação fitossanitária do armazenamento*, Lisboa, Estudos, Ensaios e Documentos, Junta de Investigações do Ultramar, 95 pp., 1958.

Agronomia, Armazenamento

FONSECA, J.P.C. - Aspectos fitossanitários do amendoim (mancarra) armazenado, na Guiné portuguesa. 1 - Cercos e armazéns. *Anais da Junta de Investigações do Ultramar*, Lisboa, vol.11, t.2, p.51-82, 1956.

Agronomia (Armazenamento Amendoim)

FONSECA, J.P.C. - Aspectos fitossanitários do amendoim (mancarra) armazenado, na Guiné Portuguesa. 2 - Montes e beténs no campo. 3 - Armazéns de entidades comerciais, *Garcia de Orta*, Lisboa, vol.6, nº 4, p.605-621, 1958; *S.Afr.J.Sci.*, Johannesburg, vol.55, nº 6, p.155-156, 1959.

Agronomia (Armazenamento Amendoim)

FONSECA, J.P.C. - Alguns aspectos da secagem e armazenamento indígenas do amendoim (mancarra) na Guiné Portuguesa, *Garcia de Orta*, Lisboa, vol.6, nº 3, p.451-455, 1958.

Agronomia (Armazenamento Amendoim)

FONSECA, J.P.C., *et alii* - O armazenamento da semente de amendoim na Guiné Portuguesa. II - Tipo de celeiro proposto. Seu número e distribuição, *Anais da Junta de Investigações do Ultramar*, Lisboa, vol.12, t.1, pp.77-91, 1957.

Agronomia (Armazenamento, Amendoim)

- FONSECA, J.P.C.; GOUVEIA, A.J.S. - O armazenamento da semente de amendoim na Guiné Portuguesa. I - Celeiros existentes, *Anais da Junta de Investigações do Ultramar*, Lisboa, vol.12, t.1, p.59-74, 1957.
Agronomia (Armazenamento, Amendoim)
- FONSECA, J.P.C.; FERRINHO, H. - *Thermobia doméstica* (Pack.). Notas ecológicas (1ª nota), *Anais da Junta de Investigações do Ultramar*, Lisboa, vol.11, t.2, p.155-160, 1956.
Zoologia (*Thermobia doméstica*)
- FONSECA, J.M. - Relatório sobre a agricultura na província da Guiné, *Rev.Agron.*, Lisboa, 2ª série, vol.2, nº 13-16, p.43-81, 1915.
Agricultura (Esboço)
- FONSECA, A.X. - A que se deve o êxito da cultura do amendoim na Guiné Portuguesa, *Boletim Geral das Colónias*, Lisboa, vol.24, nº 274, pp.35-42, 1948.
Agricultura Colonial (Amendoim)
- FONSECA, J.P.C. - O problema do amendoim na Guiné Portuguesa. Aspecto entomológico, *Ecos da Guiné*, Bolama, vol.3, nº 32-33, 1953.
Agronomia (Amendoim)
- FONSECA, J.P.C. - *Relatório da viagem à Guiné da Brigada da Missão de Defesa Fitossanitária dos Produtos Ultramarinos* (25 de Fevereiro a 5 de Maio de 1953), Lisboa, Brigada de Estudos da Defesa Fitossanitária dos Produtos Ultramarinos, Junta de Investigações do Ultramar, 1953, 114 pp. (Tem anexo: *Condições ecológicas dos "cercos" e armazéns de mancarra na Guiné Portuguesa, por J.A.Monteiro Guimarães*) (dactilografado).
Agronomia (*Missão Fitossanitária*)
- FONSECA, J.P.C. - *Relatório da visita à província da Guiné da Brigada de Estudos da Defesa Fitossanitária dos Produtos Ultramarinos*, de 10 de Outubro a 31 de Dezembro de 1954. S.l., 70pp. (dactilografado), 1955.
Agronomia (*Missão Fitossanitária*)
- FONSECA, J.P.C. - Alguns aspectos da colheita, armazenamento e transporte do amendoim (mancarra) na Guiné Portuguesa, *Garcia de Orta*, Lisboa, vol.2, nº 3, pp.287-309, 1954.
Agronomia (Armazenamento Tradicional, Amendoim)
- FONSECA, J. C. - *Contribuição para o estudo da ecologia de Pachymerus acaciae Gyll. (Coleoptera, Bruchidae)*, Lisboa, Junta de Investigações do Ultramar, 125 pp., 1956.
Zoologia (Coleoptera)

GOMES, B.A. - As explorações phito-geographicas da África tropical, e em especial as da Guiné inferior, ordenadas pelo Governo Portuguez e executadas pelo Dr. Friedrich Welwitsch nos anos de 1853 a 1861, *J.Sci.Mathem.Phys. e Nat.*, Lisboa, nº 14, 1873.

Botânica (Fito-geografia)

GUIMARÃES, J.A. M. - Condições ecológicas dos 'cercos' e armazéns de mancarra na Guiné Portuguesa, Anexo de *Relatório da viagem à Guiné da Brigada da Missão de Defesa Fitossanitária dos Produtos Ultramarinos* (25 de fevereiro a 5 de maio de 1953). (Dactilografado).

Agronomia (Armazenamento, Amendoim)

HAAN, J.C.M. & Stoof, R. M. - *Estudo Armazens de Tabanca*, SNV, Bissau, 1991.

MOTA, A. T. - *A Habitação Indígena na Guiné Portuguesa*, Centro de Estudos da Guiné Portuguesa, Bissau, 1948.

NEVES, C.M. B. *et alii* - A defesa fitossanitária da semente de amendoim na Guiné portuguesa. Armazenamento. *An. Junta de Investigações do Ultramar*, Lisboa, vol.12, t.1, p.1-102, 1957. Agronomia (Amendoim)

NEVES, C.M. B. *et alii* - Les insectes de l'arachide importée de la guinée portugaise. Calcul des pertes, *Garcia de Orta*, Lisboa, vol.3, nº 2, 1955, p.165-184; vol.3, nº 3, p.285-327, 1955. Agronomia (Amendoim)

NEVES, C.M. B. *et alii* - Notas sobre a defesa fitossanitária do amendoim importado da Guiné, *Garcia de Orta*, Lisboa, vol.2, nº 21, p.39-52, 1954. Agronomia (Amendoim)

RESNICK, I. N. (ed) - *Redução de Perdas Alimentares depois da Colheita na Guiné Bissau: Relatório de um projecto*, (EDB), New Haven, 1982.

SCHIEFER, U. - *A Construção de armazens de Tabanca em Bafatá e Gabú*, Avaliação de Projecto, CP- SAPDR, Bissau, 1989.

UNICEF - *Training Rural Women for Self Employment in Improved Food Processing Storage and Marketing*, Project Proposal, Bissau, 1990.

3. MANDINGAS

AMPA, J. - *Breves noções acerca da estrutura social de Mandingas, Manjacos, Balantas, Mancanhas e Balanta-Manés*. Bachil (Guiné-Bissau), Junho de 1982, 11 pp., (policopiado).
Antropologia Cultural, Mandinga, Manjaco, Balanta, Balanta Mané, Mancanha.

BARROS, A. - A invasão Fula na circunscrição de Bafatá. Queda dos Beafadas e Mandingas. Tribus 'Gabú Ngabé', *B.C.G.P.*, Bissau, vol.2, n° 7, p.737-743, 1947.
História, Fula, Beafada, Mandinga

BELCHIOR, M. D. - *Contos mandingas*. Portucalense Editora, Porto, 1968.
Antropologia Cultural, Tradição Oral, Mandinga

BELIZ, J. M. - Aspectos da investigação geobotânica na Guiné Portuguesa. Relatório, *Garcia de Orta*, Lisboa, vol.11, n° 1, 1963, p.143-162; *Estu.agron-VILLAUMEZ, L. - Campagne aux côtes occidentales d'Afrique*, Paris, 1850.
História Colonial, Viagens (séc.XIX)

BOULÆQUE, J. - L'ancien royaume du Kasa (Casamance), *Bulletin de l'I.F.A.N.*, t.42, sér.B, n° 3, p.475-486, 1980.
Mandinga

BRITO, E. - O direito sucessório islâmico dos Fulas e Mandingas da Guiné, *B.C.G.P.*, Bissau, vol.22, n° 87-88, p.269-291, 1967.
Direito Tradicional, Islamismo, Fula, Mandinga

BRITO, E. - Notas sobre a vida religiosa dos Fulas e Mandingas, *B.C.G.P.*, Bissau, vol.12, n° 46, p.149-189, 1957.
Islamismo, Fula, Mandinga

CAROÇO, J.F.V. - Monjur: o Gabú e a sua história, *Mem. Centro Estudos da Guiné Portuguesa*, Bissau, n° 8, 269 pp, 1948.
Antropologia Cultural, História (Gabú)

CARREIRA, A. - A caça entre o Mandingas da Guiné Portuguesa, *Cartaz*, Lisboa, vol.6 (n° especial), p.15-16, 1970.
Caça, Mandinga

CARREIRA, A. - Mandingas da Guiné portuguesa, *Mem. Centro Estud. Guiné Portuguesa*, Bissau, nº 4, 324 pp, 1947.

Antropologia Cultural, Mandinga

CARREIRA, A. - *Vida, religião e morte dos Mandingas*, Lisboa, 46 pp, 1938.

Antropologia Cultural, Islamismo, Mandinga

CARREIRA, António - *Mandingas*, Lisboa, 39 pp., s.d. (Cadernos Coloniais).

Antropologia Cultural, Mandinga

CARREIRA, A. - Contos e historietas dos mandingas tal qual foram recebidas deles, *B.C.G.P.*, Bissau, nº 2, 1946, p.327-329; nº 3, 1946, p.511-518; nº 4, p.767-772, 1946.

Etnologia, Etnografia

CARREIRA, A. - Mandingas da Guiné portuguesa, *Mem. Centro Estud. Guiné Portuguesa*, Bissau, nº 4, 324 pp, 1947.

Antropologia Cultural, Mandinga

CARREIRA, A. - *Mandingas*. Lisboa, 39 pp., s.d.(Cadernos Coloniais).

Antropologia Cultural, Mandinga

CARREIRA, A. - Alguns aspectos da influência da língua mandinga na Pajadinca, *B.C.G.P.*, Bissau, vol.18, nº 71, p.345-383, 1963.

Linguística, Mandinga

CARREIRA, A. - O tráfico clandestino de escravos na Guiné e em Cabo Verde no séc.XIX". *Raízes*, Praia, nº 5-6, p.3-34, 1978.

História, (Escravidura), Cabo Verde

CORREIA, A. - *Costumes mandingas*. Lisboa, Cadernos coloniais, nº 29, 1936.

Antropologia Cultural, Mandinga

COSTA, E.C. - A medicina entre os Mandingas, *Portugal em África*, Lisboa, 2ª série, vol.2, p.274-277, 1945.

Medicina Tradicional, Mandinga

DUARTE, A.C.M. - Mandingas de Farim, *B.C.G.P.*, Bissau, nº 5, p.272, 1947.

Etnologia, Etnografia

GALLOWAY, W. - *A working Map of Kaabu, with short-list of some Kaabu states and Related Areas*, Colloque internationale des traditions orales du gabú, Dakar, 1980, (inédito).
História Kaabu (Cartografia, Mandinga)

GALLOWAY, W. - *A listing of some Kaabu states and associated areas: signposts towards state-by-state research in Kaabu*, Colloque internationale sur les traditions orales du Gabú, Dakar, 1980, (inédito).
História Kaabu (Cartografia, Mandinga)

GARCIA, L.C. - *A habitação dos Mandingas. Mem. Centro de Estudos da Guiné Portuguesa*, Bissau, n° 7, pp.457-482, 1948.
Habitação (Mandinga)

GARCIA, L.C. - *Caracteres linguísticos dos mandingas e pajadincas do Gabú*, *B.C.G.P.*, n° 5, p.284, 1947.
Etnologia, Etnografia

HOCHET, Anne-Marie - *Étude de milieu: le village Mandingue de Bijine et les villages des environs*. Études socio-économiques de base, n° 1, CECEP, Bissau, 64 pp., 1978.
Sociologia Rural (Bijine)

HODGE, C. T. - *Papers on the Manding*, Bloomington, Indiana University Publications, African Series, vol.3; The Hague, 1971.
História (Mandinga)

LEARY, F. Anne - *The role of the Mandinka in the Islamization of the Casamance 1850-1901*, In C.Hodge, *Papers on the Manding*, p.227-, 1972.
Islamização (Casamance), Mandinga

Les traditions orales du Gabú, Dakar, Actes du Colloque International sur les traditions orales du Gabú, organisé, à Dakar, du 19 au 24 mai 1980 par la Fondation Léopold Sédar Senghor, 1980.
História (Kaabú), Tradição Oral (Mandinga)

MANÉ, M. - *Contribution à l'Histoire de Kaabu, des origines au XIX siècle*, Mémoire de Maitrise, Thésis, Université de Dakar, 1974-75.
História (Kaabu), Mandinga

MOTA, A. T. - *Les relations de l'ancien Caboué avec quelques États et Peuples voisins*, Colóque sur les traditions orales du Gabú, Dakar, 23 pp., 1980 (inéedito).
História (Kaabú), Tradição Oral (Mandinga)

QUÉTA, A. M. - *Os mandingas (Guiné Portuguesa)*. S.local, 1966-67.
Antropologia Cultural (Mandinga)

SIDIBÉ, B. - *The story of Kaabu: The fall of Kaabu, Its Extent, and Kaabu's Relationship with the Gambian States*, Papers presented to Conference on Manding Studies, SOAS, London, 1972.
História (Kaabú)

SILVA, V.L.R. - Pequeno vocabulário Português-Mandinga, *Boletim da Sociedade de Geografia de Lisboa*, vol.47, nº 3-4, p.98-108, 1929; nº 5-6, p.142-151, 1929.
Linguística (Mandinga)

SILVA, A.A. - Usos e costumes jurídicos dos Mandingas, *B.C.G.P.*, Bissau, vol.23, nº 91-92, 1968, p.233-300; vol.24, nº 93, p.5-58, 1969.
Direito Tradicional, Mandinga

TADEU, V.A. - *Contos do Caramô. Lendas e fábulas mandingas da Guiné Portuguesa*, Lisboa, Agência-Geral das Colónias - Divisão de Publicações e Biblioteca, 1945.

4. BEAFADA

BARROS, A. - A invasão Fula na circunscrição de Bafatá. Queda dos Beafadas e Mandingas. Tribus 'Gabú Ngabé', *B.C.G.P.*, Bissau, vol.2, n° 7, p.737-743, 1947.
História, Fula, Beafada, Mandinga

BARROS, A. - Queda dos beafadas e mandingas tribos 'Gabú N'Gabé', A invasão na circunscrição de bafatá". *B.C.G.P.*, Bissau, n° 7, p.737-743, 1947.
Etnologia, Etnografia

CONDUTO, J.E. - Breve notícia dos caracteres étnicos dos indígenas da tribo Beafada, *B.C.G.P.*, Bissau, n° 2, 1946, p.205-271.
Etnologia, Etnografia

KLINGENHEBER, A. - Die Permutationen des Biafada und des Ful, *Zeitschrift für Eingeborenen-Sprachen*, vol.15, n°3, p.180-213; n°4, p.266-272, 1924-25.
Linguística (Beafada, Fula)

KRAUSE, G.A. - Die Fada-Sprache am Geba-Flusse in portugiesische Westafrika, *Zeitschrift für Afrikanische, Ozeanische und Ostasiatische Sprachen*, Vol.1, p.363-372, 1985.
Linguística (Beafada)

MOREIRA, M.M. - A habitação dos Beafadas, *Mem. centro de Estudos da Guiné Portuguesa*, Bissau, p.345-397, 1948.
Habitação (Beafada)

MOTA, A.T. - *Fulas e Beafadas no Rio Grande no sec.XV (Acheegas para a etnohistória da Africa Ocidental)*, Agrupamento de 4 Estudos de Cartografia Antiga, JICU, Lisboa, Separata LX, 26 pp, 1970.
História (Fula/Beafada)

THOMAS, N. W. - The Plural in Biafada. *Man*, vol.21, n° 54, p.91-93, 1921.
Linguística (Beafada)

5. NALÚ

FERNANDES, J.C. - A habitação dos Nalús, *Mem. Centro Estudos da Guiné Portuguesa*, Bissau, nº 7, p.437-454, 1948.

Habitação (Nalú)

LAMPREIA, J.D. - Máscaras ritualistas dos Nalus da Guiné Portuguesa, *Actas do Congresso Internacional de Etnografia* (Santo Tirso, 10 a 18 Julho 1963), vol.4, p.141, 1963.

Etnografia (Nalú)

SILVA, A.A. - Arte Nalú, *B.C.G.P.*, Bissau, nº 44, p.27-47, 1956.

Etnologia, Etnografia

SILVA, A.A. - Arte Nalu, *Centro de Estudos da Guiné Portuguesa, Bissau, 1956. Actas Congresso Internacional de Etnografia, Santo Tirso, vol.4, p.148 1963.*

Etnografia (Nalú)

TRIGO, A.B.M. - *Nalús de Cacine, B.C.G.P.*, Bissau, nº 5, p.273, 1947.

Etnologia, Etnografia

6. FULAS

ATAÍDE, Alfredo; MAGALHÃES, Hugo de - *Contribuição para a antropologia da Guiné Portuguesa*. Bijagós, Balantas, Fulas pretos, Seruás, Seraculés e Manjacos. S.l., 1948, 275 pp. (dactilografado).

Antropologia Cultural, Bijagó, Balanta, Fula Preto, Seruás, Seraculé, Manjaco

BARROS, Augusto - "A invasão Fula na circunscrição de Bafatá. Queda dos Beafadas e Mandingas. Tribus 'Gabú Ngabé'". B.C.G.P., Bissau, vol.2, nº 7, 1947, p.737-743.

História, Fula, Beafada, Mandinga

BON, Gustave Le - *Psychologie des Foules*. Paris, Presse Universitaires de France, 1963, 130 pp.

Antropologia Cultural, Psicologia, Fula

BOWMAN, (HAWKINS), Joyce L. - "Conflict, Interaction and Change in Guinea-Bissau. Fulbe Expansion its impacts 1850-1900". Tese de Doutoramento, Los Angeles, Universidade da Califórnia, 1980, 315 pp.

História (Fula), Islamismo

BOWMAN, (HAWKINS), Joyce L. - "Fula, Balanta, Papel and Portuguese relations in Guiné-Bissau". Los Angeles, Universidade da Califórnia, 1976, (mimeografado).

História Colonial, Balanta, Fula, Papel

BRITO, Eduíno - "A revogação do estatuto dos indígenas e o problema da sobrevivência dos estatutos de direito privado local nas Províncias Ultramarinas". B.C.G.P., Bissau, nº 82, 1966, p.182-197.

Administração

BRITO, Eduíno - "As fontes do direito islâmico e as escolas de interpretação". B.C.G.P., vol.21, nº 82, 1966, p.165-179.

Direito Tradicional, Islamismo

BRITO, Eduíno - "Festas religiosas do islamismo Fula". B.C.G.P., Bissau, vol.11, nº 41, 1956, p.91-105.

Islamismo, Fula

BRITO, Eduíno - "Inquérito à fecundidade da mulher Fula do Gabú". B.C.G.P., Bissau, vol.18, nº 72, 1963, p.571-593.

Demografia, Mulher, Fula

BRITO, Eduíno - "Notas sobre a vida familiar e jurídica da tribo Fula. Instituições civis. 2 - O casamento". B.C.G.P., Bissau, vol.13, nº 49, 1958, p.7-13.

BRITO, Eduíno - "Notas sobre a vida religiosa dos Fulas e Mandingas". B.C.G.P., Bissau, vol.12, nº 46, 1957, p.149-189.

Islamismo, Fula, Mandinga

BRITO, Eduíno - "Notas sobre a vida familiar e jurídica da tribo Fula. Instituições civis". B.C.G.P., Bissau, vol.22, nº 47, 1957, p.301-314.

Antropologia Cultural, Direito Tradicional, Fula

BRITO, Eduíno - "Notas sobre a vida familiar e jurídica da tribo Fula. Instituições civis. 2 - O casamento". B.C.G.P., Bissau, vol.13, nº 49, 1958, p.7-13.

Antropologia Cultural, Direito Tradicional, Fula

BRITO, Eduíno - "O direito costumeiro e o conceito especial de personalidade". B.C.G.P., Bissau, vol.20, nº 79, 1965, p.213-234.

Dire

BRITO, Eduíno - "O direito sucessório islâmico dos Fulas e Mandingas da Guiné". B.C.G.P., Bissau, vol.22, nº 87-88, 1967, p.269-291.

Direito Tradicional, Islamismo, Fula, Mandinga

BRITO, Eduíno - "Onomástica fula e graus de parentesco". B.C.G.P., Bissau, nº 40, 1955, p.599-615.

Etnologia, Etnografia

BRITO, Eduíno - "Taxas de natalidade e mortalidade dos Fulas do Gabú (Guiné Portuguesa)". Comuin. Conf. intern. African. ocid. (6ª, S.Tomé, 1956), vol.5, p.13-126; B.C.G.P., Bissau, vol.11, nº 44, 1956, p.7-26.

Demografia, Fula

BRITO, Eduíno - Contribuição para o estudo da fertilidade da mulher indígena no Ultramar português. B) Na Guiné portuguesa. 1 - A fecundidade da mulher fula da Guiné portuguesa. Lisboa, Junta de Investigações do Ultramar, 1957, 17 pp.

Medicina, Mulher, Fula

COMISSARIADO de Estado da Coordenação Económica e Plano. Comissariado de Estado do Desenvolvimento Rural - Etude développement rural de la Zone II (Gabu - Bafata). Rapport provisoire octobre 1979. Paris/Bissau, 1979.

Agricultura, Desenvolvimento Rural, Bafata, Gabú, RGB

COMISSARIAT au Développement Rural. Département Riz - Projet de développement de la riziculture de bas-fonds dans les régions de Bafata et Gabu. Monrovia, juillet 1979.

Agricultura, Arroz, Bafatá, Gabú

COMISSARIAT d'Etat à la Coordination Economique et au Plan - Assistance au Commissariat d'Etat à la Coordination Economique et au Plan. Bissau, décembre 1979.

Economia (RGB)

COMISSARIAT d'Etat à la Coordination Economique et au Plan. Département d'Appui au Développement Régional - Proposition d'un plan de travail du DARD dans la région Bafata-Gabu et compte-rendu des 1ères activités. Gabu, novembre 1979.

Economia (RGB), Desenvolvimento Regional, Gabú

COMISSARIAT d'Etat à la Coordination Economique et au Plan. Département d'Appui au Développement Régional - Compte-rendu sur les activités du DARD pendant les trois mois de décembre 1979 à Janvier 1980. Gabu, février 1980.

Economia (RGB), Desenvolvimento Regional, Gabú

COMISSARIAT d'état à l'économie et aux finances - La République de Guinée-Bissau en chiffres. Conakry, PAIGC, février 1974, 37 pp.

Estatística (RGB)

FRANKLIN, A. de Sousa - "A habitação dos Fulas-Fôrros e Fulas-Pretos". Mem. Centro de Estudos da Guiné Portuguesa, Bissau, n° 7, 1948, p.485-514.

Habitação (Fulas-Fôrros, Fulas-Prestos)

FRANKLIN, A. de Sousa - "O aldeamento como método de combate ao nomadismo do Fula da Guiné Portuguesa". Estudos Coloniais, Lisboa, vol.3, n° 3, 1952, p.275-299.

Administração Colonial (Aldeamentos), Nomadismo (Fula)

FRANKLIN, A. de Sousa - "O aldeamento - Síntese perfeita das condições necessárias à sedentarização do Fula da Guiné Portuguesa". In Portugal no Ultramar (Colectânea de estudos). Lisboa, Editorial Império, Ltª, 1954.

Administração Colonial (Aldeamentos), Nomadismo (Fula)

GALHANO, M.H. - "Alguns caracteres descritivos dos Fulas da Guiné portuguesa. 2ª parte - Mulheres". Garcia de Orta, Lisboa, vol.10, nº 4, 1962, p.587-605.
Antropologia Cultural (Mulher, Fula)

GALLOWAY, Winifred - A listing of some Kaabu states and associated areas: signposts towards state-by-state research in Kaabu. Colloque internationale sur les traditions orales du Gabú, Dakar, 1980, (inérito).
História Kaabu (Cartografia, Mandinga)

GALLOWAY, Winifred - A working Map of Kaabu, with short-list of some Kaabu states and Related Areas. Colloque internationale des traditions orales du gabú, Dakar, 1980, (inérito).
História Kaabu (Cartografia, Mandinga)

GALLOWAY, Winifred - The oral traditions in Kaabu: an historiographical essay on some problems connected with their finding collection, evolution and use. Colloque international des traditions orales du Gabú, Dakar, 1980, (inérito).
História Kaabu (Tradição Oral, Mandinga)

GANN, Lewis H. - "Portugal, Africa and the Future". Journal of Modern African Studies, Cambridge University Press, Cambridge, 1975, vol.13, nº 1, p.1-18.
Descolonização (Portugal)

GARCIA, Luís Correia - "A habitação dos Futa-Fulas". Mem.Centro Estudos da Guiné Portuguesa, Bissau, nº 7, 1948, p.517-538.
Habitação (Fula-Fula)

KLINGENHEBER, August - "Die Permutationen des Biafada und des Ful". Zeitschrift für Eingeborenen-Sprachen, vol.15, nº 3, 1924-25, p.180-213; nº 4, p.266-272.
Linguística (Beafada, Fula)

KOUYATÉ, N. - "Conservation des traditions orales du Ngabou". In Les Traditions Orales du Gabugabu, Colloque Dakar, 1980.
História

Les traditions orales du Gabu. Dakar, Actes du Colloque International sur les traditions orales du Gabu, organisé, à Dakar, du 19 au 24 mai 1980 par la Fondation Léopold Sédar Senghor, 1980.
História (Kaabú), Tradição Oral (Mandinga)

MANÉ, Mamadou - "Contribution à l'Histoire du Kaabu: des origines au XIX siècle". Bulletin de l'IFAN, Dakar, 1978, série B, n° 1, p.88-159.

História (Kaabu), Mandinga

MANÉ, Mamadou - Contribution à l'Histoire de Kaabu, des origines au XIX siècle. Mémoire de Maîtrise, Thésis, Université de Dakar, 1974-75.

História (Kaabu), Mandinga

MATEUS, Amílcar; MATEUS, Emília de Oliveira - "Estudo de alguns caracteres métricos da cabeça dos Fulas da Guiné Portuguesa". In Estudos científicos oferecidos em homenagem ao prof.doutor J.Carrington da Costa. Lisboa, Junta de Investigações do Ultramar, 1962, p.431-445.

Antropologia Física (Fula)

MATEUS, Amílcar; MATEUS, Emília de Oliveira - "Nota sobre a pigmentação dos Fulas da Guiné". 23º Congresso Luso-Espanhol Progr.Ciênc., Coimbra, 1956, 4ª secção - Ciências Naturais, 3ª subsecção, tomo 3, 1956, p.117-124.

Antropologia Física (Fula)

MATEUS, Emília ; GALHANO, M.H. - "Sobre alguns caracteres métricos do corpo em Fulas da Guiné Portuguesa". Garcia de Orta, Lisboa, vol.10, n° 3, 1962, p.421-435.

Antropologia Física (Fula)

MATEUS, Emília de Oliveira; GALHANO, M.H. - "Cânones antropométricos em Fulas da Guiné portuguesa". Garcia de Orta, Lisboa, vol.10, n° 1, 1962, p.45-58.

Antropologia Física (Fula)

MOREIRA, José Mendes - "Da ergologia dos Fulas da Guiné Portuguesa". B.C.G.P., Bissau, vol.26, n° 101, 1971, p.113-148; vol.26, n° 102, 1971, p.257-320; vol.26, n° 103, 1971, p.521-548; vol.26, n° 104, 1971, p.751-783.

Geografia Social, Fula

MOREIRA, José Mendes - "Fulas do Gabú". Mem. Centro de Estudos da Guiné Portuguesa, Bissau, n° 6, 1948, 328 pp.

Antropologia Cultural (Fula), Gabú

MOREIRA, José Mendes - "Os Fulas da Guiné Portuguesa na panorâmica geral do mundo Fula". B.C.G.P., vol.19, n° 75, 1964, p.289-327; vol.19, n° 76, 1964, p.417-432.

Geografia Social, Fula

MOREIRA, José Mendes - Da ergologia dos Fulas da Guiné portuguesa. Lisboa, 1968, 186 pp.
Antropologia Física (Fula)

MOTA, A. Teixeira da - "Un document nouveau pour l'histoire des Peuls au Sénégal pendant les XVème et XVIème siècles". B.C.G.P., Bissau, vol.24, n° 96, 1969, p.781-860.
História, Fula, Senegal

MOTA, Avelino Teixeira da "Nota sobre a história dos Fulas. Coli Tenguêlá e a chegada dos primeiros Fulas ao Futa-Jalom". 2ª Conferência Internacional African.Ocidental, Bissau, 1947, vol.5, p.55-69. Lisboa, Junta de Investigações Coloniais, 1952.
História (Fula), Coli Tenguela

MOTA, Avelino Teixeira da - Les relations de l'ancien Caboué avec quelques États et Peuples voisins. Coloque sur les traditions orales du Gabú, Dakar, 1980. 23 pp. (inédito).
História (Kaabú), Tradição Oral (Mandinga)

MOTA, Avelino Teixeira da - Fulas e Beafadas no Rio Grande no sec.XV (Achegas para a etnohistória da Africa Ocidental). Agrupamento de 4 Estudos de Cartografia Antiga, JICU, Lisboa, 1970, Separata LX, 26 pp.
História (Fula/Beafada)

MOTA, Avelino Teixeira da - Origens dos Fulas do Gabú. Lisboa, Sociedade Industrial de Tipografia, Lda, 1948, 57 pp.
História (Fula), Gabú

MÜLLER, J.O. - Probleme der Auftrags-Rinderhaltung durch Fulbe-Hirten in Westafrika. JFC, München, 1967.
Pecuária (Fula)

NOGUEIRA, Amadeu - "Figuras da ocupação. Abdul Injai". B.C.G.P., Bissau, vol.4, n° 13, 1949, p.49-50.
História, Fula, Abdul Injai

PEREIRA, A. Gomes - "Contos fulas". B.C.G.P., Bissau, n° 10, 1948, p.445-452.
Etnologia, Etnografia

PERSON, Yves - "Problèmes de l'histoire du Gabou". In Ethiopiques, Dakar, 1980.
História (Kaabú)

PERSON, Yves - "The Coastal peoples: from Casamance to the Ivory Coast lagoons". In UNESCO, General History of Africa IV, 1984, 301 pp.
História (Etnias Litorais)

Projecto Mancarra/tracção animal. Projecto algodão arroz. Service enquêtes/Etudes. Rapport d'activités 01 décembre 1978 - 31 mai 1979. Enquête villages Bafata/Gabu.
Agricultura RGB (Amendoim/Algodão), Vale do Geba

ROBINSON, David - "The Impact of Al Hajj Umar on the historical traditions of the Fulbé". Journal of the Folklore Institute, New York, 1972, vol.8, nº 23, p.101-113.
História (Fula), Al Hadj Omar

ROCHA, A. Tavares; FREITAS, M.J. Leitão de - "Notícia sobre a presença de heterosteginas no Miocénico da Guiné Portuguesa". Garcia de Orta, Lisboa, vol.17, nº 3, 1969, p.321-332.
Paleontologia (Miocénio)

SIDIBÉ, Bakary - The story of Kaabu: The fall of Kaabu, Its Extent, and Kaabu's Relationship with the Gambian States. Papers presented to Conference on Manding Studies, SOAS, London, 1972.
História (Kaabú)

SILVA, Artur Augusto da - "Apontamentos sobre as populações oeste-africanas segundo os autores portugueses do século XVI e XVII". B.C.G.P., Bissau, vol.14, nº 55, 1959, p.373-406.

SILVA, Artur Augusto da - "Apontamentos sobre o comércio da Guiné". Boletim da Associação Comercial Industrial e Agrícola da Guiné, Bissau, vol.1, nº 1, 1958, p.6-10.
Comércio Colonial

SILVA, Artur Augusto da - "Considerações sobre os direitos de família e propriedade entre os Fulas da Guiné Portuguesa e suas recentes transformações". B.C.G.P., Bissau, vol.8, nº 31, 1953, p.405-415.
Direito Tradicional, Fula

SILVA, Artur Augusto da - "Direitos de família e propriedade entre os Fulas da Guiné portuguesa". B.C.G.P., Bissau, vol.10, nº 37, 1955, p.1-22.
Direito Tradicional, Fula

SILVA, Artur Augusto da - "Direitos reais e das sucessões entre Fulas da Guiné Portuguesa. (Apontamentos)". B.C.G.P., Bissau, vol.11, nº 42, 1956, p.7-24.
Direito Tradicional, Fula

SILVA, Artur Augusto da - "O direito penal entre os Fulas da Guiné. (Apontamentos)". B.C.G.P., Bissau, vol.9, nº 35, 1954, p.481-495.
Direito Tradicional, Fula

SILVA, Artur Augusto da - "Usos e costumes jurídicos dos Fulas da Guiné Portuguesa". Ensaio. Prefácio de Marcello Caetano. Memórias. Centro de Estudos da Guiné Portuguesa, Bissau, nº 20, 1958, 139 pp.
Direito Internacional (Fula)

SILVA, Artur Augusto da, Usos e Costumes jurídicos dos Fulas da Guiné-Bissau. DEDILD, Bissau, 1980, 135 pp.

TSCHANNERL, G. - Developpement régional intégré dans la région de Gabu. Formulation d'une stratégie de développement. Rapport d'une mission de consultation ao Commissariat Economique et de Planification de la République de Guinée-Bissau. Novembre 1979.

VIEILLARD, Gilbert - "Notes sur les Peuls du Fouta-Djallon". Bulletin Institut Français d'Afrique Noire, Dakar, vol.2, nº 1-2, 1940, p.85-210.

WESTERMANN, Diedrich - Handbuch der Ful Sprache: Wörterbuch, Grammatik, Übungen und Texte. Berlin, D.Reimer, 1909.

7. BALANTAS

AMPA, J. - Breves noções acerca da estrutura social de Mandingas, Manjacos, Balantas, Mancanhas e Balanta-Manés, Bachil (Guiné-Bissau), 11pp., Junho de 1982, (policopiado).
Antropologia Cultural, Mandinga, Manjaco, Balanta, Balanta Mané, Mancanha

ATAÍDE, A.; MAGALHÃES, H. - *Contribuição para a antropologia da Guiné Portuguesa: Bijagós, Balantas, Fulas pretos, Seruás, Seraculés e Manjacos*. S.l., 275 pp., 1948 (dactilografado).

Antropologia Cultural, Bijagó, Balanta, Fula Preto, Seruás, Seraculé, Manjaco

BARRAGÃO, F.R. - E o capim cresceu na bolanha, *B.C.G.P.*, Bissau, vol.6, nº 23, pp.703-710, 1951; vol.22, pp.399-404, 1951.

Etnografia, Balanta

BARRAGÃO, F.R. - Tribulações de um Balanta, *B.C.G.P.*, Bissau, vol.6, nº 22, pp.399-404, 1951.

Etnografia, Balanta

BELLA, L.S. - Apontamentos sobre a língua dos Balantas de Jabadá, *B.C.G.P.*, Bissau, vol.1, nº 4, pp.729-765, 1946.

Linguística, Balanta

BONVALET, E. - Au pays des balantes, *Bulletin de la Société de Géographie de Lille*, vol.18, pp.234-239, 1892.

Etnografia, Balanta

BONVALET, E. - Manjaques, Feloups, Balantes, *Bulletin de la Société de Géographie de Lille*, t.19, pp.294-302, 1893.

Etnografia, Balanta, Felupe, Manjaco

BOWMAN, H; Joyce L. - *Fula, Balanta, Papel and Portuguese relations in Guiné-Bissau*, Los Angeles, Universidade da Califórnia, 1976, (mimeografado).

História Colonial, Balanta, Fula, Papel

BRITO, E. - Aspectos demográficos dos Balantas e Brâmes do Território de Bula, *B.C.G.P.*, Bissau, nº 31, pp.417-470, 1953.

Demografia

BRITO, E. - A poligamia e a natalidade entre os grupos étnicos Manjaco, Balanta e Brâme. (Seu paralelo com os dados apurados pelo coronel-médico Jamot relativamente ao povo Mossi), *B.C.G.P.*, Bissau, vol.7, nº 25, pp.161-179, 1952.

Demografia, Manjaco, Balanta, Brâme

BULL, J.P. - Subsídios para o estudo da circuncisão entre os Balantas, *B.C.G.P.*, Bissau, vol.6, nº 24, pp.947-954, 1951.

Antropologia Cultural, Balanta

CAMARA, C. *et al.* - Padrões de cultura dos Balantas, Bissau, *Bantaba*, Revista do Liceu Nacional Kwame N'Krumah, nº 4, p.36-48, 1983.

Independência, Cultura, Balanta

CARREIRA, A. - Manjacos-Brames e Balantas (Aspectos demográficos), *B.C.G.P.*, Bissau, vol.22, nº 85-86, pp.41-92, 1967.

Demografia, Manjaco, Brâme, Balanta

CEPI - As estruturas sociais balantas, Bissau, *Bombolom*, nº 1, pp.7-23, 1977.

Antropologia Cultural, Balanta

CORREIA, B. - A cerâmica na vida dos Balantas e Manjacos, *B.C.G.P.*, Bissau, vol.13, nº 50, pp.133-148, 1958.

Artesanato, Cerâmica, Balanta, Manjaco

CROCI, F. - Chi sono i Balantas?, *Missioni cattolici*, pp.220-221, 1952.

Antropologia Cultural, Balanta

DIAGNE, A.M. - Contribution à l'étude des Balantes de Sédhiou, *Outre-Mer*, vol.5, nº 1, pp.16-42, 1933.

Antropologia Cultural, Casamance

ESPÍRITO SANTO, J. - Notas sobre a cultura do arroz entre os Balantas. *B.C.G.P.*, Bissau, vol.4, nº 14, pp.197-232, 1949.

Agricultura, Arroz, Balanta

FELGAS, H.A.E. - A campanha dos Balantas em 1914, *Revista Militar*, Lisboa, vol.11, pp.291-297, 1959.

História Colonial (Acção Militar, Balanta)

- FONSECA, A.P. - Balantas, *Geographica*, Lisboa, vol.3, n° 12, p.2-17, 1967.
Etnografia (Balanta)
- HANDEM, D.L. - *Nature et fonctionnement du pouvoir chez les Balanta Brassa*, Paris, thèse de 3e cycle, Centre d'Études Africaines, 1985.
Antropologia Cultural (Balanta - Brassa)
- HANDEM, D.L. - Um estudo em curso: O Projecto de Malaf, Bissau, *Boletim de Informação sócio-económica*, Centro de Estudos Sócio-Económicos - INEP, Ano II, n° 1, pp.13-22, Fevereiro de 1986.
Sociologia Rural (Projecto Malafo), Balanta (Mansoa - Sector)
- HANDEM, D.L. - O arroz ou a identidade dos Balanta-Brassa, Bissau, *Soronda*, Revista de Estudos Guineenses. n° 1, pp.55-67, 1986.
Sociologia Rural (Balanta-Brassa), Arroz (Balanta-Brassa)
- MACLAUD, D. - Ordales collectives par le poison chez les Balantas de la Casamance, *Comptes-Rendus d'Institut Français d'Anthropologie*, Vol.1, pp.105-108, 1911-1913.
Antropologia Cultural (Balanta), Casamance
- MOTA, A.T. - A agricultura de Brames e Balantas vista através da fotografia aérea, *B.C.G.P.*, Bissau, n° 18, pp.131-171, 1950.
Agricultura
- N'DIAYE-CORREARD, G. - *Études Fca ou Balante (Dialecte Ganja)*. Bibliothèque de la S.E.L.A.F. 17, Paris, 1970.
Linguística (Balanta)
- N'DIAYE-CORREARD, G. - Le système des classes du Fca, ou Balante (dialecte Ganja), *Journal of African Languages*, vol.8, n° 2, p.102-119, 1969.
Linguística (Balanta)
- PIMENTEL, A.G. - Resposta ao questionário etnográfico -Balantas e Cunantes - *Boletim Oficial da Colónia da Guiné*, apenso ao número 50 de 10 de Dezembro de 1927.
Antropologia Cultural (Inquérito), Balanta, Cunante
- QUINTINO, F.R. - Conhecimento da língua balanta, através da sua estrutura vocabular, *B.C.G.P.*, Bissau, vol.16, n° 64, p.737-768, 1961.
Linguística

QUINTINO, F. R. - Pontos de contacto entre o comportamento dos agricultores Balantas e alguns episódios bíblicos, *B.C.G.P.*, Bissau, vol.6, nº 23, pp.691-695, 1951.

Cristianismo, Balanta

QUINTINO, F.R. - Algumas notas sobre a gramática balanta, *B.C.G.P.*, Bissau, vol.6, nº 21, pp.1-52, 1951.

Linguística, Balanta

QUINTINO, F.R. - Serão os Balantas negros sudaneses?, *B.C.G.P.*, Bissau, vol.2, nº 6, pp.299-313, 1947.

Antropologia Cultural, Balanta

VALOURA, F. - O Balanta e a Bolanha, *B.C.G.P.*, Bissau, vol.25, nº 100, pp.561-567, 1970.

Etnografia, Balanta

VALOURA, F. - Um Balanta nos 'Comandos', *B.C.G.P.*, Bissau, vol.25, nº 99, pp.421-426, 1970,

Literatura, Guerra Colonial, Balanta

WILSON, W.A.A. - Outline of the Balanta language, *Afr. Lang. Stud.*, London, vol.2, pp.139-168, 1961.

Linguística (Balanta)

