

O ÍNDIO NA CULTURA BRASILEIRA

Berta G. Ribeiro



**O ÍNDIO NA CULTURA BRASILEIRA**  
Berta G. Ribeiro

Prefácio: Ana Arruda Callado





Os Correios, reconhecidos por prestar serviços postais com qualidade e excelência aos brasileiros, também investem em ações que tenham a cultura como instrumento de inclusão social, por meio da concessão de patrocínios. A atuação da empresa visa, cada vez mais, contribuir para a valorização da memória cultural brasileira, a democratização do acesso à cultura e o fortalecimento da cidadania.

É nesse sentido que os Correios, presentes em todo o território nacional, apoiam, com grande satisfação, projetos da natureza desta Biblioteca Básica Brasileira e ratificam seu compromisso em aproximar os brasileiros das diversas linguagens artísticas e experiências culturais que nascem nas mais diferentes regiões do país.

A empresa incentiva o hábito de ler, que é de fundamental importância para a formação do ser humano. A leitura possibilita enriquecer o vocabulário, obter conhecimento, dinamizar o raciocínio e a interpretação. Assim, os Correios se orgulham em disponibilizar à sociedade o acesso a livros indispensáveis para o conhecimento do Brasil.

*Correios*



O livro, essa tecnologia conquistada, já demonstrou ter a maior longevidade entre os produtos culturais. No entanto, mais que os suportes físicos, as ideias já demonstraram sobreviver ainda melhor aos anos. Esse é o caso da Biblioteca Básica Brasileira.

Esse projeto cultural e pedagógico idealizado por Darcy Ribeiro teve suas sementes lançadas em 1963, quando foram publicados os primeiros dez volumes de uma coleção essencial para o conhecimento do país. São títulos como *Raízes do Brasil*, *Casa-grande & senzala*, *A formação econômica do Brasil*, *Os sertões* e *Memórias de um sargento de milícias*.

Esse ideal foi retomado com a viabilização da primeira fase da coleção com 50 títulos. Ao todo, 360 mil exemplares serão distribuídos entre as unidades do Sistema Nacional de Bibliotecas Públicas, contribuindo para a formação de acervo e para o acesso público e gratuito em cerca de 6.000 bibliotecas. Trata-se de uma iniciativa ousada à qual a Petrobras vem juntar suas forças, colaborando para a compreensão da formação do país, de seu imaginário e de seus ideais, especialmente num momento de grande otimismo e projeção internacional.

*Petrobras - Petróleo Brasileiro S. A.*





Apresentação	xi
Prefácio – Ana Arruda Callado	xiii
Prefácio da autora	3
PARTE I – O SABER INDÍGENA	
I A natureza humanizada. O saber etnobotânico	9
Introdução	9
1. O uso do solo	11
2. Técnicas agrícolas	14
3. “A agricultura nômade”	21
4. Remanejamento de capoeiras	23
5. Seleções genéticas de plantas	29
6. Repertório de plantas cultivadas	35
a) Grãos, tuberosas e feijões	35
b) Fruteiras	41
7. Plantas estimulantes, medicinais e industriais	45
a) Principais produtos cultivados	47
b) Principais produtos de coleta	51
c) Farmacopeia indígena	56
II A natureza domada. O saber etnozoológico	63
Introdução	63
1. Captura de proteína animal	66
2. Estratégias de caça	76
3. Captura de proteína vegetal	80
4. Tabus alimentares e conservacionismo	87

PARTE II – A CULTURA INDÍGENA NO BRASIL MODERNO

III	Subculturas, técnicas, sabor e saber	99
	Introdução	99
	1. Subculturas	101
	a) Cultura crioula	107
	b) Cultura sertaneja	108
	c) Cultura cabocla	110
	d) Cultura caipira e cultura caiçara	113
	e) Cultura gaúcha	115
	2. O equipamento de trabalho e conforto	116
	Introdução	116
	a) Casa e abrigo provisório	118
	b) A rede de dormir	124
	c) Caça e pesca	128
	d) Culinária indígena na dieta popular	134
	3. Medicina popular e magia. Língua. Arte	141
	Introdução	141
	a) Rezas e mezinhas	142
	b) Crenças e assombrações	150
	c) A língua boa	155
	d) Arte indígena e arte popular	161
	Conclusões: A questão indígena e o problema da terra	174

A Fundação Darcy Ribeiro realiza, depois de 50 anos, o sonho sonhado pelo professor Darcy Ribeiro, de publicar a Coleção Biblioteca Básica Brasileira – a **BBB**.

A **BBB** foi formulada em 1962, quando Darcy tornou-se o primeiro reitor da Universidade de Brasília – UnB. Foi concebida com o objetivo de proporcionar aos brasileiros um conhecimento mais profundo de sua história e cultura.

Darcy reuniu um brilhante grupo de intelectuais e professores para, juntos, criarem o que seria a universidade do futuro. Era o sonho de uma geração que confiava em si, que reivindicava – como Darcy fez ao longo da vida – o direito de tomar o destino em suas mãos. Dessa entrega generosa nasceu a Universidade de Brasília e, com ela, muitos outros sonhos e projetos, como a **BBB**.

Em 1963, quando ministro da Educação, Darcy Ribeiro viabilizou a publicação dos primeiros 10 volumes da **BBB**, com tiragem de 15.000 coleções, ou seja, 150 mil livros.

A proposta previa a publicação de 9 outras edições com 10 volumes cada, pois a Biblioteca Básica Brasileira seria composta por 100 títulos. A continuidade do programa de edições pela UnB foi inviabilizada devido à truculência política do regime militar.

Com a missão de manter vivos o pensamento e a obra de seu instituidor e, sobretudo, comprometida em dar prosseguimento às suas lutas, a Fundação Darcy Ribeiro retomou a proposta e a atualizou, configurando, assim, uma nova **BBB**.

Aliada aos parceiros Fundação Biblioteca Nacional e Editora UnB, a Fundação Darcy Ribeiro constituiu um comitê editorial que redesenhou o projeto. Com a inclusão de 50 novos títulos,

a Coleção atualmente apresenta 150 obras, totalizando 18 mil coleções, o que perfaz um total de 2.700.000 exemplares, cuja distribuição será gratuita para todas as bibliotecas que integram o Sistema Nacional de Bibliotecas Públicas, e ocorrerá ao longo de três anos.

A **BBB** tem como base os temas gerais definidos por Darcy Ribeiro: O Brasil e os brasileiros; Os cronistas da edificação; Cultura popular e cultura erudita; Estudos brasileiros e Criação literária.

Impulsionados pelas utopias do professor Darcy, apresentamos ao Brasil e aos brasileiros, com o apoio dos Correios e da Petrobras, no âmbito da Lei Rouanet, um valioso trabalho de pesquisa, com o desejo de que nos reconheçamos como a Nova Roma, porém melhor, porque lavada em sangue negro, sangue índio, tropical. A Nação Mestiça que se revela ao mundo como uma civilização vocacionada para a alegria, a tolerância e a solidariedade.

*Paulo de F. Ribeiro*  
Presidente  
Fundação Darcy Ribeiro

## **A nada simples Berta G. Ribeiro**

Não se assuste o leitor que, em vez de começar o livro já usufruindo da sabedoria de Berta, passar por este (quase ia escrevendo simples) prefácio. Berta não escreve complicado, não dificulta a vida de nenhum leitor. Ela é culta, mas também didática, professora.

O título escolhido por mim é um reparo atrevido que faço à grande antropóloga Manuela Carneiro da Cunha, autora da introdução a este trabalho em sua primeira edição, de 1987, portanto ainda em vida de Berta.

“É um livro precioso que revela trabalho, seriedade e simplicidade: as mesmas virtudes cardeais que admiro em Berta Ribeiro”, escreveu Manuela então.

Meu reparo a este resumo inteligente é o fato de que, ao debruçar-me sobre a pessoa e o trabalho de Berta Ribeiro para traçar-lhe um perfil biográfico, deparei-me com uma personalidade complexa, misteriosa até. Educada, suave, quase sempre fechada – nada simples.

Menina judia romena, Berta aos 11 anos perdeu a família e ficou vivendo em lares emprestados, em um país estranho. Aos 21 anos encontrou Darcy Ribeiro, com quem ficou casada por 20 anos. Ajudou-o na organização de muitos de seus mais importantes trabalhos. Acompanhou-o no poder e no exílio. Ficou tão ou mais brasileira que o marido.

Separada dele, tornou-se não só uma conhecedora profunda da cultura dos primitivos habitantes do Brasil, como por eles se apaixonou. Dedicou-se de corpo e alma a eles, não como um

cientista que observa seu objeto de estudo sob o microscópio, como um inseto. Conviveu com eles; dividiu autoria de obras com eles. Seu rosto sério só se abria em sorrisos em contato com crianças índias.

Não ficou só nos estudos; foi à luta em defesa deles. E, politizada, estendeu essa defesa ao meio ambiente, ao hábitat dos “seus” índios. *Amazônia Urgente*, livro e exposição, foi seu último grande trabalho.

Neste livro que vocês têm em mãos, ela demonstra a importância da contribuição cultural que diversas nações chamadas até hoje de “primitivas” fizeram aos também chamados até hoje “civilizados”.

No prefácio que escreveu apresentando este *O índio na cultura brasileira*, afirma:

... procurou-se enfatizar que a cultura indígena continua ativa, embora inibida para desenvolver sua criatividade e potencialidades. Não obstante, é um organismo vivo. Muito se pode aprender com ela, se vencermos o preconceito e o desprezo que sempre se lhe votou.

Em toda a sua vasta obra, formada de livros, artigos, conferências e exposições, Berta G. Ribeiro (o G de Gleiser, seu nome de solteira) tomou partido. Foi uma estudiosa meticulosa, perfeccionista, ao mesmo tempo que uma militante, da causa indígena e da causa socialista.

Embora tenha se destacado especialmente pelo estudo da cultura material dos índios brasileiros (e de outros países da América), seus trançados de palha e tecidos, não deixou escapar nenhum aspecto de sua cultura – e, para ela, cultura é “a ação humana sobre a natureza”.

Aqui o leitor vai se inteirar das técnicas agrícolas, da farmacopeia, das estratégias de caça, dos tabus alimentares, da ecologia cultural de nossos indígenas, e de como algumas dessas práticas passaram a fazer parte do dia a dia de grandes contingentes populacionais que com eles tiveram mais contato. Nas culturas cabocla, caiçara e sertaneja, ela aponta essa herança, em crenças, na medicina caseira, nos mitos e mesmo nas técnicas de plantio e de construção de habitações.

Vão também ouvir a voz lúcida e indignada de Berta contra a política indigenista praticada no país, com a eternamente injusta distribuição da terra, com o descaso oficial que não é só para com os índios, mas com todos os pobres, os excluídos.

**ANA ARRUDA CALLADO** É JORNALISTA E ESCRITORA. DOUTORA EM COMUNICAÇÃO E CULTURA PELA UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO.





**O ÍNDIO NA CULTURA BRASILEIRA**

Berta G. Ribeiro



O presente estudo resulta de uma compilação de dados e sua organização feita segundo um esquema que leva em conta, em ordem decrescente, a contribuição do índio à cultura brasileira, a nível ecológico, tecnológico e ideológico.

A tarefa a que a autora se propõe é arrojada e penosa. Arrojada, por tentar resumir em uma centena de páginas o legado indígena à cultura brasileira. Penosa, porque se torna difícil priorizar, selecionar e resumir uma herança que o europeu adventício, ao invés de preservar e honrar, só se preocupou em vilipendiar e destruir. A par disso, a carência de tempo e minhas próprias limitações representaram os óbices maiores. Por esses motivos e uma preferência pessoal, coloquei ênfase no que me pareceu o legado decisivo, primordial e permanente: o respeito, o amor e a humanização da natureza como fonte de recursos à alimentação e ao bem-estar do homem e à cura de suas enfermidades.

Ao contrário do que se julga comumente, o índio não era leigo em história natural. Pelo contrário, sua contribuição à biologia (flora e fauna), à agricultura, bem como à medicina empírica, mal começa a ser avaliada. Com efeito, o aborígine americano logrou domesticar centenas de vegetais alimentícios, cultivando-os com instrumentos sumários que não agredem o ecossistema. Na verdade, o índio relaciona-se harmonicamente com seu nicho ecológico, equilibrando a biomassa humana com a fitomassa e

a zoomassa. Desenvolve, conscientemente ou não, uma política agrícola e demogenética que defende e preserva a natureza, condição de sua própria sobrevivência.

Diante de tantos prodígios da botânica e da agricultura aborígine, eminentes cientistas como Karl F. von Martius e, mais recentemente, F. C. Hoehne julgaram que as inúmeras espécies domesticadas só podiam ser obra de povos com cultura superior, depois “asselvajados”, que teriam aqui vivido antes dos que foram encontrados pelos europeus. Ambos admitem, contudo, que o imigrante adventício exerceu influência deletéria e irrecuperável sobre o habitante nativo. Não só sobre o que encontrou vivo, mas também sobre a sua história. O que se faz agora é reconstituí-la a partir de fragmentos esparsos.

O presente trabalho não tem a pretensão de suprir a lacuna apontada. Vale assinalar o problema, para o qual este estudo é uma modesta contribuição. Mais do que um elenco de traços culturais legados pelo indígena ao brasileiro, o que se expõe aqui, nos primeiros capítulos, é um inventário do saber indígena atual, no que diz respeito ao seu ecossistema. Mais que resgatar a memória do passado, o que se propõe é reavaliar a contribuição que o índio vivo pode dar à cultura brasileira e universal.

A primeira parte baseia-se em pesquisas recentes feitas sob a perspectiva da antropologia ecológica e etnobiologia, e em minha própria experiência em estudos de economia indígena. Os exemplos são quase todos de tribos da Amazônia. Em primeiro lugar, porque ali se realizam, presentemente, investigações sobre esses temas. Em segundo, porque o caboclo amazônico é hoje o principal herdeiro da adaptação milenar do índio à floresta tropical úmida.

A segunda parte, dedicada à etnografia da cultura brasileira no que revela explicitamente a influência do aborígine, se fundamenta totalmente em fontes bibliográficas referentes à sociedade

rural brasileira. Elas se ressentem da falta de documentação sobre a frequência e representatividade, no sentido qualitativo e quantitativo, das atividades econômicas rurícolas (técnicas de produção, equipamento produtivo) e aos seus métodos de controle e defesa de recursos naturais. Devido a isso, não foi possível comparar, em profundidade, a experiência indígena com as práticas e conhecimentos das populações rurais. Acredito que estudos como os referidos, feitos em relação às tribos indígenas, são também urgentes e necessários no que diz respeito às populações rurais, igualmente descaracterizadas com o avanço da tecnologia industrial no campo.

Um livro, como o presente, embora dirigido a um público mais amplo, e, portanto, não especializado, não deveria ser trabalho de uma só pessoa, mas de uma equipe multidisciplinar que pudesse dar conta da variedade e complexidade de temas que lhe caberia abranger. O recurso da autora foi apelar a fontes secundárias. As citações, às vezes em número exagerado e tamanho abusado, se justificam porque condensam o assunto em foco e ao mesmo tempo o documentam. Ainda assim, inúmeros temas deixaram de ser abordados e outros exigiram um desenvolvimento maior.

O que se procurou mostrar, sobretudo, foi que o primitivo habitante deixou aos que o sucederam um país pujante e belo. Passados 487 anos da conquista, o que vemos é a depredação e o desrespeito à natureza e ao equilíbrio ecológico. O que presenciamos é o aumento da fome e da desnutrição. O que se constata é a malversação da terra por uma minoria, unicamente para fins lucrativos.

Procurou-se aclarar também que a história da cultura é principalmente o registro da ação humana sobre a natureza. Mais cedo do que se pensa, chegará a hora de começar de novo: voltar ao substrato da história da tecnologia produtiva e buscar nela o sentido primário da cultura.

Finalmente, procurou-se enfatizar que a cultura indígena continua ativa, embora inibida para desenvolver sua criatividade e potencialidade. Não obstante, é um organismo vivo. Muito se pode aprender com ela, se vencermos o preconceito e o desprezo que sempre se lhe votou. Inversamente, as sociedades tribais, na medida em que se lhes deem oportunidades, muito têm a aprender com a civilização universal.

A cultura, inclusive a indígena, não é uma realidade estática. A do passado se encontra nos museus e bibliotecas; a do presente é recriada a cada dia. Toda ela deve ser vivificada como um patrimônio humano comum. Só assim será dada a todos os povos, por menores que sejam, a faculdade de eleger e reelaborar os bens culturais comuns que desejem adotar, sem qualquer laivo de dependência, imposição ou subalternidade.

A realização deste trabalho muito deve ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) que, desde 1976, me concede uma bolsa de pesquisador, que tem permitido minha dedicação exclusiva a estudos de cultura indígena. Para o presente trabalho recebi a ajuda do bibliotecário Marco Antônio Lemos, do Museu Nacional, a quem publicamente agradeço. E também de Janet Chernela, cuja leitura crítica da primeira parte me foi muito útil. E, ainda, de Hamilton Botelho Malhano, por algumas ilustrações.

*Berta G. Ribeiro*

PARTE I  
O SABER INDÍGENA





## A NATUREZA HUMANIZADA. O SABER ETNOBOTÂNICO

### Introdução

**H**á cerca de três décadas, os antropólogos começaram a interessar-se pelo saber indígena, isto é, procuraram avaliar como povos ágrafos classificam seu ambiente natural e cultural. Partiam do pressuposto de que cada povo possui um sistema próprio de perceber, organizar e classificar sua realidade ambiental e cultural. Esses sistemas de classificação, expressos por códigos mentais, estariam mapeados na linguagem. Ou seja, podem ser inferidos segundo a maneira como as coisas do ambiente são designadas e a forma como esses nomes são organizados em conjuntos maiores. Na medida em que tais classes de fenômenos são estruturadas hierarquicamente, num processo de inclusão abrangente, elas formam uma taxonomia.

Os sistemas de classificação usados pelas sociedades mais simples vêm a ser um dos objetos de estudo da etnobiologia. Compreende a etnobotânica e a etnozologia que analisam as taxonomias de folk, ou etnotaxonomias. Em outras palavras, o sistema taxonômico de povos iletrados (populações camponesas) ou de povos sem escrita (populações tribais). Como esse saber é transmitido oralmente, o antropólogo e o biólogo utilizam a própria linguagem e sua semântica como dado a ser examinado. O modelo semântico procura elucidar a lógica interna do sistema, visto como essencialmente simbólico. Nesse sentido,

os componentes semânticos oferecem um interesse especial às suas interpretações.

À perspectiva da etnobiologia – ou, mais amplamente, da etnociência – associa-se a antropologia ecológica ou etnoecologia. Aqui, o objeto de estudo é a relação do homem com o seu ambiente, no âmbito das sociedades tribais. Alguns modelos desenvolvidos pela antropologia ecológica procuravam explicar a origem de uma prática, como, por exemplo, os tabus alimentares, em termos de sistema adaptativo que tende a preservar o ecossistema. E, em função disso, contribuir para a sobrevivência biológica do grupo humano, visto como essencialmente dependente dos três componentes do sistema: o inorgânico, o orgânico (vegetal e animal) e o climático, interpretados pelo sistema ideológico, ou superorgânico.

Em brilhante capítulo de *O pensamento selvagem*, denominado “A ciência do concreto”, Claude Lévi-Strauss (1976: 19-55) coloca em relevo o prodigioso conhecimento do ambiente natural por parte de sociedades tribais. Mais que isso, procura mostrar que o nativo estuda sem cessar o seu hábitat. Observa e classifica não só os animais e plantas necessários à sua existência, como também os que formam os elos da cadeia de um ecossistema, determinando seu equilíbrio. Conclui que “as espécies animais e vegetais não são conhecidas na medida em que sejam úteis; elas são classificadas úteis ou interessantes porque primeiro são conhecidas” (1976: 29).

A riqueza da nomenclatura nas línguas nativas de espécies vegetais e animais, de sua morfologia e de técnicas para a sua utilização e transformação levou inúmeros estudiosos da etnobotânica e etnozootologia a admitir que dificilmente o meio natural habitado por populações indígenas poderá ser desenvolvido sem a incorporação desse saber. Um deles, lamentando o desaparecimento dos grupos tribais em nosso país, afirma:

Com a extinção de cada grupo indígena, o mundo perde milhares de anos de conhecimento acumulado sobre a vida e a adaptação e ecossistemas tropicais. (...) A marcha do desenvolvimento não pode esperar muito tempo para descobrir o que se está prestes a destruir (Posey 1983: 877).

Nas páginas que se seguem, procurarei mostrar o conhecimento do ambiente ecológico, o tipo de adaptação e a percepção da relação existente entre a vida animal e vegetal, e a humana, por parte de algumas tribos indígenas brasileiras, como principal legado à nossa civilização. Os exemplos selecionados dizem respeito a tribos amazônicas, onde vêm sendo levadas a cabo pesquisas segundo a abordagem da etnociência.

## **1. O uso do solo**

Vejamos, inicialmente, o conhecimento e a classificação dos solos por parte dos Kayapó, do tronco linguístico Jê, do sul do Pará, e dos Kuikuro, grupo Karib do norte de Mato Grosso, segundo os relatos de Posey (1983), para os primeiros, e de Carneiro (1983), para os últimos.

Os Kayapó situam suas aldeias em áreas de transição, a fim de que possam tirar vantagem das várias zonas ecológicas do seu ecossistema.

Cada zona é associada com plantas e animais específicos. Os Kayapó têm um profundo conhecimento do comportamento animal e sabem quais as plantas associadas com determinados animais. Os diversos tipos de plantas são, por sua vez, associados com tipos de solos. Cada zona ecológica é, portanto, um sistema integrado de interações entre plantas, animais, o solo e, naturalmente, o Kayapó (Posey 1983: 880).

Por sua nomenclatura (não citada na tabela abaixo) verifica-se que os Kayapó reconhecem três grandes zonas ecológicas no seu território. Elas são divididas em subzonas e em áreas de transição interzonais (não especificadas na Tabela I por motivos de simplificação).

1. Savana	3. Floresta
1.1 savana de pasto baixo	3.1 floresta de galeria (de beira-rio)
1.2 savana com árvores	3.2 selva densa
1.3 savana com pasto alto	3.3 floresta alta
2. Montanha	3.4 floresta com clareiras intermitentes

As subcategorias de tipos de floresta (3.1, 3.2, 3.3) são subdivididas, para fins de cultivo, segundo suas respostas às inundações periódicas, previsíveis ou não. São preferidas as terras de aluvião mais ricas, e que correspondem às terras pretas. Tratos de “terra firme”, não sujeitos a inundações, são também selecionados para a agricultura, a fim de compensar os danos que possam ser causados aos cultivos em terras alagáveis.

Nas zonas ecológicas (ou ecozonas) classificadas pelos Kayapó como “florestas com clareiras intermitentes” – que permitem a penetração de luz solar, equivalendo por isso às capoeiras ou roças abandonadas – esses índios distinguem “relações sistêmicas que lhes permitem selecionar terras agricultáveis de tipos vegetativos, bem como formular estratégias de caça e coleta baseadas no amadurecimento de frutos que atraem animais de caça” (Posey 1983: 881).

O autor relaciona três tipos de solos – preto, vermelho, amarelo – na classificação dos Kayapó. Em cada um, ou numa combinação de dois ou três, frutificam árvores de cujos frutos, folhas e raízes se servem determinadas espécies animais – porcão, paca (branca e/ou vermelha), cutia (branca e/ou vermelha), jabuti, veado, anta – e o homem. O uso humano inclui: alimentício, medicinal, como isca ou veneno de peixe, e manufatureiro (utilização da madeira). (Cf. Tabela II, *op. cit.*)

Retornaremos várias vezes a Posey no decorrer deste capítulo. Passemos, agora, a outro caso ilustrativo, para tratar do conhecimento e uso do solo por outra tribo.

Os Kuikuro, estudados por Carneiro (1983), em quem nos baseamos para este resumo, vivem no Culuene, um dos formadores do rio Xingu. Classificam com uma denominação tribal o que se presume seja a floresta primária, que cobre a maior parte do seu território. A vegetação que cresce nas capoeiras recebe outro nome. É a floresta secundária. Ela é deixada crescer durante algum tempo para desenvolver-se. A vegetação que ainda não atingiu o estágio de floresta primária, mas ultrapassou o de floresta secundária – a de capoeiras –, é distinguida por diversos nomes pelos Kuikuro. Essas designações remetem a três espécies de árvores predominantes em dita floresta. Representam variantes locais de floresta em transição regenerativa de secundária a primária.

As árvores que nelas predominam, e que justificam sua designação, são as que melhor resistem à queima anual de macega que cresce a baixa altura. Embora o fogo retarde o crescimento dessas árvores, nas capoeiras, ele enriquece o solo, tornando-o apto ao cultivo da mandioca. Análises da composição mineral dos dois tipos de solo – floresta primária e floresta secundária, onde prevalece uma das três espécies de árvores resistentes ao fogo – mostraram que o segundo tipo de solo (floresta secundária) é um pouco

superior, apresentando teor mais alto de componentes minerais, e matéria orgânica, bem como acidez menor.

Os Kuikuro distinguem outro tipo de solo com um termo específico que remete à sua composição e não às árvores que formam a cobertura vegetal. A floresta primária é de solo arenoso, vermelho. Este outro tipo é de terra preta e, segundo os Kuikuro, produz tubérculos maiores de mandioca que o anteriormente citado. É também o solo preferido para plantar milho, uma vez que em terra vermelha a produção é bem menor. A mandioca, que não exige nutrientes na mesma proporção que o milho, é plantada em solo de floresta primária, que ainda existe em abundância em redor da aldeia.

Outro tipo de solo é caracterizado pelos Kuikuro por sua localização ao longo dos rios e lagos, Corresponde ao que se costuma chamar “floresta de galeria”, cuja fertilidade equivale à da floresta primária.

Como se vê, nesta breve explanação, os Kuikuro levam em conta na classificação do solo, para sua utilização agrícola, o meio inorgânico e o orgânico. Percebem a operatividade dessas duas divisões e, como vimos no exemplo Kayapó, as relações entre planta/animal/homem, as quais não são vistas isoladamente senão em modelo interativo.

## **2. Técnicas agrícolas**

Num estudo pioneiro, hoje clássico, sobre a adaptação indígena à Amazônia, a arqueóloga Betty J. Meggers afirma: “O ponto a ser acentuado aqui é que a agricultura itinerante não constitui um método de cultivo primitivo e incipiente, tratando-se, ao contrário, de uma técnica especializada que se desenvolveu em resposta às condições específicas de clima e solo tropicais” (1977: 42).

As vantagens da chamada “agricultura – do tipo extensivo itinerante”, também conhecida como técnica de derrubada, queima e coivara – reconhecidas por todos os estudiosos modernos que se debruçam sobre o tema podem ser assim sumariadas, conforme se lê em Meggers (1977: 42/44) e Posey (1983: 890):

- 1) Mantém a fertilidade inorgânica do solo na medida em que não erradica a totalidade da vegetação que o cobre. Um campo totalmente limpo, como ocorre nas zonas temperadas, ajuda a destruir, num clima tropical, os nutrientes e a estrutura do solo.
- 2) O desmatamento de um pequeno lote de terra, de cada vez, e sua utilização temporária, minimiza o tempo em que a superfície é exposta ao calor do sol e a fortes pancadas de chuva. Ambos endurecem o solo, anulando sua permeabilidade, volatizam os nutrientes, carregam o húmus para os rios e os lagos, causam erosão e a lixiviação do solo, impedindo a restauração dos nutrientes.
- 3) O plantio de espécies diversas, de alturas diferentes, a exemplo do que ocorre na floresta natural, reduz o impacto do sol e da chuva sobre a cultura, evitando a propagação das pragas, como acontece nas monoculturas.
- 4) O cultivo de certas plantas nativas, as quais favorecem a recaptura de micronutrientes e não competem por nutrientes essenciais, representa uma adaptação bem-sucedida a condições climáticas locais, à baixa fertilidade e forte acidez do solo, bem como a outros fatores nocivos dos trópicos.
- 5) A dispersão dos campos cultivados minimiza a incidência de pragas sobre a plantação e de insetos daninhos, obviando o uso de pesticidas que, além de dispendiosos, atentam contra o ecossistema.

- 6) A referida dispersão geográfica dos cultivos faz com que espécies de vegetais e animais sejam preservadas em “corredores naturais” que separam as roças, representando importantes refúgios ecológicos.
- 7) A queima em pequena escala, praticada pelo indígena, e o apodrecimento de galhos e troncos deixados sem queimar devolvem ao solo nutrientes necessários para alimentar os brotos.
- 8) O uso da estaca de cavar para a sementeira é preferível ao da enxada, do arado ou do trator. Estes, revolvendo profundamente o terreno, aumentam o oxigênio, acelerando a decomposição da matéria orgânica e danificando a estrutura do solo.

O cultivo itinerante constitui, portanto, uma solução ecológica racional encontrada pelo habitante nativo. Sua contraparte é uma baixa concentração demográfica e uma dispersão dos agrupamentos humanos. No caso do Brasil, ela representaria um benefício, porque permitiria a ocupação total e mais harmônica do território. Isso só poderia ser alcançado, no entanto, com a mudança radical da estrutura fundiária que nos é imposta desde a conquista. Estrutura antinacional e antipopular que impede o acesso à propriedade da terra aos que nela labutam, ou àqueles que queiram torná-la produtiva com o seu trabalho.

Vejamos em dois casos específicos – índios Kuikuro e Kayapó, onde foram feitos trabalhos de campo ecologicamente orientados – as técnicas de cultivo de algumas plantas selecionadas por sua importância maior na dieta aborígine.

Os Kuikuro, depois de escolherem o trato de terra a ser plantada, segundo as características anteriormente apontadas, iniciam a limpeza da macega que cresce sob as árvores. As roças são tradicionalmente circulares e medem menos de um hectare



(0,65 ha), em média. A limpeza do terreno tem lugar geralmente dois meses antes do início das chuvas, isto é, em junho, no alto Xingu. Derrubam inicialmente as árvores mais altas, localizadas no centro do terreno. Sua queda é orientada de forma a atingir outras, menores, ou que estejam presas às maiores por cipó enroscado na copa. Derrubada a mata, é deixada secar por dois ou três meses.

Os Kuikuro sabem quando é chegada a hora da queima pela aparição da constelação do pato no lado oriental do céu, antes do raiar do sol. E ainda pela posta de ovos de tracajás nas praias do rio Culene. A queima é feita à tarde, quando a roça está bem seca, observando-se a direção do vento. Os Kuikuro colocam várias tochas de entrecasca no perímetro da área derrubada no lado de onde o vento sopra, que dessa forma ajuda a espalhar a chama. A queima dura cerca de duas horas.

A operação seguinte é a coivara. Consiste em empilhar e tornar a queimar os paus e galhos não consumidos pelo fogo anterior. Ao mesmo tempo é recolhida a lenha para uso doméstico. Quando termina a operação, que dura de nove a dez horas, apenas 7 a 10% do terreno fica coberto de paus e galhos. Segundo os cálculos feitos por Carneiro, as cinzas aumentam imediatamente a fertilidade do solo, em alguns casos dobrando a quantidade de sais solúveis e triplicando ou quadruplicando seu teor de potássio, cálcio, magnésio etc. Comparando amostras de terra de floresta primária com as de floresta secundária, após a queima, a única vantagem da primeira em relação à segunda é quanto à composição mais alta de pH. O carvão, que também aumenta a fertilidade do solo, leva meses para desfazer-se química e mecanicamente. Constitui, por isso, uma reserva de nutrientes para a absorção mais lenta e gradual da planta em crescimento.

A coivara e a segunda queima têm lugar, geralmente, um mês antes das primeiras chuvas, proporcionando aos Kuikuro tempo

suficiente para proceder ao plantio. Este se faz através da abertura de pequenas covas. Ao ser escavada, a terra fica mais friável e solta; as raízes são removidas e as cinzas e o carvão misturados ao solo. A distância entre as covas numa roça de mandioca dos Kuikuro é de cerca de dois metros. Assim, numa roça de tamanho médio haverá 1.400 covas, recebendo cada qual dez mudas de mandioca. Quando as mudas são de maior diâmetro, plantam-se apenas três em cada cova. São necessárias aproximadamente 58 horas para plantar toda uma roça, o que é feito individualmente ou com a ajuda de parentes e outros membros da comunidade.

Carneiro recolheu cerca de 46 nomes nativos de cultivares de mandioca entre os Kuikuro. Entretanto, apenas quatro ou cinco variedades são plantadas numa única roça. Todas de mandioca brava (*Manihot esculenta*). Elas são distinguidas pelos Kuikuro segundo a altura da planta, a cor da haste, as folhas e pecíolos, a distância entre as folhas e, sobretudo, a quantidade e qualidade dos seus tubérculos, bem como o tipo de amido que fornecem. Entretanto, as seis variedades preferidas pelos Kuikuro respondem por 95% de sua plantação.

Dependendo dos cuidados que se tenha em cercar e limpar uma roça entre os Kuikuro, ela pode durar de dois a cinco anos. É deixada não só devido à exaustão do solo, senão também à invasão da macega difícil de controlar depois de algum tempo.

Os Kayapó plantam não apenas na roça, mas também formam pomares dentro das aldeias. E, o que é mais importante, plantam nas trilhas que ligam as roças às aldeias, nos locais onde encontram árvores caídas no meio da mata, onde derrubam um pau para tirar o mel e a cera de abelhas, em sítios em memória de parentes mortos e em “micronichos especiais, tais como nas proximidades de rochas provenientes de basalto” (Warwick E. Kerr 1986: 159). (Ver também Posey 1986a.) Segundo Kerr,

Os Kayapó plantam para assegurar sua subsistência, para banco de germoplasma, para fins medicinais, práticas religiosas e para atrair a caça a determinados logradouros. Transferem mudas da mata para as trilhas ou para canteiros na roça. Visitam frequentemente as capoeiras inclusive para coletar lenha (1986: 159).

O referido autor afirma que a batata-doce é o principal produto agrícola Kayapó. A mandioca vem ganhando terreno devido à produção de farinha para a venda. Quase todos os agricultores Kayapó observam o desenvolvimento da batata-doce para efetuar o plantio das demais culturas. Ao brotar a batata, planta-se o milho. Depois que o milho alcança dois palmos, planta-se o cará (*Dioscorea* sp.), a mandioca, a macaxeira e o ariá (*Calathea allouia*), uma marantácea. Um indício para começar o plantio da batata-doce é o canto de certo pássaro, de uma espécie de cigarra e o florescimento do barbatimão, uma leguminosa (*Vatairea* cf. *macrocarpa*/Benth/Ducke). Detalhe curioso quanto ao cultivo da batata-doce é o fato de os Kayapó ateaem fogo à roça depois que a semeiam. Segundo informa o autor cujo trabalho venho resumindo, “é técnica moderna submeter as batatas-doces a 48°C de calor durante 45 a 60 minutos, a fim de destruir os vírus que porventura tenham e obter ramas isentas de vírus” (Kerr 1986: 166).

Outra prática é forrar as covas com folhas de um arbusto para evitar pragas nas folhas (*ibidem*) e aumentar a produção.

A batata-doce assim como o cará são plantados nas grandes trilhas. Deste último, semeiam duas variedades por cova. Observação importante feita por Kerr é a de que os Kayapó

forram a cova aberta para depositar o bulbo com pedaços de formigueiros (*Azteca* sp.) ou de termiteiros aéreos; colocam

outro tanto em cima do bulbo e fecham a cova com terra. Plantam sempre duas variedades por cova, obtendo grande produção. Este método promove, efetivamente, uma constante competição com a correspondente seleção dos melhores cultivares (Kerr 1986: 168).

O milho é um dos mais importantes vegetais cultivados pelos Kayapó. Selecionam espigas maiores para o replantio, colocando cinco grãos por cova a uma distância de 1,40 cm uma da outra e acreditam que a sua polinização é feita pelas abelhas. Kerr observou que antes de os Kayapó plantarem o milho “socam os bulbilhos de *Costos warmingi* (Zingiberaceae) untando as sementes com essa massa. As plantas nascem e se tornam mais vigorosas com esse tratamento” (1986: 161).

Para explicar a razão pela qual as mulheres misturam a tinta de pequenas formigas vermelhas (provavelmente *Phiedale* sp.) ao urucu (*Bixa orellana*) na pintura de rosto durante os rituais do milho, Posey cita um fragmento de mito Kayapó e informa:

O mito começa a tomar sentido quando se entende o complexo coevolutivo do milho, feijões, mandioca e a formiga.

A mandioca produz um néctar extrafloral que atrai as formigas para a planta ainda jovem. As formigas usam suas mandíbulas para palmilhar o caminho até o néctar. Dessa forma, elas cortam a haste da fava que impediria o crescimento de planta ainda frágil. (...) O milho pode suportar sem dano o talo da fava e a própria planta lhe fornece o nitrogênio de que necessita. As formigas são manipuladoras naturais da natureza e facilitam as atividades horticultoras das mulheres (Posey 1983: 882).

O autor conclui que a análise dos mitos – se adequadamente decodificados – pode fornecer informação sobre as relações ecossistêmicas e a acuidade do conhecimento ecológico dos índios.

### 3. “A agricultura nômade”

Sob esse título, Posey relata em seu artigo, tantas vezes citado,<sup>1</sup> as atividades agrícolas “nômades” dos Kayapó, isto é, fora do recinto estrito da roça.

Como vimos, esses índios exploram os recursos de dois ambientes ecológicos: o cerrado e a floresta. Têm em comum com outros grupos Jê (Timbira, Xavante) e macro-Jê (Bororo) a aldeia circular, a residência matrilocal, a divisão em metades, grupos de idade, sociedades dos homens, casa dos homens (exceto os Timbira) e o deslocamento sazonal para a caça e a coleta.

A respeito comenta Joan Bamberger: “Foi sem dúvida por essas longas caminhadas em busca de produtos específicos, ou para outros propósitos, durante a estação seca, que os Kayapó, e os Jê em geral, adquiriram a fama de caçadores e coletores seminômades” (1967: 77).

Analisando as assertivas de Carneiro (1973) sobre o tamanho e a estabilidade das aldeias dos Kuikuro, e dos grupos da floresta tropical, de modo geral, Bamberger afirma que o mesmo raciocínio pode ser aplicado aos Kayapó (1967: 83). Chama a atenção, contudo, para o fato de que a densidade e a estabilidade de uma aldeia não podem ser medidas apenas em função da ecologia, mas levando em conta fatores socioculturais. Citando Terence Turner (1966: 79/80), afirma que a cultura Kayapó, devido à sua organização social dividida em metades, grupos de idade, não

---

<sup>1</sup> Os temas desse artigo foram reelaborados e ampliados posteriormente (cf. Posey, 1986a, 1986b).

pode funcionar sem uma massa crítica que esse autor calcula em 80 indivíduos. Conclui que “A disparidade entre os tamanhos das aldeias Kayapó e entre estas e as das tribos da floresta tropical (por exemplo, os índios não Jê do Xingu) deve ser interpretada como o resultado da cultura antes que da ecologia” (1967: 65).

Desenvolve essa tese nos capítulos seguintes, mostrando que os Kayapó “têm uma dependência menor nos produtos da roça que os Kuikuro, dando maior ênfase à caça, pesca e coleta” (1967: 83).

E que “durante o verão, na estação seca, quando fazem suas andanças, os Kayapó se abastecem quase que cem por cento de produtos de caça e coleta pelo espaço de três meses, podendo eventualmente um grupo voltar à aldeia para renovar seu estoque de mandioca e banana das roças” (1967: 84).

As evidências encontradas por Darrell A. Posey, biólogo e antropólogo que desde 1977 estuda os Kayapó-Gorotire, trouxeram elementos novos para a discussão. Diz Posey que, durante suas expedições de caça, que duram até quatro semanas, os Kayapó levam poucos mantimentos, abastecendo-se em “ilhas naturais de recursos”. Mas também criam “campos na floresta” de espécies semidomesticadas que Posey (1983: 886) calcula em cerca de 54, muitas semelhantes aos tubérculos monocotiledôneos, não identificados botanicamente, citados por Maybury-Lewis (1967: 334) entre os Xavante. Esse autor nomeia na língua xavante e ilustra graficamente sete dessas raízes, algumas semelhantes a batatas, outras a abóboras e outras ainda a macaxeiras. Segundo Posey, essas plantas semidomesticadas crescem nas clareiras naturais da floresta onde penetra a luz solar. São tidas pelos Kayapó como equivalentes às capoeiras. “Os transplantes são feitos (...) nas adjacências dos acampamentos que se situam sempre em zonas ecológicas de transição” (Posey 1983: 887).

Num mapa feito por Posey, com base em desenho indígena, pode-se ver a localização dos acampamentos, das “ilhas naturais de recursos”, dos “campos na floresta”, bem como das trilhas e acidentes geográficos encontrados numa expedição de caça dos Kayapó. São milhares de quilômetros de caminhos – informa Posey – abertos pelos índios para interligar aldeias, roças e as referidas áreas de recursos naturais.

#### **4. Remanejamento de capoeiras**

A concepção de que a agricultura itinerante, tal como praticada imemorialmente pelos índios da floresta tropical, é primitiva, ineficiente e predatória – porque os campos são abandonados após dois ou três anos de cultivo – é atualmente refutada como uma falácia. Os estudos realizados por Darrell Posey entre os Kayapó mostram que eles continuam se servindo das “roças abandonadas” uma vez que, embora o ápice da produção dure apenas de dois a três anos, as roças armazenam “batatas-doces por 4 a 5 anos, o inhame e o cará durante 5 a 6 anos, mamão pelo espaço de 4 a 6 anos. Algumas variedades de bananas continuam a dar frutos por 15 a 20 anos, o urucu por 25 anos e o cupá (*Cissus gongyloides*) por 40 anos” (Posey 1986a: 174-5).

Outra vantagem das capoeiras – na qualidade de clareiras abertas na mata pela ação humana – é que elas propiciam um reflorestamento natural que, além de atrair animais de caça, provê plantas úteis, ainda não identificadas botanicamente, mas que os índios utilizam extensamente. Tais são, segundo Posey, “alimento e medicamento; iscas para peixes e aves; sapé; material para acondicionamento; tintas, óleos repelentes contra insetos; matérias-primas para a construção; fibras para cordas e fios; materiais para a higiene pessoal e produtos para o fabrico de artefatos” (Posey 1986a: 175).

O projeto interdisciplinar de etnobiologia Kayapó dirigido por Posey coletou 368 plantas para identificação científica, das quais 94% são de uso medicinal pelos indígenas.

A afirmação de Daniel Gross (1975: 536) de que as capoeiras espalhadas pela floresta propiciam a captura de proteínas pelos índios, porque, ao contrário da mata cerrada, oferecem abundância de brotos e folhagem de que muitas espécies da fauna – inclusive invertebrados – se alimentam, é confirmada pela pesquisa de Posey. Vai mais longe afirmando que a dispersão de roças antigas, junto a concentrações populacionais nas aldeias, oferece o que chama de “fazendas de caça” a seus habitantes (cf. Posey 1986a: 175). Adverte, ao mesmo tempo, que as atividades de caça impedem que esta se expanda demasiadamente, ameaçando a integridade dos cultivos.

Para atrair a caça, os Kayapó plantam fruteiras nas roças novas cujos frutos amadurecem ao longo dos anos. Posey acrescenta que:

O cultivo de árvores ilustra o planejamento a longo prazo e o remanejamento da floresta, uma vez que muitas destas árvores levam décadas até produzirem frutos. A castanha-do-pará, por exemplo, só produz passados 25 anos. Algumas árvores, plantadas para atrair a fauna, produzem alimentos apreciados pelos índios, constituindo um elemento essencial para a subsistência dos Kayapó. Estas antigas roças deveriam chamar-se, talvez, “hortas de caça”, para enfatizar a diversidade de seus recursos (*op. cit.*: 175). (Ver também Smith 1977.)

Outra forma de remanejar a floresta – e também os cerrados – por parte dos Kayapó é a manipulação do que Posey chama “plantas semidomesticadas”. Trata-se de transplantes feitos nas clareiras naturais da mata, a que já me referi, de espécies que



requerem luz e insolação, e que também se adaptam bem nas capoeiras. A par de expedições de caça, os Kayapó empreendem excursões unicamente para fazer transplantes, utilizando, para isso, locais onde tenham derrubado árvores para a coleta de mel ou aqueles em que encontram árvores caídas, conforme referido, ou nos locais de antigas aldeias. A isso o autor chama “agricultura nômade”, acreditando que tais “campos nas florestas” detectados entre os Kayapó também ocorram entre outros grupos.

Isso me faz recordar uma expedição que fiz com índios Kayabi para coletar tinta de entrecasca de jequitibá (*Cariniana* sp.), a fim de pintar um cesto. A caminhada no meio da mata fechada, de clareiras e uma rede intrincada de trilhos durou duas horas. Em toda essa área só havia um único jequitibá. Tê-lo-iam plantado, pergunto agora? O fato é que chegaram ao local e voltaram à aldeia sem errar o caminho. Sabiam exatamente onde se localizava a árvore que lhes fornece o pigmento para a cestaria (cf. B. Ribeiro 1979: 141-143).

Voltemos aos Kayapó. Registros de Terence Turner (1966) indicam que eles perambulavam no sentido leste-oeste entre o Tocantins e o Araguaia, e em direção norte-sul do Planalto Central do Brasil, até o rio Amazonas.

Durante essas longas marchas, os índios não levam provisões e utensílios, devido a seu volume e peso. Contudo, a alimentação de 150 a 200 indivíduos não pode ser deixada ao acaso. Para esse efeito, são coletadas e transplantadas plantas junto a trilhas e acampamentos, produzindo-se, artificialmente, “campos na floresta”. Esses nichos colocam à disposição dos caminhantes, e dos que os sucederem, todo o necessário à vida (...). A existência de “ilhas naturais de recursos” e seus símiles, os “campos na floresta” construídos pela ação do homem, permitem

aos Kayapó prescindir dos produtos da roça durante suas longas viagens (Posey 1986a: 177).

Como vimos, os Kayapó contam com as plantações lineares que fazem ao lado das estradas (de até quatro metros de largura) que unem aldeias e roças. Essas estradas (cerca de 1.500 km de comprimento com uma média de 2,50 m de largura), que unem as atuais 11 aldeias Kayapó, são plantadas com “numerosas variedades de inhames, batatas, marantaceae (ariá), *Cissus* (cupá), Zingiberaceae e outras plantas tuberosas não identificadas. Centenas de plantas medicinais e árvores frutíferas incrementam a diversidade da flora plantada” (*op. cit.*).

Acrescenta Posey que:

O levantamento feito numa trilha de 3 km, que une a aldeia Gorotire a uma roça próxima, constatou a existência de:

- 1) 185 árvores plantadas, representando pelo menos 15 espécies diferentes;
- 2) aproximadamente 1.500 plantas medicinais pertencentes a um número indeterminado de espécies;
- 3) cerca de 5.500 plantas alimentícias de um número igualmente não identificado de espécies (*op. cit.*: 178).

Roças são abertas e cuidadas por mulheres idosas em elevações. São reservas de alimentos para prevenir a quebra de colheitas em caso de inundações. Capoeiras de oito a dez anos são limpas de macega e replantadas. Nessas elevações e antigas roças são plantados principalmente bananeiras, tubérculos e marantáceas de grande valor nutritivo e altamente apreciados pelos Kayapó.

Nas próprias aldeias, em áreas adjacentes às casas, são plantadas cerca de 86 espécies alimentícias e dezenas de plantas

medicinais. “As práticas de cura dos Kayapó são altamente sofisticadas. Junto a cada casa são plantadas espécies de uso medicinal corrente, algumas delas domesticadas ou semidomesticadas” (Posey 1986a: 181).

Segundo Posey,

Um dos principais resultados do remanejamento dos quintais é a formação de solo fértil. Alguns dos mais ricos e produtivos solos da Amazônia são os denominados “terra preta dos índios”. Acredita-se que tenham sido produzidos pela manipulação do solo amazônico, geralmente pobre, por ação humana, isto é, indígena (*ibidem*). (Ver também Smith, 1980.)

Esses métodos indígenas de recuperação de florestas, transformados em pomares, e melhoramento dos solos, transformados em ubérrimas terras pretas, que só agora vêm sendo cientificamente descritos, são um libelo contra o etnocentrismo dos que formulam nossa política fundiária e agrária. Há quase 500 anos, a classe dominante brasileira – e latino-americana em geral – teima em desconhecer a experiência de adaptação aos trópicos de população tidas como primitivas, incultas e selvagens. Essa foi e continua sendo uma justificativa moral suficiente para condená-las ao extermínio. Tendo em mente esse espantoso genocídio e etnocídio, ao encerrar seu artigo, Posey afirma:

Como se vê, a etnobiologia aponta novos rumos para a pesquisa na bacia amazônica, ou onde quer que sobrevivam sociedades indígenas, caboclas ou caipiras. É preciso ter em mente, porém, que as culturas indígenas se extinguem, pouco a pouco, a cada dia. Urge, por isso, não só trabalhar com afinco a fim de registrar dados virtuais, mas também

lutar para preservar as terras, a liberdade e o direito à existência dos povos tribais (1986a: 184).

Cabe acrescentar que outro estudo em andamento, entre os índios Bora, do Peru, dirigido por William M. Denevan, está chegando às evidências registradas pelo projeto Kayapó encabeçado por Warwick E. Kerr e Darrell A. Posey. Em nota preliminar, o geógrafo John Treacy, membro da referida equipe, mostra que os Bora utilizam um método semelhante ao dos Kayapó no manejo e reconstituição da floresta secundária em antigas capoeiras. Os Bora transplantam espécies silvestres para vários fins: alimento, medicina, madeiras para construção e para lenha, matéria-prima para manufaturas e plantas utilitárias (cipós para amarrilhos, por exemplo) (Treacy, 1982: 16). Dentre as fruteiras, o autor cita as seguintes: palmeira pupunha (*Bactris* sp.), uvilha (*Pourouma cecropiaefolia*), umari (*Poraqueiba* sp.), caimito (*Chrysophyllum caimito*), guava (*Inga edulis*) (*op. cit.*: 15). Treacy, da mesma forma de Posey, refuta a ideia de que a agricultura itinerante utiliza o solo apenas durante dois ou três anos. Ao contrário, demonstra que essa prática agrícola “evolui num sistema agroflorestal durante o período posterior do ciclo de colheita e durante os primeiros anos de derrubada da floresta. Em essência, os estágios progridem de roça de mandioca para roça mista mandioca-frutas para pomar de frutas residual e para floresta alta” (1982: 16).

Tudo se dá porque as fruteiras não competem com as outras espécies, de crescimento secundário, por luminosidade e nutrientes do solo. O crescimento de macega é permitido para que dê lugar a novas queimadas, a fim de que as cinzas fertilizem a terra.

A erradicação da floresta amazônica que ocorre em nossos dias, com a total destruição do manto florestal em imensas extensões para ceder espaço a pastagens ou a monoculturas exóticas

(Gmelina, eucalipto, pínus), tendo um vista a produção de celulose (a exemplo do tristemente célebre projeto Jari), é social, econômica e ecologicamente condenável. Não leva em conta as necessidades da população local – indígena e cabocla – nem as lições do passado que só agora vêm a lume, talvez demasiado tarde, considerando-se o vulto criminoso da depredação.

## 5. Seleções genéticas de plantas

A historiografia brasileira desconhece, praticamente, a imensa contribuição do aborígene americano no que se refere a práticas de consequências genéticas na domesticação de plantas. “A agricultura não pode dispensar o conhecimento da botânica”, escreve F. C. Hoehne (1937: 9), companheiro do Marechal Rondon nas peregrinações desde pelos sertões do Brasil, e autor da mais importante obra sobre o saber agrícola e botânico do silvícola brasileiro. Conforme indica o título – *Botânica e agricultura no Brasil no século XVI* –, o alentado trabalho de Hoehne compila as informações dos cronistas do século da descoberta e dos naturalistas que, desde Piso e Marcgrave (século XVII), classificam as plantas com o respectivo nome indígena e, após o século XVIII, pelo sistema binário desenvolvido por Lineu.

As formas originais e agrestes das plantas domesticadas pelos índios continuam sendo pesquisadas. A esse respeito, dispomos, entre outros, do trabalho de Carl O. Sauer divulgado há pouco em português (1986). Com referência a seleções genéticas em plantas selvagens e cultivadas, praticadas ainda hoje, contamos apenas com o trabalho de Warwick E. Kerr e Charles R. Clement (1980), resultante de estudos feitos junto aos Tukuna, Desana, Paumari, Cinta-Larga e outras tribos da Amazônia. (Ver também Kerr 1986.)

Essas são nossas principais fontes para a presente discussão.

## MANDIOCA (*MANIHOT ESCULENTA*)

A mais importante planta alimentícia legada à humanidade pelo antigo habitante do neotrópico é a mandioca.<sup>2</sup> Deve ter sido domesticada na Amazônia há quatro ou cinco mil anos (Kerr & Clement 1980: 252), sendo cultivada hoje, além da América do Sul, nas Antilhas, na América Central, no México, na Flórida (EUA) e em extensas áreas tropicais na Ásia, África e Oceania. Além de ser uma planta que dá facilmente em terra pobre, como o podzol do alto rio Negro, de poder permanecer estocada na própria terra por períodos muito grandes, a mandioca tem a vantagem de ser um alimento rico em amido e fornecer uma série de subprodutos. Com efeito, da mandioca-brava obtém-se, a par da farinha, da tapioca, do beiju, a manicoera (em língua geral), que é o veneno (ácido hidrocianico) transformado em bebida não fermentada depois de submetido à cocção. A tecnologia alimentar com base na mandioca inclui, entre os Desana e Tukano do alto Uaupés, cinco qualidades de farinha, sete de beiju, sete bebidas não fermentadas e oito fermentadas (B. G. Ribeiro 1980ms.: 259). Sem embargo, a farinha da mandioca, embora rica em vitamina A, calorias (320) e aminoácidos (404 mg), é pobre em proteínas (1,7 g) (Gross 1975: 527).

Para compensar, apresenta inúmeras vantagens além das assinaladas. Seu rendimento é bastante grande por unidade de terreno, uma vez que as manivas podem ser cultivadas próximas umas das outras, à razão de 10 mil pés por hectare (Schery 1947: 25), e o crescimento é rápido. Outra vantagem do cultivo de tubérculos como a mandioca, quando comparado com grãos, como o milho, é que a mandioca é pouco suscetível às pragas, cresce em solos semiáridos como os do Nordeste, temperados como os do Sul do

---

2 Além de alimento, a mandioca pode vir a ser empregada como combustível.

Brasil e pouco férteis como as terras da Amazônia. Não exige a queima total e limpeza do terreno. Seu rendimento por unidade/trabalho é unidade/área, bem como seu componente calorífico é mais alto do que o do milho. Este, contudo, contém mais aminoácidos que a mandioca: 3.820 mg contra 404 (Gross 1975: 534 e Tabela I).

Não obstante o baixo teor de alimento proteico ingerido pelas populações indígenas, que baseiam sua dieta alimentar essencialmente na mandioca, elas estão tão adaptadas a essa dieta que não apresentam nenhuma doença carencial e exibem grande vigor físico. Sendo pobre em proteínas, a mandioca não retira do solo materiais nitrogenados na mesma proporção em que o fazem outras plantas (Schery 1947: 25), produzindo maior quantidade de amido utilizável por hectare do que qualquer outra cultura conhecida (*ibidem*). Nesse sentido, pode-se estender a outros grupos “mandioqueiros” os cálculos feitos por Robert Carneiro para os Kuikuro: 80 a 85% de sua dieta provém da mandioca (1973: 98).

Examinando a introdução em duas aldeias Tukano de cultivares de mandioca amarga (*Manihot esculenta* Cranz), nos últimos 50 anos, Janet Chernela (1986) procura demonstrar a importância de práticas sociais na distribuição e diversificação dos cultivares. Em três anos de trabalho de campo, a pesquisadora conseguiu obter as designações e características do maior número de cultivares de mandioca em uso por um grupo indígena: o total de 137. Atualmente, afirma Chernela,

Botânicos e agrônomos vêm demonstrando crescente interesse em recuperar a diversidade intraespecífica perdida, em virtude do uso de técnicas modernas de seleção e cruzamento. A mandioca (*Manihot esculenta*) é um exemplo pouco comum de planta cuja rica diversidade genética foi preservada e controlada pelos horticultores indígenas,

ao longo de milhares de anos de experimentação. Essa perda ocorreu ao fato de raramente reconhecer-se que os sistemas aborígenes de cultivo resultam da observação e do remanejamento cuidadoso da diversidade genética. (...) Para obviar esse percalço, procura-se hoje reintroduzir, mediante a recuperação da variação intraespecífica, características perdidas (Chernela 1986: 151).

Escusado dizer da importância de informações como as que Chernela divulga. A título de comparação, diria que Kerr (Kerr & Clement 1980: 253) encontrou em outro grupo da mesma área, os índios Desana, 40 cultivares de mandioca, e Roberto Carneiro, 46 variedades desse tubérculo, conforme assinali anteriormente. Na obra sobre o gênero *Manihot*, Rogers & Appan relacionam 98 espécies do gênero *Manihot*, várias delas com até cinco subespécies (1973: 255/256 – lista numérica de taxa).

Kerr & Clement referem-se a algumas das “seleções mais impressionantes feitas pelos índios da Amazônia” (1980: 254), que tiveram a oportunidade de comprovar. “A variedade selvagem do abio (*Pouteria caimito*), ainda encontrada nas matas, possui frutos que pesam cerca de 30 gramas. No alto Solimões... os índios (Tukuna) selecionaram variedades que alcançaram até 180 gramas por fruto” (*op. cit.*: 256).

O mapati (purumá, cucura, uvilha) (*Pourouma cecropiaefolia*) é considerado pelos citados autores como possível substituto da uva na Amazônia. A respeito dessa fruta informam que “Os índios Tukuna melhoraram consideravelmente essa espécie. Nos arredores de Letícia (alto Solimões) estão os melhores cultivares, fruto dessa seleção” (*ibidem*).

Outra fruta objeto da seleção genética pelos índios Tukuna é a sapota (*Quararibea cordata*). Segundo Kerr & Clement: “A planta selvagem produz frutos apenas com 9 a 12 cm de comprimento



por 3-5 cm de diâmetro. As seleções dos índios Tukuna (alto Solimões) levaram a árvores que produzem de 3.000 a 8.000 frutos, quase esféricos, de 10 a 15 cm de diâmetro, pesando 400 a 1.300 gramas” (*ibidem*).

A pupunha (*Bactris gasipaes*) assume excepcional importância para as populações indígenas e caboclas da Amazônia devido ao elevado teor de proteína e altas taxas de vitaminas A, B e C. Nativa na Amazônia, essa palmeira foi domesticada pelos índios. Vejamos o processo de seleção de sementes e de plantio narrado ao Dr. Kerr por Tolaman Kenhiri, índio Desana, autor de um livro de mitos de sua tribo. A seleção é feita segundo:

1º) número de cachos; 2º) tamanho dos frutos; 3º) devem ser eliminadas as plantas que produzem frutos com manchas ou rachas pretas, que secretam uma resina escura (parece breu) e que se estragam e cheiram mal.

No momento do plantio procedem assim: a) põem os frutos na água (numa vasilha); b) aquecem até mais ou menos 50°C; c) ao atingir 50°C retiram as sementes de quantas queiram plantar; d) plantam; e) replantam no lugar definitivo quando têm um mínimo de 10 cm e um máximo de 60 cm de altura.

Há várias crendices associadas ao cultivo da pupunha, entre os Desana. As duas principais são: a) raspando a semente com um ralo, a planta não produzirá espinhos; b) se amarrar as folhas novas em cima, a árvore crescerá pouco e produzirá cachos a baixa altura (Kerr & Clement 1980: 258).

Importante observação de Von Martius convém ser lembrada nesse contexto. Diz ele:

(...) as variedades e raças aumentam em número na proporção do número de anos durante os quais se tem o vegetal em cultura. Como prova mais evidente do fato de que esta influência existe, temos as plantas cultivadas durante muito tempo e multiplicadas por meio de estolhos ou rebentos, que perdem totalmente a faculdade de produzir sementes. (...)

Como especialmente importante para esta nossa asserção, menciono a palmeira Gasipáes ou Pupunha (*Gulielma speciosa*), que, na maior parte, nas regiões tropicais da América, é sempre multiplicada pelos aborígenes por meio de rebentos laterais, e cujo putâmen duro como pedra, do tamanho de uma ameixa regular, na cultura sucessiva, muitas vezes se acha totalmente atrofiado ou transformado em uma substância cartilaginosa.

Quantos séculos não teriam sido precisos para desabituar esta árvore a produzir a sua semente tão sólida e grande (K. F. v. Martius *apud* Hoene 1937: 40-41).

O abacaxi (*Ananas comosus*) em estado selvagem pesa apenas de 100 a 200 gramas e mal alcança 12 cm de comprimento. As seleções genéticas feitas pelos índios produziram variedades com ou sem espinho e com a parte comestível meio ácida ou muito doce, nas tonalidades amarelo-gema, amarelo-claro e branca e com peso que varia entre 800 gramas a 15 quilos (Kerr & Clement 1980: 258-9).

Um dos vegetais indígenas mais importantes e pouco conhecido é o cupá, ou cipó-babão (*Cessus gongyloides*), uma casta de mandioca arbórea que deve ter sido domesticada há, no máximo, 1.000 anos. O cupá cresce rapidamente e é encontrado entre os grupos Timbira e Kayapó, em estado selvagem e semidomesticado, oferecendo, por isso, interessantes informações sobre o

processo de seleção genética de plantas, que ainda se processa, atualmente, entre grupos indígenas. A variedade selvagem alcança, no máximo, 1 cm de diâmetro, e a domesticada pelos índios, 4 cm. Medra em solos pobres, e as manivas são consumidas assadas ou cozidas, tendo gosto de macaxeira. Análises químicas do cupá demonstram que ele tem grande valor nutritivo: 77,56% de água, 1,2% de proteína, 1,0% de gordura e 18,84% de carboidratos, bem como alto teor de vitaminas (A, B, B<sub>2</sub>, C, D<sub>2</sub>, E). Cem gramas da planta oferecem 89,2 calorias (Kerr *et alii* 1978: 704).

## 6. Repertório de plantas cultivadas

No capítulo anterior, oferecemos um pálido exemplo dos esforços empreendidos pelos índios para obterem uma produtividade maior por planta cultivada. Passados 486 anos da descoberta, o estudo dos métodos por eles empregados mal se inicia, quando tantas seleções feitas em tuberosas, cereais e fruteiras se perderam irremediavelmente. Na Tabela 11 apresentamos a listagem parcial dos vegetais cultivados pelos aborígenes. As plantas mais importantes para a economia nacional e mundial, a exemplo da mandioca, já examinada, são descritas abaixo com mais detalhes.

### a) Grãos, tuberosas e feijões

#### MILHO (*ZEA MAYS*)

O milho, da família das gramíneas, figura entre as três mais importantes plantas que alimentam a humanidade. As outras duas são o trigo (*Triticum* sp.) e o arroz (*Oryza sativa*). O milho é cultivado atualmente em todas as regiões tropicais e subtropicais

do mundo. Além de alimento humano, vem sendo utilizado nas rações de suínos, caprinos, galináceos e equinos. K. F. von Martius encontrou designações para esse cereal em mais de 60 tribos (cf. Hoehne 1937: 114). Sauer (1986) tem dúvidas de que o milho mais primitivo que se conhece, chamado *tunicata*, possa ser encontrado em estado selvagem na bacia do Paraná-Paraguai, território Guarani, onde, possivelmente, se teria originado. Na América pré-colombiana era cultivado “até as últimas fronteiras agrícolas, exceto no altiplano andino, excessivamente frio” (Sauer 1986: 61). Não obstante constituir espécie botânica única, fecundada por cruzamento, a separação geográfica e a seleção genética feita pelos cultivadores contribuíram para a preservação de uma extraordinária variedade de formas: cerca de 250. O estudo dessas variedades e de sua distribuição geográfica permitirá esclarecer pontos obscuros sobre a própria origem do milho, a história da agricultura e as migrações e contatos no Novo Mundo, afirma Sauer (*op. cit.*: 64).

O milho é consumido pelos índios como legume, isto é, assado, cozido, e como cereal, ou seja, reduzido a pó farináceo com que são feitos inúmeros pratos. Entretanto, seu emprego mais notável é na forma de bebida fermentada – o famoso *cauim* dos Tupinambá – que alimenta, refresca e embriaga. Veremos adiante, na Tabela IV, que o teor de proteína do milho ultrapassa o do arroz (9,4 para 7,2). A quantidade de calorias do milho (361) é também superior à do arroz (357). O milho contém mais aminoácidos que a mandioca: 3.820 mg contra 404 (Gross 1975: 534 e Tabela I). Segundo esse autor, o milho é plantado pelas tribos da Amazônia como suplemento à cultura da mandioca. Isso se dá pelas seguintes razões: 1) o milho é menos produtivo que a mandioca por unidade-área; 2) o milho exige terras mais férteis, pluviosidade regular e pede melhor eficiência no preparo dos campos de cultivo; 3) os tubérculos, como

a mandioca e as batatas, que maduram mais lentamente, retiram, no mesmo ritmo, os nutrientes deixados na superfície pela queima; 4) o milho tem que ser colhido assim que amadurece, ao passo que a mandioca pode ser armazenada na terra por vários anos ou então na forma de farinha, durante meses (*ibidem*).

#### BATATA-DOCE (*IPOMOEA BATATAS*)

Nas áreas em que grãos, como o milho, não se adaptavam facilmente, tubérculos ricos em amido foram domesticados. É o caso da batata-doce, introduzida na Espanha em 1526, a partir de Cuba. Gabriel Soares de Souza, o grande tratadista das plantas indígenas brasileiras no século XVI, relacionou oito variedades caracterizadas pela cor e pelo paladar. Para muitas tribos, dentre as tuberculíferas, depois do aipim e da mandioca vem a batata-doce. Os Asurini, grupo tupi do médio Xingu, relacionaram 20 nomes de cultivares de batatas. Já não cultivavam todos porque, em suas fugas, perderam as ramas da metade deles (cf. B. Ribeiro 1982: 37).

A batata-doce tem uma distribuição maior que a mandioca na América. Para o norte, pouco ultrapassou o trópico e para o oeste – avançando na zona temperada do altiplano – alcançou o Pacífico, multiplicando-se por divisão (Sauer 1986: 71). Identificações botânicas admitem a existência de centenas de espécies, sendo a *Ipomoea fastigiata* uma espécie silvestre da América tropical (*ibidem*).

A batata-doce era o alimento básico dos grupos Jê, família linguística que inclui, entre outros, os Kayapó, os Timbira e os Xavante. Kerr e Posey (1984) encontraram nas roças dos Kayapó-Gorotire batatas-doces com até quatro anos de plantadas, distinguindo por informação desses índios 22 cultivares. (Ver Tabela II.)

#### CARÁ (*DIOSCOREA SP.*)

“Há outras raízes como batatas, carás, mangarás”, escreve José de Anchieta em 1570, passados 17 anos de sua permanência no Brasil. Acrescenta que “estas se comem assadas ou cozidas, são de bom gosto, servem de pão a quem não tem outro” (*apud* Hoehne 1937: 105). O cará é frequentemente confundido com o inhame, trazido das ilhas de Cabo Verde e de S. Tomé, e aqui aclimatado. Trata-se da espécie *Alocasia macrorrhiza*, segundo Hoehne (*ibidem*). Aos “carazes” se refere ainda Gabriel Soares de Souza com grande riqueza de detalhes, confirmando sua distinção dos inhames. E também aos “mangarazes” – taioba ou taro (*Xanthosoma* sp.) –, dos quais se consomem as folhas e as raízes, do tamanho de “nozes e avelãs”, colhendo-se “duas novidades no ano” (Hoehne 1937: 208/9). Sauer (1986: 72) inclui no gênero *Dioscorea* os inhames introduzidos do Velho Mundo. Afirma, todavia, que na América existem variedades silvestres desse gênero, distinguindo-se inúmeras tuberosas comestíveis no Nordeste do Brasil (*op. cit.*: 72). “Uma *Dioscorea* americana, a ‘yampee’ (*D. trifida*, também referida como *D. brasiliensis*), pode ser uma planta verdadeiramente domesticada” (*ibidem*).

#### ARIÁ (*CALATHEA ALLOUIA*)

A marantácea mais comum e de melhor paladar, domesticada por tribos amazônicas, é, segundo Kerr (1986: 168), a *Calathea allouia*. Os Kayapó reconhecem cinco variedades. Três delas “produzem do bulbo de reservas da raiz e as duas restantes brotam da batata, o que indica uma seleção completamente diferente na história de sua domesticação” (*op. cit.*: 169). São consumidas assadas e amassadas com farinha. Os Desana possuem dois cultivares.

A análise química do ariá demonstrou que ele contém 66% de proteína e 13 a 15% de amido (peso seco) (*ibidem*).

#### FEIJÕES (*PHASEOLUS SP.*)

De grande importância alimentar são os feijões, da família das leguminosas, devido ao seu alto conteúdo de proteína. Começamos pelo amendoim, que se destaca por seu teor de gordura e excelente sabor. “O amendoim (*Arachis hypogaea*)”, diz Sauer (1986: 64), é uma das raras plantas cultivadas atribuídas ao Brasil; sua espécie selvagem mais próxima se encontra desde a Bahia até o Rio de Janeiro.” Considera extraordinária sua disseminação pré-colombiana. Na América é registrada desde o litoral do Brasil até o Peru e no altiplano peruano, o que indica uma “ligação cultural de considerável antiguidade entre o Brasil oriental e o Peru ocidental, litorâneo” (*op. cit.*: 65). Embora não tenha atingido grande importância no México, apesar do clima propício, Sauer aventa a possibilidade de pertencer o amendoim “ao complexo de cultura da mandioca (amarga e doce) na sua distribuição pelo Novo Mundo” (*ibidem*).

A expansão do amendoim no mar da China e ao oceano Índico, e não à América no Norte continental, leva o referido autor a presumir uma disseminação pré-colombiana trans-Pacífico, através da qual o amendoim chegou à África (Sauer 1986: 65).

José de Anchieta, Gabriel Soares de Souza, Jean de Lery e outros cronistas se referem a favas e feijões cultivados nas roças dos Tupi da costa do Brasil: Trata-se de espécies do gênero *Phaseolus* que Soares descreve como sendo brancos, pretos, vermelhos e outros pintados de branco e preto (cf. Hoehne 1937: 213). (Ver Tabela II.)

**Tabela II**  
**Plantas indígenas cultivadas**  
**Número de cultivares segundo a taxonomia tribal**

NOME	DESIGNAÇÃO CIENTÍFICA	TRIBO	FONTE	Nº CULTIVARES
Mandioca e macaxeira	<i>Manihot esculenta</i> <i>Manihot dulcis</i>	Kayapó	Kerr & Posey 1984	21
Mandioca	<i>Manihot esculenta</i>	Tukano	Chenela 1986	134
Batata-doce	<i>Ipomoea batatas</i>	Kayapó	Kerr & Posey 1984	22
Batata-doce	<i>Ipomoea batatas</i>	Asurini	B. Ribeiro 1982: 37	20
Cará	<i>Dioscorea</i> sp.	Kayapó	Kerr & Posey 1984	21
Cará	<i>Dioscorea</i> sp.	Asurini	B. Ribeiro 1982: 37	8
Milho	<i>Zea mays</i>	Kayapó	Kerr & Posey 1984	11
Milho	<i>Zea mays</i>	Asurini	B. Ribeiro 1982: 37	9
Banana	<i>Musa paradisiaca</i> , <i>M. sapientum</i>	Kayapó	Kerr & Posey 1984	14
Banana	<i>Musa paradisiaca</i> , <i>M. sapientum</i>	Asurini	B. Ribeiro 1982: 37	11
Banana	<i>Musa paradisiaca</i> , <i>M. sapientum</i>	Yanomami	Lizot 1980: 31	11
Cupá	<i>Cissus gongyloides</i>	Kayapó	Posey 1983: 884	4
Feijão	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Kayapó	Posey 1983: 884	4
Feijão	<i>Phaseolus</i> sp.	Asurini	B. Ribeiro 1982: 37	8
Feijão	<i>Phaseolus</i> sp.	Kayabi	B. Ribeiro 1979: 120	5
Amendoim	<i>Arachis hypogaea</i>	Kayabi	B. Ribeiro 1979: 120	6
Mangarito ou taioba	<i>Xanthosoma</i> sp. <i>Xanthosoma sagittifolium</i>	Kayabi Yanomami	B. Ribeiro 1979: 121 Lizot 1980: 21	5 7
Ariá	<i>Calathea allouia</i>	Desana	Kerr & Clement 1982: 259	2
Pimenta	<i>Capsicum</i> sp.	Desana	B. Ribeiro 1980ms	14
Mamão	<i>Carica papaya</i>	Kayapó	Posey 1983: 884	4
Pupunha	<i>Guilielma gasipaes</i>	Yanomami	Lizot 1984: 34	4
Pupunha	<i>Bactris gasipaes</i>	Desana	Kerr & Clement 1980: 258	1
Sapota	<i>Quararibea cordata</i>	Tukuna	Kerr & Clement 1980: 256	1
Abacate <sup>(*)</sup>	<i>Persea americana</i>	Yanomami	Lizot 1980: 29	1
Abacaxi <sup>(*)</sup>	<i>Ananas paraguayensis</i>	Yanomami	Lizot 1980: 22	1
Caju	<i>Anacardium</i> sp.	Kayabi	B. Ribeiro 1979: 121	1
Maracujá	<i>Passiflora</i> sp.	Kayabi	B. Ribeiro 1979: 121	1
Abiu	<i>Pouteria caimito</i>	Desana	B. Ribeiro 1980ms	1
Biribá	<i>Rollinia mucosa</i>	Desana	B. Ribeiro 1980ms	1
Cacau	<i>Theobroma</i> sp.	Desana	B. Ribeiro 1980ms	1
Cucura ou mapati	<i>Pourouma cecropiaefolia</i>	Desana	B. Ribeiro 1980ms	2
Goiaba	<i>Psidium</i> sp.	Desana	B. Ribeiro 1980ms	2
Graviola	<i>Annona</i> sp.	Desana	B. Ribeiro 1980ms	1



NOME	DESIGNAÇÃO CIENTÍFICA	TRIBO	FONTE	Nº CULTIVARES
Toá	<i>Gnetum</i> sp.	Desana	B. Ribeiro 1980ms	3
Umari	<i>Geoffroya</i> sp.	Desana	B. Ribeiro 1980ms	3
Ingá	<i>Ingá edulis</i> ; <i>I. cinmamomea</i>	Desana	B. Ribeiro 1980ms	1
Miriti	<i>Mauritia flexuosa</i>	Desana	B. Ribeiro 1980ms	1
Pequi	<i>Caryocar</i> spp.	Trumai	Murphy & Quain 1975: 100	1
Tabaco	<i>Nicotiana tabacum</i>	Kayapó	Posey 1983: 884	3
Urucu	<i>Bixa orellana</i>	Kayapó	Posey 1983: 885	6
Algodão	<i>Gossypium arboreum</i>	Kayapó	Posey 1983: 884	4
Caroá	<i>Neoglaziovia variegata</i>	Araweté	B. Ribeiro 1984	3
Flecha	<i>Maranta arundinacea</i>	Kayapó	Posey 1983: 884	6
Cabaça	<i>Lagenaria siceraria</i> ; <i>L. vulgaris</i>	Yanomami	Lizot 1980: 23	7
Junco (**)	<i>Cyperus corymbosus</i> ; <i>C. distans</i> ; <i>C. articulatus</i>	Yanomami	Lizot 1980: 23 Lizot 1980: 24	15
Barbasco (***)	<i>Phyllanthus piscatorum</i>	Yanomami	Lizot 1980: 26	1
Paricá (**)	<i>Anadenanthera peregrina</i>	Yanomami	Lizot 1980: 29	1
Cambará (****)	<i>Lantana tryphylla</i>	Yanomami	Lizot 1980: 38	1
Coca	<i>Erythroxylum caractarum</i>	Desana	B. Ribeiro 1980ms	1

(\*) Abacate e abacaxi são também cultivados pelos Wanana (informação pessoal de Janet Chernela). A indicação de um único cultivar significa a menção da planta na bibliografia sem especificação de cultivares. (\*\*) Planta de uso mágico-ritual. (\*\*\*) Veneno para peixe.

(\*\*\*\*) Planta odorífera.

## b) Fruteiras

Poucos brasileiros estão familiarizados com a imensa riqueza de frutas nativas, silvestres ou cultivadas, ignorando que, no caso dessas últimas, séculos de experimentação e seleção genética decorrem a fim de tornar possível sua retirada da natureza para as roças indígenas e, depois, nacionais e internacionais. Ao tratar das seleções genéticas de plantas, fiz referência ao abacaxi e à pupunha. Tratarei agora apenas da banana, do maracujá e do caju, para não alongar em demasia a discussão.

O caju (*Anacardium* spp.) é amplamente consumido em estado selvagem e domesticado pelos índios no Brasil. A seu respeito, escreve Paulo Cavalcante:

Reforça a hipótese de sua origem brasileira o fato de que, das 22 espécies descritas para o gênero *Anacardium*, apenas duas ou três são nativas do Brasil. Mais da metade das espécies conhecidas são citadas como nativas da Amazônia brasileira e áreas limítrofes, também brasileiras, dados esses que permitem admitir que o cajueiro teria seu indigenato na Amazônia, de onde irradiou sua cultura para o resto do mundo tropical (1972: 13).

O fruto contém alto teor de vitamina C, e a castanha é rica em proteína, aminoácidos e gorduras.

Originário provavelmente do Brasil é ainda o maracujá (*Passiflora* spp.). Impressionado com seu aroma e a beleza das flores, assim o descreve Frei Vicente de Salvador, em 1627:

Maracujá é outra planta, que trepa pelos matos, e também a cultivam e põem em latadas nos pátios e quintais; dá fruto de quatro ou cinco sortes, uns maiores, outros menores, uns amarelos, outros roxos, todos mui cheirosos e gostosos, e o que mais se pode notar é a flor, porque, além de ser formosa e de várias cores, é misteriosa... (*apud* Hoehne 1937: 319).

Hoehne fala do maracujá-melão (*P. macrocarpa*), que dá frutos até dois quilos e meio (*ibidem*). P. Cavalcante (1974: 43) informa que o gênero *Passiflora*, com 400 espécies, está atualmente difundido pela maior parte da América tropical e, em menor número, na Ásia e Austrália.

A palmeira açai (*Euterpe oleracea*), de cujo bago violáceo, que dá em cachos, se faz um vinho característico do cardápio do Pará, é de enorme importância na alimentação indígena e

cabocla da Amazônia. A seguinte citação (Chaves & Perchnik 1945: 6), tomada de Cavalcante (1973: 34-35), informa sobre o seu valor nutritivo:

alimento essencialmente energético, com um valor calórico superior ao do leite e um teor de lipídios duplo deste. A riqueza em protídios não é muito elevada como também não o é a percentagem de glicídios. Todavia o açaí como é consumido habitualmente adicionado de açúcares e amiláceos pode ser considerado como um alimento rico de grande valor calórico. O teor de minerais, cálcio, fósforo e ferro apresenta interesse.

A banana (*Musa paradisiaca*; *M. sapientum*) é uma das mais antigas plantas cultivadas pelo homem, originária da Ásia. A pacoba, no entanto, é citada no século XVI por André Thevet e por Jean de Lery, no Rio de Janeiro, e por Gabriel Soares de Souza na Bahia. Este teve o cuidado de distinguir as bananeiras das pacobeiras e deixar claro que “Pacoba é uma fruta natural desta terra” (cf. Hoehne 1937: 120-121, 150-152, 221-224). Atualmente, tanto as variedades nativas como as introduzidas têm grande importância na dieta alimentar de inúmeros grupos indígenas (ver Tabela II). No caso dos Yanomami, ela responde por 70% das calorias (Smole 1976: 117). Foi encontrada em aldeias isoladas desses índios.

Devemos a Paulo B. Cavalcante (1972, 1974, 1979) um catálogo em três volumes de frutas indígenas (cultivadas e silvestres) e aclimatadas da Amazônia, com a respectiva classificação e ilustração botânica. O trabalho foi escrito com base em pesquisa feita em mercados de Belém do Pará e cidades do interior desse estado, bem como em fontes bibliográficas, durante quatro anos consecutivos (Cavalcante 1972: 7). O autor assinala no segundo

volume (1974) que um estudo completo demandaria muito mais tempo e admite que: “É bem expressivo o número de espécies silvestres que dão frutos comestíveis, utilizados em larga escala pelos silvícolas, em sua alimentação, e que na maioria dos casos são inteiramente desconhecidos do civilizado” (1974: 7).

No terceiro volume, o autor reúne outra meia centena de espécies e deixa de descrever cerca de uma dezena por falta de material adequado para a identificação e ilustração.

Tive o cuidado de somar o total publicado nos três volumes, verificando compreender no conjunto 168 espécies pertencentes a 40 famílias botânicas. Se considerarmos que dessas 40 famílias apenas três – a Rutácea (com oito espécies do gênero *Citrus*, ou seja, laranja e limão), a Cucurbitácea (melancia e melão) e a Flacourtiácea (ameixa-de-madagascar) – são comprovadamente forâneas, podemos avaliar a quanto monta a herança indígena somente no que se refere a fruteiras de consumo humano da Amazônia.

Realizei o mesmo exercício no índice de espécies vegetais referidas no livro de F. C. Hoehne. Trata-se, aqui, como foi dito, de um levantamento das plantas nativas conhecidas pelos índios segundo crônica dos autores seiscentistas e setecentistas. O cômputo acusou a referência a 91 famílias botânicas e 353 espécies de plantas. Constata-se, por outro lado, que as plantas “exóticas” – ou seja, europeias – encontradas nas roças indígenas e nas fazendas, nos dois primeiros séculos, somam apenas 59 espécies pertencentes a 24 famílias botânicas. Vale a pena enumerá-las para constatar que, exceto a cana-de-açúcar, o trigo, os cítricos e os temperos, esses produtos não têm, até hoje, real importância na alimentação e na economia dos brasileiros. Alguns são pouco conhecidos, por isso os identifiquei com as designações científicas. A lista completa inclui: uva, “borragem” (*Borrago officinalis*), cravo, cravina, beterraba, espinafre, alface, “cardo” (*Onopordon acanthium*), nabo, “rabão”

(*Brassica napus*), couve, couve-tronchuda, couve murciana, melancia, melão, pepino, abóbora, castanha de Portugal (*Castanea vulgaris*), “cana-do-reino” (*Arundo donax*), cevada, cana-de-açúcar, centeio, trigo, hortelã, “poejo” (*Mentha oulegium*), alfavaca, “segurelha” (*Satureia hortensis*), canela-de-cheiro, guandu (*Cajanus flavus*), “canafístula” (*Cassia fistula*), “fava-de-cavalo” (*Dolichos lablab*), “granvanços” (*Lathyrus sativus*), lentilha, ervilha, cebola, alho, “lírio branco” (*Lilium longiflorum*), quiabo, lúpulo (*Humulus lupulus*), “junco” (*Calamus rotang*), tamareira, romeira (*Punica granatum*), “erva besteira” (*Helleborus foetidus*), marmeleiro, laranja, limão, sândalo (*Santalum album* e *S. Freycinetum*), jiló (*Solanum gilo*), berinjela, batata-inglesa (*Solanum tuberosum*), incenso (*Aquilaria agallochum* e *A. malacensis*), “endro” (*Anethum graveolens*), coentro (*Coryandrum sativum*), cenoura, “funcho” (*Foeniculum vulgare*), salsa (*Petroselinum sativum*) (cf. Hoehne 1937: 339-357).

Da lista acima pode-se dizer ainda que algumas espécies, como o cravo, a canela, a abóbora, têm similares nativos. Por outro lado, a assim chamada batata-inglesa é originária da América. Foi levada ao Velho Mundo depois da conquista, vindo a constituir um dos principais alimentos dos europeus, da mesma forma que o tomate (*Lycopersicum* sp.), originário do México. Quanto ao arroz, Hoehne sustenta uma alentada argumentação para provar que era conhecido pelas populações indígenas do Brasil antes da chegada de Pedro Álvares Cabral (cf. Hoehne, 1937: 34, 36, 38, 66, 187).

## **7. Plantas estimulantes, medicinais e industriais**

(cultivadas ou silvestres)

Num estudo sobre o conhecimento e uso das árvores da selva tropical, Robert L. Caneiro (1986) fez um levantamento da classificação florestal feita pelos Kuikuro. Numa área de 1,6 acre (= 0,65

hectare), seus informantes identificaram 187 espécies, distribuindo-as por nomes específicos. Nos seus critérios de classificação eram levados em conta o tronco, a folhagem, os galhos, as flores e frutos que acaso tivessem, a casca e a entrecasca, o lenho e a resina, segundo a cor, o cheiro e o gosto dos dois últimos. A mesma experiência foi feita com arbustos e macega, igualmente identificados, e até mesmo com folhas soltas (1986: 50-51).

Além do seu conhecimento das árvores, em que Carneiro calcula estarem incluídas 45 espécies, os Kuikuro lhe forneceram os usos a que se destinam e que podem ser assim resumidos: a) para fazer artefatos; b) para pintar ou decorar o corpo; c) para uso cerimonial, xamanístico ou mágico; d) para uso medicinal; e) frutos ou nozes alimentícias; f) para lenha; g) plantas que crescem nas roças; h) para construção de casas, discriminados os troncos de madeira para esteio, caibros, ripas etc.; i) para amarrilhos ou fibras; j) árvores que figuram na mitologia; k) para ornamentos; l) para prover venenos; m) para extração de látex ou resina; n) folhas usadas para polimento, forração, limpeza etc.; o) para implementos de transporte por água, inclusive para calafetá-los; p) para fazer sabão; q) para fazer sal (Carneiro 1986: 52). Muitas se prestam a mais de uma dessas finalidades. Além disso, os índios podiam nomear outras árvores úteis que cresciam fora do seu território. Deve-se recordar que esse elenco representa apenas uma amostra tomada em uma área limitada.

O repertório que a seguir se examina longe está de representar a totalidade do conhecimento da flora pelo aborígene brasileiro. As lacunas maiores dizem respeito à farmacopeia indígena praticamente desconhecida e às plantas manufatureiras utilizadas na construção das casas, dos meios de transporte e dos utensílios e atavios pessoais. Essa relação – que amplia a publicada anteriormente (B. Ribeiro 1983: 96-100) – foi sistematizada segundo uma

ordem que reflete a importância econômica relativa das plantas para a sociedade nacional e para toda a humanidade. Uma lista completa conteria mais de uma centena de itens. Mencionam-se, em primeiro lugar, as principais plantas cultivadas e, em seguida, as silvestres, todas usadas para fins específicos.

### **a) Principais produtos cultivados<sup>3</sup>**

- 1) Tabaco (*Nicotiana tabacum*). Planta de origem e domesticação americanas. Estava por quase toda a América na época da conquista e era usada principalmente para efeitos mágicos, como terapêutica medicinal e estimulante. Introduzida na Europa no século XVI, foi rapidamente aceita em suas várias formas: como cigarro, charuto, cachimbo, rapé para cheirar e fumo para mascar. Curioso é o fato de que tenha atingido o extremo norte da América apenas no século XVII, já por influência dos europeus. A indústria do tabaco é, atualmente, uma das mais prósperas do mundo. Experimentos recentes indicam que constitui excelente forragem para gado.
- 2) Algodão (*Gossypium* sp.). Os indígenas americanos cultivavam o algodão (duas espécies: *G. Barbadosense* e *G. hirsutum*) antes da chegada de Colombo. Não obstante ser conhecido de longa data na Europa e no Oriente, o algodão americano substituiu, com vantagens, o do Velho Mundo. Alguns autores localizam seu hábitat original no vale do rio Cauca, outros admitem o desenvolvimento da variedade brasiliense na floresta úmida do nosso país. No século XIX, o Brasil chegou a ser um dos maiores exportadores de algodão do mundo.

---

<sup>3</sup> Excluem-se os anteriormente citados.

- 3) Caroá (*Neoglaziovia variegata*). Espécie de bromeliácea plantada, segundo observamos, pelas tribos de língua karib do alto Xingu, pelos Arawté (tupi), utilizada para fazer fio, corda de arco, bolsa de carregar e de apanhar peixes conhecida como puçá, em pequenos riachos.
- 4) Erva-mate (*Ilex paraguariensis*). Tudo indica que esta planta tenha sido desenvolvida pelos índios Guarani, que a utilizam fresca, para fins medicinais, e seca, para fazer chá e chimarrão, difundindo-se no Sul do Brasil, em toda a região platina, na Bolívia e no Peru. Atualmente o chá-mate está penetrando nos mercados mundiais, como sucedâneo do chá-preto e do café.
- 5) Guaraná (*Paullinia cupana*). O guaraná era pouco difundido na América. As fontes mais antigas registram sua presença entre os índios Mawé e Andirá, do Tapajós (os últimos extintos no século XVII), entre algumas tribos do rio Negro e da Venezuela. A partir de meados do século XIX, os Mawé constituíram, praticamente, um monopólio desse produto e o comerciavam largamente. O guaraná é um arbusto sarmentoso, de cujas sementes trituradas a pilão, misturadas à água, ao cacau e à mandioca (facultativamente os dois últimos) preparam-se os bastões. A bebida, de gosto amargo, é obtida raspando-se o bastão e adicionando-se água. É um estimulante notável, contendo pequeno teor de cafeína. Hoje o seu plantio está difundido por várias regiões – o Japão, inclusive –, e o seu uso é generalizado.

Outras plantas cultivadas pelos índios e adotadas pelos civilizados são: o urucu (*Bixa orellana*), usado como condimento na culinária e pintura de corpo pelos índios; várias fibras extraídas



de folhas de palmeiras, como do tucum (*Astrocaryum* sp.) que dão excelente fio para cordas e redes de dormir; as fibras da piaçaba (*Leopoldina piassaba*) são empregadas para múltiplos fins (entre outros, como matéria-prima para vassouras, exportada em larga escala), do mesmo modo que as da palmeira carnaúba (*Copernicia cerifera*) e buriti (*Mauritia* sp.). Essas espécies são mais importantes, para as populações aborígenes e civilizadas da Amazônia, ao passo que os índios do Chasco e do Sul do Brasil utilizam, de preferência, fibras extraídas de bromeliáceas como o caraguatá e gravatá (*Bromelia fastuosa* e *B. serra*). Plantadas eram também cabaças (*Lagenaria vulgaris*) para carregar água; cuias (*Crescentia cujete*) também utilizadas como vasilhames de variados fins; taquaras para flechas (*Gynerium sachroides*, *Guadua* sp.), contas para colares e inúmeras outras plantas cultivadas nas roças ou junto das casas.

Nos últimos anos, a atenção dos botânicos – Richard Schultes, entre outros – tem sido atraída para plantas qualificadas como alucinógenas ou estimulantes, cultivadas ou coletadas por grupos indígenas da Amazônia. Uma das mais conhecidas é a coca ou ipadu (em língua geral) (*Erythroxylum coca*), de uso ritual, pelos índios. É plantada pelos Tukano e Maku, do alto rio Negro, além de outros. Ghilleen T. Prance (1972: 228-229) observou seu uso nesta última tribo, informando que é preparada e ingerida diariamente com farinha de mandioca ou tapioca. O modo mais comum de consumi-la é chupar a bola de folhas tostadas e misturadas com cinza de folha de bananeira. Prance agrega que o seu efeito é aplacar a fome, uma vez que o seu ingrediente ativo é a cocaína. A cinza que lhe é adicionada ativa o narcótico ao prover um alcaloide (*op. cit.*: 229). O procedimento da planta pelos índios não chega até o seu uso como tóxico, ou seja, a cocaína.

Entre os Waiká, subgrupo Yanomami, Prance observou o uso de dois rapés aspirados pelas narinas com efeito alucinógeno.

Um deles é composto de duas plantas: *Virola theiodora* e *Justicia pectoralis*. A base do alucinógeno é a *Virola*. As folhas secas da *Justicia pectoralis* são adicionadas optativamente devido ao seu aroma. O outro alucinógeno contém *Piptadenia peregrina*, planta conhecida na bibliografia etnológica sob o nome de paricá, e de efeitos tóxicos bem maiores que a *Virola*. Desta planta utiliza-se a semente, torrada e pulverizada. O pó é aspirado pelos orifícios nasais. Aparentemente, esta planta não é cultivada (Prance 1973: 236). Outro alucinógeno com princípios ativos semelhantes aos do paricá – *Anadenanthera peregrina* – é plantado nas roças e junto às casas pelos Yanomami. É consumido também por aspiração, misturando-se o pó da semente torrada com cinza de uma cortiça (*Elizabetha princeps*) (Lizot 1980: 29-30). O gênero *Justicia* que, como vimos, é adicionado à *Virola*, é também objeto de cultivo pelos Yanomami, da mesma forma que outra planta odorífera (*Acanthacea* sp.). Esta última é usada como adorno pelas mulheres (cf. Lizot 1980: 20).

Da família das Ciperáceas, os Yanomami plantam 15 espécies (*C. corymbosus*, *C. distans* e *C. articulatus*) pouco conhecidas. Segundo Lizot,

Seus usos são múltiplos. Em sua maioria estas plantas servem como feitiço para caçar (fixadas na ponta da flecha asseguram o alvo); umas são para caçar pássaro pequeno, tatu, mutum, anta etc. Outras provocam a morte, a enfermidade, a cura; são afrodisíacas; fazem com que os homens mais valentes se assustem; permitem trabalhar sem descanso na roça; (...) ajudam no crescimento das crianças; infundem coragem numa briga... (1980: 24).

Lizot a isso agrega:

O estudo botânico das ciperáceas e das plantas do gênero *Justicia* deveria motivar os especialistas: estas plantas são pouco conhecidas e muito diversificadas. Sua distribuição na América do Sul poderia proporcionar informações interessantes sobre migrações e empréstimos culturais (*ibidem*).

## **b) Principais produtos de coleta**

Inúmeras espécies vegetais, objeto de coleta por parte dos índios, foram depois adotadas pelos colonizadores, passando a ser cultivadas, algumas em larga escala, desempenhando hoje relevante papel na economia mundial.

*Borracha (Hevea brasiliensis)*. Conhecida pelos índios que a utilizavam para fazer bolas, seringas e impermeabilizar objetos, a borracha só foi realmente “descoberta” pela civilização ocidental na segunda metade do século XIX. Naquela época, a Amazônia era a única região produtora em todo o mundo, e imensas fortunas surgiram da noite para o dia, embora o *rush* da borracha tenha ceifado, pelas febres e avitaminoses e pela brutalidade da penetração, milhares de vidas de índios e sertanejos. Em 1876, iniciou-se o plantio da *Hevea brasiliensis* na Indonésia, começando a quebra do monopólio detido por nosso país durante quase meio século.

Outra planta da maior importância é o cacau (*Theobroma cacao*), de que se extrai o chocolate. Era cultivado no hemisfério norte, nas terras temperadas da costa do Pacífico, antes de Colombo. Na costa atlântica, tinha também ampla distribuição, mas o seu cultivo era menos generalizado e de menor importância. No Brasil, era objeto de coleta, passando agora a ser cultivado, a exemplo do que fazem os Desana (ver Tabela II).

Dignas de menção são, ainda, as seguintes: maracujá (*Passiflora* sp.), a que já nos referimos, utilizado tanto em estado

selvagem como cultivado; guabiroba (*Myrtus mucronata*); guavira (*Campomanesia*); umbu (*Spondias tuberosa*); mangaba (*Hancornia speciosa*), importantíssima para as tribos das regiões de savana que, nas estações em que amadurece, empreendem grandes caminhadas para coletá-la; jabuticaba (*Mouriria pusa*); piquia (*Macoubea guaianensis*) e bacuri (*Piatonia insignis*), também cultivadas; abio (*Lucuma caimito*) e ingá (*Ingá* spp.), extensamente cultivados no alto rio Negro; maçaranduba (*Mimusops excelsa*); cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*); jacaratiá (*Jaracatia dodecaphylla*); mucajá (*Acrocomia sclerocarpa*); guarajá (*Chrysophyllum excelsum*); pitomba (*Eugenia litescens*); pitanga (várias *Myrtaceae*); fruta-de-conde (diversas *Rollinia* e *Anona*); araticum (*Anona Montana*); murici (*Byrsonima sericea*); cajá (*Spondias lutea*); araçá ou goiabinha (*Psidium guayava*); junipapo (*Genipa americana*), de que os índios utilizavam de preferência o sumo para a pintura do corpo e de artefatos do que o fruto maduro, que é comestível e do qual se faz excelente licor; jatobá (*Hymenaea courbaril*) e outras. Todas essas frutas estão hoje integradas na dieta alimentar do povo brasileiro, sobretudo do Norte, Nordeste e do Brasil central, que é o hábitat natural de sua maioria. Inúmeras são aproveitadas industrialmente na forma de compotas, sucos e licores. É de se esperar que, no futuro, se imponham no mercado mundial, como dádiva da flora brasileira ao acervo universal de espécies úteis e nutritivas.

Diversas espécies de palmeiras representam substancial fonte alimentar dos aborígenes, seja o fruto como a castanha, da qual fazem ainda azeite para comida e para iluminação; as palmas servem para cobertura de casas, para trancar cestos, esteiras e outros utensílios; a madeira se presta para diversos fins; e o palmito é consumido cru, assado ou cozido.

O babaçu ou pindoba (*Orbignya speciosa*), cujas castanhas encerram quase 70% de gordura, se presta a todos os fins citados. Da palmeira mucaia ou bocaiuva (*Acrocomia*), bem como do buriti

(*Mauritia vinifera*), é muito apreciada a parte carnosa, de grande valor vitamínico e muito nutritiva.

De outras palmeiras, como o açáí (*Euterpe oleracea*), prepara-se uma bebida chamada vinho de açáí, de grande consumo no Pará, como mencionei. Do mesmo modo, são preparados refrescos dos frutos da palmeira inajá (*Maximiliana regia*) e outras. Frequentemente o chibé é temperado com esses sucos.

Entre as amêndoas oleaginosas, merece especial destaque a castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*), cuja árvore, de porte magnífico, alcança 50 metros de altura por 4 de diâmetro. A coleta da castanha-do-pará ocupa boa parte da população amazônica, constituindo-se em importante artigo de exportação. É originária do Brasil e representa papel exponencial na alimentação indígena.

Os pinhões (*Araucaria angustifolia*) constituíam a base alimentar dos índios Kaingang e Guarani, durante vários meses do ano, sendo até hoje muito populares na região Sul do Brasil.

A castanha sapucaia (*Lecythis paraensis*) e a castanha-do-maranhão (*Bombax insigne*) são também muito procuradas, embora não tenham alcançado o apreço que granjeou a castanha-do-pará no mundo todo.

Outros produtos vegetais, utilizados pelos índios, são os cipós e enviras, para trançar peneiras, amarrar vigas nas casas, fazer cordas rústicas; folhas e palmas para cobertura das casas e embalagens, para trançar cestas, esteiras, fazer barragens em igarapés e múltiplos outros usos; madeiras para esteios, vigas e ripas das casas, para a fabricação de inúmeros instrumentos e utensílios e para fins igníferos; resinas, látex, óleos, unguentos, plantas saponáceas, plantas condimentares e oleíferas como a baunilha (*Vanilla* sp.) e uma variedade de madeiras perfumadas. Enfim, toda uma gama de conhecimentos botânicos foi incorporada à cultura brasileira, através da herança ancestral do índio.

Dentre os venenos para caça, principalmente de macacos e aves, alcançou fama universal e emprego cirúrgico o curare. É usado pelos grupos norte-amazônicos para untar as setas de uma arma que funciona por compressão de ar, a sarabatana. Curare e sarabatana foram registrados entre nativos da Indonésia. Tudo leva a crer, porém, que se trata de invenções independentes. O curare indígena é extraído da casca de cipós (*Strichnos toxifera*). Só é letal quando entra na circulação sanguínea, paralisando os músculos do coração. A curarina, alcaloide encontrado no curare, é empregada em delicadas intervenções cirúrgicas que exigem relaxante muscular.

Os índios utilizam as raízes tóxicas do barbasco, conhecido como timbó sacaca (*Tephrosia toxicaria*), para envenenar os peixes por sufocação, que assim vêm à tona e são facilmente capturados através da flecha ou mesmo com a mão. Os caboclos do Norte do Brasil também costumam tinguir peixes por esse processo. Do timbó, extrai-se a rotenona, utilizada como inseticida na medicina sanitária e na agricultura.

Dentre os contraceptivos, Ghilleen Prance (1986: 124) acredita que esse efeito é obtido por uma menispermácea (*Curarea tecunarium*) tomada em forma de bebida depois do parto, durante algumas semanas, pelo marido e a parturiente. Segundo os informantes Deni, grupo indígena do rio Juruá, recentemente contatado, o efeito da beberagem se prolonga por dois anos. Missionários que vivem junto a essa tribo observaram um grande espaçamento entre os filhos de um casal e que apenas uma mulher fica grávida de cada vez, no grupo. Prance ainda não divulgou os resultados da análise química da planta, chamando a atenção para o fato de tratar-se do gênero utilizado para veneno de flechas: o curare.

As mulheres Kaapor (grupo tupi do Maranhão) tomam um chá feito da raiz de um arbusto silvestre (*Strychnos* sp.) – do gênero

utilizado pelos grupos amazônicos na fabricação do curare – contra dores menstruais, que é tido também como abortivo (W. Balé 1984ms: 236).

Num estudo sobre a nomenclatura e classificação das plantas silvestres, segundo o sistema taxonômico indígena, Emílio Fuentes (1980: 5-137) desbasta o mundo vegetal dos Yanomami. Embora tenha obtido designações para 600 plantas silvestres e cultivadas por esses índios, a busca de equivalentes na taxonomia científica resultou infrutífera (Fuentes *op. cit.*: 12). Na denominação das plantas pelos Yanomami, escreve Fuentes, não se pode vislumbrar regras de sistematização. Nelas

características morfológicas se mesclam a semelhanças zoológicas, à poesia e ao humor. A classificação é assistemática, fundamentada em seis categorias gerais (árvore, cipó, palmeira, fungo, erva e feto) e numa particularização de cada planta mediante a atribuição de um nome específico (*op. cit.*: 81).

Quanto ao nível de conhecimento do mundo vegetal, verifica-se que no conjunto de 184 plantas, cuja utilização e identificação botânica foram determinadas por Fuentes, 56 têm emprego no campo da tecnologia (construção de casas, meios de transporte, utensílios domésticos e de trabalho); 77 são usadas na alimentação; 23 destinam-se a corantes e à ornamentação; 15 são classificadas por Fuentes como venenos e drogas; e 13 para uso mágico e jogos.

Estudo anterior, na mesma linha, é o de Thekla Hartmann (1967) denominado *Nomenclatura botânica dos Bororo*. Em pesquisa de campo junto a esse grupo indígena do norte de Mato Grosso, a autora recolheu 200 espécimes de plantas, que, juntamente com os 400 levantados na bibliografia, perfazem o equivalente

ao repertório obtido por Fuentes entre os Yanomami. No entanto, “a lista está longe de esgotar-se”, afirma Hartmann (1967: 12). Analisando a etimologia das designações dessas plantas, a autora constata “a existência de um conceito de gênero entre estes índios. Essa constatação parece contrária à velha ideia de que o homem de cultura tribal particularizava seu conhecimento, sem subordiná-lo a conceitos inclusivos e abstratos” (*op. cit.*: 10).

Outra evidência alcançada nesse trabalho é a de que o maior número de étimos botânicos se refere a nomes “zoológicos”. Com efeito, num total de 224 nomes, 102 remetem a essa categoria, sendo os demais divididos em 14 outras, relacionadas a características morfológicas do vegetal, seu emprego etc. O mesmo se verifica em relação à nomenclatura botânica dos Guarani (108 nomes zoológicos e 233 de outras 24 categorias), segundo estudos de Leon Cadogan (cf. Hartmann 1967: 39).

### **c) Farmacopeia indígena**

São praticamente inexistentes estudos específicos sobre esse tema. O mais conhecido é o do botânico Paulo F. Cavalcante e do antropólogo Protásio Frikel (1973). Foi realizado junto a um grupo do tronco linguístico Karib, da Guiana brasileira – os índios Tiriyo do rio Paru do Oeste – e exemplifica a riqueza do conhecimento indígena da flora medicinal. Em excursão efetuada com alguns índios dessa tribo, seus autores coletaram “436 espécimes de plantas em geral, das quais, segundo a indicação dos informantes, 328 possuem valor medicinal. Destas, somente 171 foram botanicamente classificadas...” (1973: 5).

As indicações terapêuticas das plantas foram dadas por dois índios mais idosos, um deles pajé. Cavalcante e Frikel comentam que a nova geração pouco se interessa em conhecer e aplicar a medicina tradicional, não porque tenha perdido confiança nela



e nos antigos métodos de cura, e sim porque prefere os remédios fornecidos pela Missão, “de efeito mais rápido, provocado pela concentração dos elementos ativos em forma de drogas, quiçá de plantas semelhantes ou equivalentes” (*op. cit.*: 6).

A maneira pela qual os Tiriyo designam seus remédios expressa a forma como são aplicados. Trata-se de vocábulos, segundo Cavalcante e Friel (1973: 11-13), que indicam que o remédio é administrado sob a forma de:

1. Banhos (de cuia) quentes ou frios de sumo de folhas fervidas ou diluídas.
2. Sumo ou seiva de plantas para uso local.
3. Remédios aplicados em fricções ou massagens.
4. Remédios para uso interno, aplicados por via oral.
5. Plantas medicinais aplicadas em forma de vapores.
6. Plantas carbonizadas e aplicadas.

Outra categoria de nomenclatura indica os “efeitos produzidos pela aplicação dos remédios”, tais como remédio para aborto, parto rápido ou para fazer crescer os seios das adolescentes. Um terceiro grupo indica a doença propriamente dita: remédio para queimaduras, para picada de cobra, contra flechas envenenadas e como antídoto do curare. Uma quarta categoria remete ao órgão afetado pela doença: remédios para dor de dentes, de ouvidos, olhos, cabeça etc. Finalmente, uma categoria de termos é usada de modo ambíguo, a favor ou contra, como por exemplo: “remédio para criança”, para a menstruação, para a barriga. No primeiro caso pode tratar-se de um remédio para tratar febre infantil ou para abortar; no segundo, estancar o sangue menstrual ou provocá-lo. No terceiro, para combater cólicas intestinais e de outros órgãos internos (rins, fígado).

As 171 amostras botanicamente identificadas foram descritas em fichas contendo as seguintes informações: I. Na parte etnofarmacológica: denominação indígena (Tiriyó) das plantas medicinais, tipo de vegetal, utilidade clínica, material aproveitado, obtenção e manipulação do vegetal, maneira de preparar o remédio, modo de usar, efeitos, origem étnica do uso medicinal, processos de preparação dos remédios. II. Na parte botânica: nome científico da planta, denominação popular, descrição botânica, local de coleta e número de registro do herbário do Museu Goeldi (Belém do Pará) para onde foi levada (cf. Cavalcante & Frikel, 1973: 21).

Tabulando o material vegetal, os autores verificaram o aproveitamento na medicina Tiriyó de:

Arbustos e arbustivos	71
Árvores	34
Cipós	26
Ervas e herbáceas	25
Gramíneas	12
Trepadeiras	3
Total	171

Desses espécimes são aproveitados folhas (70 casos), sumos (39), hastes (25), raízes (14), talas (10), frutas (9), cascas (8), madeiras (2), flores (1), tudo (41).

Quanto à maneira de “isolar ou extrair os elementos ativos das plantas medicinais”, Cavalcante & Frikel (*op. cit.*: 137) verificaram que ela opera através da cocção (101 casos), infusão (24), carbonização (9), aplicação ao natural (37), ou aplicação quente ou por vapores (4) (*ibidem*). Do total de aplicações, 41 eram de uso interno e 168, de uso externo.

As aplicações terapêuticas das plantas medicinais dos Tiriyó demonstram que as doenças mais frequentes que os índios

enfrentam e para as quais se empenharam em encontrar remédios, autonomamente, em sua flora medicinal, são, resumidamente:

101	remédios para febres
42	remédios para feridas
17	remédios para estados anêmicos
14	remédios para reumatismo
14	remédios para amarelidão
13	remédios para dores de cabeça
12	remédios para cólicas intestinais
12	remédios para antídotos contra curare
11	remédios para dores de dente

Embora declarando que “somente uma análise de laboratório poderá esclarecer o valor, a eficiência ou o caráter medicinal das alegadas plantas” (1973: 139), os autores obtiveram bons resultados em alguns experimentos. Ao mesmo tempo verificaram que “à mesma planta são atribuídos vários efeitos, embora semelhantes” (*ibidem*). Em ordem de frequência, Cavalcante & Frikel deduziram que, num total de 292 aplicações das 171 plantas medicinais classificadas, obtinham-se 34 prováveis efeitos, conforme discriminação abaixo:

1.	Antitérmicos . . . . .	52 casos
2.	Analgésicos . . . . .	44 casos
3.	Sedativos . . . . .	21 casos
4.	Antiflogísticos . . . . .	21 casos
5.	Antissépticos . . . . .	20 casos
6.	Tônicos, energéticos . . . . .	19 casos
7.	Cicatrizantes . . . . .	18 casos
8.	Antiespasmódicos . . . . .	15 casos
9.	Anti-inflamatórios . . . . .	15 casos

10. Antianêmicos .....	7 casos
11. Antidínicos .....	6 casos
12. Béquicos .....	6 casos
13. Antitóxicos, antídotos .....	5 casos
14. Catárticos .....	5 casos
15. Antifisséticos .....	5 casos
16. Tônicos capilares, anticaspas .....	5 casos
17. Diuréticos .....	3 casos
18. Anti-infecciosos .....	3 casos
19. Tranquilizantes .....	3 casos
20. Ocitócitos .....	2 casos
21. Antimicóticos .....	2 casos
22. Estimulantes para o crescimento ...	2 casos
23. Anti-helmínticos .....	2 casos
24. Emético .....	1 caso
25. Antiemético .....	1 caso
26. Atenuante .....	1 caso
27. Antienurético .....	1 caso
28. Anti-hemorrágico .....	1 caso
29. Abortivo .....	1 caso
30. Antiasmático .....	1 caso
31. Anticatarral .....	1 caso
32. Expectoante .....	1 caso
33. Mucolítico .....	1 caso
34. Antiparasitário .....	1 caso
Total .....	292 casos

O estudo de Cavalcante & Frikel mostra, finalmente, que, das 171 plantas classificadas, 87 são do campo e 84 da mata, o que revela a origem dos Tiriýó: dois grupos ancestrais originários, respectivamente, do campo e da floresta. E ainda que 155 espécies botânicas pertencem à tradição tribal, nove provêm dos negros

do Suriname e sete são de origem duvidosa. Destas, uma única espécie origina-se da sociedade nacional. O estudo comprova, ainda, que, em virtude do contato com populações negras e caboclas vizinhas, os Tiriyo adquiriram enfermidades antes desconhecidas, dentre as quais se destacam as moléstias das vias respiratórias (gripe, catarro, tosse) e as doenças venéreas, em particular a gonorreia. Para curá-la utilizam remédios de quatro plantas. Os autores concluem que

Os civilizados, entretanto, contribuíram muito pouco para a medicina caseira dos Tiriyo. A planta mais encontrada e geralmente aceita foi o mastruz (*Chenopodium ambrosioides*), empregado contra febres em geral e, especialmente, contra a malária que os Tiriyo, significativamente, denominam “*pananakiri kól*”, ou seja, “febre dos brancos”, isto é, dos estrangeiros, holandeses etc. (*op. cit.*: 143).

Como se vê, os brancos “contribuíram” antes com doenças do que com remédios, ao passo que a medicina indígena e a pajelança são, ainda hoje, em todos os rincões do interior do Brasil, o único alívio para inúmeros males. Quanto à farmacopeia indígena, é quase ignorada pela cultura ocidental. Vejamos os poucos exemplos, de que temos conhecimento, de plantas medicinais americanas incorporadas à nossa civilização.

Ipecacuana (*Cephaelis ipecacuana*). Originária do Brasil, era usada pelos índios para fins medicinais, especificamente contra diarreias sanguinolentas. Dela se extrai o cloridrato de emetina. Levadas suas raízes para a Europa, difundiram-se suas propriedades, sendo empregada até hoje na farmacopeia mundial.

Jaborandi (*Pilocarpus pennatifolius*). Assinala-se sua utilização pelos índios brasileiros como sudorífico e depurativo. Só no século XIX difundiram-se suas propriedades na Europa.

Copaíba (diversas espécies do gênero *Copaifera*). Utilizada pelos Tupi-Guarani para curar feridas e outras enfermidades. Só no século XVIII, generalizou-se o seu uso contra afecções das vias urinárias.

Quina (do gênero *Cinchona*). Árvore originária da região andina, cuja cortiça macerada na água dava uma beberagem com a qual os índios tratavam a febre terçã. Dela se extraem vários alcaloides, sobretudo o quinino, empregado para a cura da malária.

O esforço coordenado de etnólogos, farmacólogos, químicos e fisiólogos elucidou, recentemente, a estrutura química de venenos vegetais como o curare. Substâncias curarizantes sintéticas são empregadas, atualmente, em delicadas cirurgias que exigem a paralisação momentânea dos músculos cardíacos.<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> Sobre farmacopeia indígena, ver também E. Elisabetski (1986).

## Introdução

O indígena brasileiro desenvolveu estratégias e técnicas para a utilização racional de recursos naturais do seu ambiente. No capítulo anterior analisei os referentes à flora, em sua interação com a fauna e o substrato inorgânico. Vejamos, agora, em que medida os grupos tribais identificaram os recursos faunísticos de seu hábitat e desenvolveram métodos adequados ao seu manejo, visando a sua preservação. Tratarei de aspectos relativos às técnicas utilizadas para a caça de mamíferos, aves, coleta de insetos e larvas comestíveis. E, finalmente, os tabus alimentares e os aspectos mágicos relativos à caça, que contribuem para a sua multiplicação.

As monografias etnográficas sobre índios do Brasil descrevem sempre as técnicas de caça e pesca, enaltecendo o seu papel na dieta alimentar indígena. Entretanto, só em anos recentes, botânicos e zoólogos incorporaram-se à pesquisa e documentação do saber milenar do seu ecossistema. Todos estão convencidos de que as complexas relações que as culturas ditas “primitivas” mantêm com seu ambiente assumirão crescente importância para a formulação de uma política adequada de preservação de imensos ecossistemas ameaçados, como o amazônico.

Por outro lado, antropólogos dedicados à etnociência, em colaboração com biólogos, procuraram explorar as dimensões semânticas do sistema nativo de classificação, contrastando-o com

a taxonomia científica. Verificaram, com enorme admiração, que ele se assemelha ao sistema binominal com que trabalhou Lineu no século XVIII. A propósito diz Lévi-Strauss: “As classificações indígenas não são apenas metódicas e baseadas num saber teórico solidamente constituído. Acontece também serem comparáveis, sob um ponto de vista formal, àquelas que a zoologia e a botânica continuam a usar” (1976: 65).

Para uma rápida análise da fauna, tomei como marco a hileia amazônica. Costumava-se dividir o ambiente ecológico da bacia amazônica em três macrotipos: as terras de várzea ou aluvionais, que anualmente renovam, com as enchentes e vazantes, a fertilidade do solo e das águas. São por isso passíveis de manter maiores concentrações populacionais. Apresentam também maior abundância de fauna herbívora, principalmente aquática. Essas áreas permitiram o desenvolvimento de culturas mais complexas, como a dos Omágua e Tapajó, encontrados em terras de aluvião do rio Amazonas no primeiro e segundo séculos da conquista. Possuíam sistemas sociais complexos, uma aparente estratificação social, cultos e artesãos especialistas. Podiam organizar um bom número de guerreiros para campanhas militares em defesa do seu território.

O segundo tipo de hábitat caracteriza-se por terras altas cobertas de denso manto florestal, mas muito mais pobres em nutrientes e com alto grau de acidez. As “terras firmes” interfluviais, isto é, afastadas dos grandes rios, carecem por isso de recursos de fauna aquática.

Finalmente, o terceiro tipo é o que caracteriza a área dos cerrados do Brasil central, entrecortada por “florestas de galeria” ao longo dos cursos d’água. Nessa área, a caça é mais abundante. Os grupos indígenas que a habitam praticam a horticultura nas florestas de galeria e a caça e a coleta, na savana. A dispersão de unidades domésticas, durante a estação seca, e sua aglomeração



em grandes aldeias (de até 1.200 habitantes) nos períodos que se seguem à colheita podem ser responsáveis por sua complexa organização social. Essa é a opinião de Gross:

As plantas circulares das aldeias, as metades permeáveis, os elaborados sistemas de transmissão de nomes, os grupos de idade e os eventos cerimoniais e esportivos, que tornaram famosas essas sociedades, podem ter servido de mecanismos culturais para integrar unidades andantes semiautônomas em aldeias unitárias, anualmente reconstituídas, prevenindo conflitos entre os grupos, propiciando a distribuição do produto das roças através da aldeia, e mobilizando os guerreiros para defesa e ataque (1975: 538).

Existe unanimidade entre os autores quanto à dispersão e refeição da fauna arbórea e terrestre na floresta tropical (Gilmore 1986: 196), da qual dependem os grupos da terra firme para completar as necessidades de proteína animal em sua dieta alimentar. As práticas de caça são para certos grupos interioranos, como os Maku, mais importantes que as agrícolas. Entretanto, os estudiosos da cultura da floresta tropical demonstram que ela é antes uma adaptação à vida ribeirinha do que à floresta (Latharp 1973: 89). Em função disso, desenvolveu-se uma tecnologia de navegação fluvial em canoas monóxilas e de cascas de árvores, bem como uma tecnologia pesqueira que, ao longo dos grandes rios e junto às suas margens alagáveis, soube captar uma prodigiosa fauna pesqueira, de mamíferos e répteis aquáticos; e de pesca menos abundante nos rios que banham a terra firme, em extensão infinitamente maior, mas também infinitamente mais pobre.

Dentre a fauna aquática da várzea, em que se assinalam peixes notáveis pelo tamanho e variedade, como a piraíba (2,3 m e 140 quilos de peso), o pirarucu (1,80 m e 80 quilos de peso), mamíferos

como o peixe-boi (3 m e 1.500 quilos de peso), destacam-se as tartarugas (1 m e 25 e 35 quilos de peso), não só por sua carne como também pela quantidade de ovos (100 a 150 numa cova) que deixam numa só postura. Outros animais de porte, como a capivara, são semiaquáticos e podem ser caçados em canoas. Além disso, grande parte da fauna avícola comestível vive à beira-rio (cf. Meggers 1977: 52-53).

A fauna silvícola propriamente dita, entretanto, é pequena em população e em espécie. A dispersão das plantas comestíveis acarreta igual distribuição de animais que, com exceção dos bandos de porcos-do-mato (*Tayassu tajacu*), de queixadas (*T. pecari*) e de macacos, vivem solitários. Entre os principais contam-se a paca, a cutia e o tatu (0,60 m de comprimento), os veados e a anta, que chega a atingir 2 m e é o maior mamífero tropical terrestre (Meggers 1977: 43-44). Destaque especial deve ser dado aos quelônios, jabuti e tracajá, principalmente ao primeiro, que constitui uma reserva de alimento, da maior importância para os índios e os caboclos.

## 1. Captura de proteína animal

Em 1975, Daniel Gross publica um artigo que se tornou famoso, no qual argumenta que a escassez de proteína animal, na bacia amazônica, é a principal responsável pela pequena densidade populacional, pelo tamanho e estabilidade das comunidades aborígenes. Mostra que existe relativa unanimidade entre os antropólogos de que as limitações tecnológicas e ambientais impediram o incremento das populações nativas na Amazônia e o desenvolvimento de formas mais complexas de estruturas socioculturais. E que até então apenas as potencialidades agrícolas eram levadas em conta, fazendo-se a abstração das necessidades de proteína animal no metabolismo humano. Concorda com a

interpretação de Betty Meggers de que sociedades mais complexas, como a marajoara, intrusa na área e que logo entrou em declínio e desaparecimento, aparentemente não poderiam manter-se na floresta tropical (Gross 1975: 526). Menciona o trabalho de Carneiro (1973), o qual estima que as potencialidades agrícolas dos Kuikuro, centradas em torno da cultura da mandioca, poderiam manter aldeias sedentárias de até 2.000 membros, sem degradar o ambiente e sem substancial acréscimo de trabalho. Gross procura demonstrar que a maior parte dos cultivos é rica em calorias, mas pobre em proteínas. Os Kuikuro, por exemplo, segundo Carneiro (1973:98), dependem em 80 a 85% da mandioca e outras plantas, como o milho (menos de 5%). Os 10 a 15% restantes são providos por uma dieta baseada quase exclusivamente no peixe, uma vez que tabus alimentares inibem o consumo de animais de pelo, exceto o macaco. Uma vez que o teor de proteína na mandioca, além de baixo, tem pequeno valor biológico, os Kuikuro, para alcançarem o hipotético montante de 2.000 pessoas, teriam de ingerir coletivamente “100 kg de proteína por dia para obter a ração de 50 g/pessoa/dia de proteína de alta qualidade” (Gross 1975: 528).

Isso seria impraticável para os Kuikuro, mas não para grupos que vivem junto a rios, como o Amazonas e o Araguaia, observa Gross, onde a biomassa animal é bem maior.

Numa série de exemplos, Gross invoca o testemunho de antropólogos, ecólogos e naturalistas sobre a escassez de proteína animal nos trópicos. O autor indaga por que razão os índios não recorreram a técnicas de domesticação, principalmente do porco-do-mato, ou não trataram de aumentar sua dieta proteica com o uso de plantas com mais alto teor de proteína, tais como sementes, ou mesmo o milho. O próprio autor justifica a preferência pela mandioca sobre o milho com argumentos como os que expus anteriormente. E admite que em nenhum lugar se

constataram moléstias carenciais entre grupos indígenas devido à deficiência de proteínas.

Tanto Meggers (1977: 120-148) como Gross explicitaram os mecanismos culturais que tendem a maximizar o rendimento da alimentação. Vejamos os enumerados por Gross:

- 1) Manutenção de pequenos estabelecimentos que minimizam o impacto da predação humana de peixes e caça dentro da área acessível. Alguns dos traços culturais que favorecem a manutenção de comunidades de tamanho menor são a ausência de fortes lideranças políticas, a disputa por mulheres, acusações de feitiçaria e dispersões sazonais, as quais, conjuntamente, levam à fissão dos aldeamentos.
- 2) Dispersão ao invés de amontoamento das comunidades, para evitar a superposição de áreas de exploração. Isso é favorecido pelas hostilidades e guerras em que uma constante ameaça de ataque se faz sentir.
- 3) Manutenção de uma “terra de ninguém” entre as áreas ocupadas, que constituem “reservas” para a reprodução de espécies de rapina livres da predação humana. Isso também se dá em função das atividades guerreiras.
- 4) Mobilidade frequente das aldeias para obstar a superexploração. Ela é favorecida pela guerra, a fissão e a prática da agricultura itinerante.
- 5) Pequena taxa de incremento populacional que facilita o não incremento da pressão sobre os recursos. Os traços que propugnam uma baixa natalidade são: infanticídio, particularmente feminino, que diminui o número de reprodutores, aborto, contracepção e tabus de intercurso sexual (Gross 1975: 535).

Tomando o exemplo dos Yanomami – um dos últimos grupos indígenas relativamente isolado e numeroso, que vive no Brasil e na Venezuela –, Gross mostra que a poligamia e o infanticídio feminino resultam em escassez de mulheres, dando lugar a disputas que terminam na fissão de aldeias, guerras e deslocamentos. Os tabus de abstinência sexual pós-parto e a lactação prolongada favorecem não só o espaçamento entre os nascimentos como também uma disponibilidade maior de proteína para as crianças.

Contribuição importante de Gross, anteriormente citada, é a referente ao papel das capoeiras como refúgio e atração de caça, inclusive de invertebrados.

Espécimes terrestres herbívoras, como o porco-do-mato ou o veado, encontram folhagem mais tenra e mesmo tubérculos em uma roça abandonada. Isso não ocorre na floresta madura onde a maior parte da biomassa consiste em folhas nos patamares mais altos e em galhos lenhosos (*ibidem*).

As colocações de Gross foram aceitas pela comunidade científica, porém com restrições. A resposta mais contundente foi a de Stephen Beckerman (1979), que resumirei a seguir. Retomando o argumento de Gross quanto à escassez de proteína disponível aos Kuikuro, e que determinaria o reduzido tamanho da comunidade, Beckerman, utilizando cálculos numéricos, mostra que, num dia de viagem, um índio Kuikuro poderia percorrer a distância exigida para a captura da quantidade de peixe necessária à sua dieta de proteína. De mais a mais, o peixe é móvel e, em certa época do ano, aproxima-se do consumidor.

Quanto aos mamíferos, retomando o argumento do próprio Gross, Beckerman assinala a importância das capoeiras para atrair caça, afirmando que:

A força centrífuga das caçadas em afugentar a população animal deve ser equilibrada com a força centrípeta da modificação agrícola da vegetação, atraindo e aumentando a população animal de caça, em uma estratégia de subsistência aborígine bem integrada (1979: 537).

Ao peixe e à caça como fontes de proteína Beckerman acrescenta outras, meramente citadas por Gross, sem maior elaboração. Uma delas provém da classe dos répteis (jacarés e quelônios, tartarugas e seus ovos). No que se refere às tartarugas, Beckerman evoca a informação de Orellana, que, em sua viagem em 1542 pelo Amazonas, pôde aplacar a fome dos seus marinheiros com tartarugas. Orellana informava, àquela época, que encontrou pelo menos mil tartarugas em currais à beira-rio nas aldeias por onde passou. Essa informação foi corroborada cem anos mais tarde, em 1641, por Cristobal d'Acuña. Citando Smith (1974: 93-95), Beckerman diz que:

A população de tartarugas era capaz de tolerar uma colheita anual de mais de 12 milhões de ovos, o produto de 100 mil a 150 mil fêmeas adultas, durante quase um século, antes que a população entrasse em sério declínio. Na verdade, a colheita montava o quádruplo daquela cifra em 1860. Estes números referem-se apenas aos ovos. Smith (1974: 94) assinala também que mais de 50 mil tartarugas eram levadas em currais do estado a Barcelos, no rio Negro, entre 1780 e 1785 (1979: 537).

As tartarugas herbívoras eram certamente mais numerosas que os jacarés carnívoros. Entretanto, registros do século XIX e estudos recentes dão conta de grandes quantidades deles nos rios e lagos amazônicos. Um mamífero herbívoro de

maior importância foi, antes de sua total extinção, o manati ou peixe-boi.

A entomofagia (consumo de invertebrados) representou e ainda representa, segundo testemunhos recentes, importante fator de captura de proteína animal pelo aborígine. Insetos são consumidos tanto em forma larval como madura. Falando dos Yanomami, Lizot (1977: 509) afirma que eles representam entre 2,5 a 4,5%, em peso, a quantidade de carne consumida por esse grupo. Autores que estudaram os índios do Uaupés, afluente do rio Negro, oferecem farta documentação sobre a importância alimentícia e o apreço quanto ao paladar de térmitas e formigas, larvas de borboletas, cabas, coleópteros. Segundo Bruzzi (1962: 221-2), a rainha de uma espécie de cupim amarelo (maniuara, em língua geral) é das mais apreciadas. É coletada em abundância quando cria asas e comida viva ou assada. Da mesma forma, comem as tanajuras e outras espécies de formigas, como a saúva (*Atta* sp.).

Iguaria muito apreciada pelos índios do alto rio Negro é a larva de borboleta como do japurá (*Erisma japura*) e do cunuri (*Cunuria spruceana*). Uma larva que se nutre das folhas do ingá (*Inga edulis*), da família das mimosáceas, é igualmente apreciada. Dentre as térmitas, consomem ainda várias espécies de marimbondo (caba, em língua geral) e suas larvas. Dentre os coleópteros, preferem certas espécies de gafanhotos e de besouros que às vezes aparecem em grande abundância. Bruzzi comenta que “Quiçá à riqueza de vitaminas A, haurida da ingestão de tão variados insetos e larvas, o índio é devedor da admirável visibilidade noturna de que desfruta” (1962: 222).

O amadurecimento desses insetos comestíveis – assim como a migração periódica de cardumes de peixes para a desova – é associado, pelos índios Desana (rio Tiquié, alto rio Negro), ao ciclo constelar. Este, por sua vez, determina a intermitência de chuvas

e estiagens, e, conseqüentemente, o ciclo econômico anual (B. G. Ribeiro e T. Kenhiri 1987).

Smole (1976: 163) considera os insetos um importante aporte à dieta alimentar dos Yanomami, da Venezuela. O quadro seguinte, adaptado desse autor (*op. cit.*: 164-165), mostra os componentes nutritivos de alguns invertebrados consumidos por essa tribo, comparados com bife de vaca:

Tabela III						
Índios Yanomami. Consumo de insetos						
INSETO	QUANTIDADE DE ÁGUA	GORDURA	PROTEÍNA	CARBOIDRATOS	MINERAIS	CALORIAS
Térmitas Gafanhoto	44,5	28,3	23,2	–	–	347
<i>Nomadacris Septemfasciata</i>	70,6	4,1	18,7	–	–	–
Locusta						
<i>Locusta migratoroides</i>	10,5	9,6	46,1	–	–	–
Lagarta (larva de)	15,7	13,7	–	13,9	–	258
Bicho-da-seda	60,7	14,2	23,1	–	1,5	207
Bife de vaca	75,2	6,6	16,9	–	–	127

O aproveitamento de tantos recursos naturais para a captura de proteína exige um acurado conhecimento dos hábitos dos bichos. A propósito da utilização de invertebrados, Darrell A. Posey defende a hipótese de tratar-se de “animais semidomesticados” ou talvez “espécies manipuladas”. Com essas expressões, Posey deseja enfatizar o manejo intencional, por parte dos índios, do comportamento animal, como no caso de seis espécies de abelhas que o autor qualifica como sendo “criadas” pelos Kayapó. Dada a importância da informação, cito-a integralmente:



As larvas de escaravelhos (Scarabaeidae e Buprestidae), por exemplo, são utilizadas por várias tribos nos trópicos... O escaravelho adulto põe ovos no refugio de bananeiras mortas ou velhas palmeiras. Intencionalmente, os índios empilham restos de bananeiras e palmeiras próximos às suas aldeias, roças e acampamentos para atrair os escaravelhos adultos. Depois de alguns meses (dependendo das espécies e da região, bem como da estação do ano), os ovos se desenvolvem em forma de larvas (...) alimentícias e nutritivas. Conhecendo o ciclo de vida dos escaravelhos, os índios podem prever quando se deve coletar as larvas maduras.

Os Kayapó reconhecem 54 espécies *folk* de abelhas sem ferrão da família das Meliponidae e duas espécies de abelhas com ferrão (ambas subespécies de *Apis mellifera*). Todas elas são classificadas segundo os distintos tipos de mel e cera que produzem. O mel é um alimento altamente valorizado, enquanto a cera é usada para curar doenças, tratar queimaduras, desinfetar feridas e como adesivo para artefatos.

Seis espécies de abelhas sem aquilhão são criadas pelos Kayapó. Os índios sabem que se uma porção do favo de mel com a abelha rainha é devolvida à árvore, depois de retirado o mel, certas espécies de abelhas voltarão a restabelecer a colônia. Assim sendo, colmeias destas seis espécies podem ser sistematicamente coletadas a cada estação.

Colmeias de outras espécies são coletadas na floresta e trazidas com o enxame completo de abelhas para a aldeia. Elas são então montadas na cumeeira da casa e guardadas até que os índios consideram ter chegado o tempo apropriado para tirar o mel.

Os Kayapó conhecem também duas espécies de abelhas (*Trigona cilipes* e *Scruva longula*) que gostam de formar suas colmeias em toras secas em áreas abertas. Frequentemente

essas espécies fazem suas colônias em madeiras secas das casas Kayapó e seus ninhos são deixados sem perturbar até que a produção de mel chegue ao ápice.

Duas outras espécies sem ferrão são intencionalmente atraídas para os campos dos Kayapó. Uma delas (*Trigona flaviventrisquinae*) prefere aninhar em parede de terra; a outra (*Trigona fuscipennis*) faz seus ninhos em madeira podre. Os Kayapó cavam um buraco na roça – ou aproveitam o que tenha sido cavado por um tatu – colocando nele paus deteriorados. Dessa forma, as abelhas são atraídas aos campos de cultivo e são associadas com o aumento do rendimento das plantações (Posey 1983: 888). (Ver também Posey 1986b: 251-272.)

Estudos da microrregião do alto rio Negro têm mostrado uma estratégia de adaptação extremamente elaborada dos grupos da área a um hábitat pobre em caça e pesca. Os rios de águas pretas, banhando terras do tipo podzol e latosol, extremamente ácidas, pobres em sais solúveis e outros nutrientes, alimentam sua fauna de fontes externas. Segundo G. Marlier, “Muitas espécies se alimentam diretamente de folhas, sementes, frutos ou insetos terrestres ou outros invertebrados que tiram sua subsistência da vegetação ripária” (1967: 6).

Os referidos hábitos alimentares dos peixes, que incluem, além dos predatórios, o consumo de substâncias orgânicas caídas na água, “de organismos mortos e do produto de sua decomposição” (Fittkau 1967: 102), determinam a colocação de armadilhas entre as pedras da cachoeira, nas margens dos rios, lagos, igapós e igarapés e, ainda, a pesca com anzol, arpão e arco e flecha, além do timbó (veneno de peixe) nos locais em que não há grande movimentação de águas durante a estação seca.

O regime bianual de enchentes na região do Uaupés também propicia o aumento da dieta da fauna aquática que, nessas oportunidades, se espalha pelos igapós, nutrindo-se da floresta (Chernela 1986: 238, 241). A autora reconhece três hábitats (ou biotipos) principais no Uaupés: igapós (áreas periodicamente alagadas pelas enchentes dos rios na estação chuvosa), cachoeiras e terra firme. Das 41 espécies de fruteiras (por ela identificadas com a ajuda dos índios Wanana) que crescem à margem dos rios de cujos frutos os peixes se alimentam, 27 crescem apenas nos igapós e 14 em terra firme, das quais dez também nos igapós. Por outro lado, as cachoeiras abrigam algas e outras plantas aquáticas que atraem insetos. É por isso o lócus de peixes adaptados a uma “vida sedentária” que encontram proteção e nutrientes nesses nichos, apresentando maior densidade populacional do que nos espaços aquáticos abertos (Chernela 1983: 98/101).

Essa autora conclui dizendo que: “Os métodos dos Wanana de captura de peixes levam em consideração os ciclos reprodutivos, migratórios e de nutrição dos peixes, resultantes de pronunciadas flutuações sazonais na ecologia do sistema do rio” (*op. cit.*: 102).

Em outro trabalho, Chernela esclarece que, ao contrário dos ocupantes não índios da área, os Wanana preservam a cobertura florestal das margens dos rios, conscientes de que é a única maneira de sustentarem sua população pesqueira. Esclarece que, “Enquanto os cientistas apenas recentemente reconhecem a importância da mata adjacente para a subsistência dos peixes, os Wanana jamais permitiram sua derrubada, para evitar justamente o declínio da fauna pesqueira (Chernela 1986: 241).

A par disso, os índios do rio (Tukano, Wanana e outros) estabeleceram um sistema de simbiose hierárquica e de dependência recíproca com os grupos da floresta, os Maku. Estes últimos trocam produtos florestais, carne de caça e serviços por peixe e farinha de

mandioca, bem como artefatos em que cada uma dessas tribos se especializa (cf. B. G. Ribeiro 1980ms.).

Entre os índios Asurini e Araweté, grupos Tupi do médio Xingu, observei a importância do jabuti (*Testudo tabulata*) como fonte de proteína diária. É coletado junto às árvores de cujos frutos se alimenta, e mantido em casa pendurado, durante meses sem alimento nem água, para ser utilizado na medida das necessidades. Em apenas cinco dias, um único índio Asurini conseguiu 30 jabutis que foram consumidos num festim gastronômico por toda a comunidade de 53 índios. O valor do jabuti também é ressaltado pela quantidade de desenhos decorativos do corpo e dos artefatos em que é figurado. No verão (agosto, setembro), os Asurini consomem ovos de tracajá e a própria tartaruginha (*Podocnemis unifilis*). Nos brejos coletam o caranguejo (do gênero *Trochodactylus*), com o qual preparam um prato saboroso e nutritivo, misturando-o à polpa do inajá (*Maximiliana regia*) (cf. B. Ribeiro 1982: 35, 53).

## 2. Estratégias de caça

Existem poucas informações sobre a estratégia de caça dos índios. Mas todos os indícios apontam para acuidade do saber indígena sobre os hábitos dos animais. Exemplifica esse saber o testemunho de Carneiro sobre os métodos de caça dos Amahuaca, que habitam a densa floresta entre os rios Ucaiali e o alto Juruá e Purus, no leste do Peru. Carneiro enfatiza que o que faz do Amahuaca um bom caçador não é tanto sua habilidade de arqueiro, mas sua capacidade de seguir pacientemente a caça, reconhecendo suas pegadas e conhecendo suas tocas e refúgios. Informa que:

Cada detalhe significativo dos hábitos de vida dos animais faz parte do saber de um caçador Amahuaca. Conhece o som de seus uivos, a comida que comem, e o aspecto dos seus excrementos. Pode detectar a presença de porcos-domato ou dos macacos (*Ateles* sp.), e pode identificar os macacos-aranha pelo barulho que fazem ao comer frutas nas árvores. Observando as marcas dos dentes numa fruta, o caçador pode dizer qual o animal que a andou mordendo e, aproximadamente, quando a deixou (1974: 126).

Quanto ao rastejamento das pegadas de caça, Carneiro oferece também informações preciosas:

As pegadas de virtualmente qualquer animal de caça são prontamente distinguidas. Numa expedição em que acompanhei dois caçadores foram-me mostrados os rastos de um tatu, um veado, uma cutia, paca, tatu gigante, lontra, anta e jacaré.

Caso os rastos estejam velhos, ou se não se tornam facilmente visíveis porque a trilha é dura, o caçador pode ainda assim detectar a presença da caça. Ele escrutina o chão da floresta procurando restos de frutas mordidas ou excremento fresco, e estuda o deslocamento dos galhos e das folhas. Da quantidade de exudação de um galho partido, por exemplo, o caçador pode avaliar há quanto tempo o animal passou por aquele lugar (1974: 127).

O autor fala também do mimetismo do caçador por sua capacidade de imitar o berro do macaco – que geralmente responde – ou o silvo de uma anta. Dessa forma, ele fixa sua localização o mais próximo possível do alvo, a fim de não perder o tiro. Às vezes logra aprisionar o filhote para atrair a mãe.

Como outros grupos humanos, os Amahuaca cercam suas atividades de caça de encantamentos mágicos, por ser justamente uma atividade azarosa. Não fazem o mesmo em relação às atividades agrícolas, uma vez que sua produtividade pode ser facilmente prevista. Não têm ritos propiciatórios para o aumento da caça. Simplesmente transferem a aldeia quando ela começa a exaurir-se. Como todos os grupos indígenas brasileiros, abstêm-se de comer animais carnívoros – como a onça – devido aos seus hábitos alimentares. As mágicas de caça – todas elas positivas e não negativas – são orientadas para o caçador e suas armas para ajudá-lo a encontrar os animais preferidos e a não errar o alvo quando atingi-los.

Outros estudos, como o citado, demonstram que, tal como a agricultura, a estratégia de caça é igualmente “itinerante”. No caso dos índios Kaapor, grupo tupi do Maranhão, Balée (1984ms.: 211) sugere que o abandono de uma zona de caça se faz indefectivamente antes que esteja exaurida. As zonas de caça identificadas na floresta de terra firme por esse e outros autores são definidas pelas seguintes características: arbóreas, alta ou baixa altitude, borda de rio, floresta pantanosa, terreno permanentemente seco ou sazonalmente inundado. Contudo, para compreender os padrões de caça dos Kaapor é necessário, segundo Balée, levar em conta duas variáveis: a floresta propriamente dita e os vários estágios de produtividade das roças (*op. cit.*: 212). Balée endossa, de certa forma, com o exemplo Kaapor, a asserção de Olga Linhares (1976), por ele citada, de que a caça de animais atraídos pelas roças foi uma espécie de “substituição” da domesticação de animais na América tropical (*op. cit.*: 213). Dependendo da idade da roça, ela atrai diversas espécies da fauna. Roças de mais de um ano atraem veados, roedores (paca, cutia), aves, preguiças e até mesmo a anta, devido à maturação dos frutos aí plantados. Roças primárias atraem tatus, porcos-do-mato e roedores que se alimentam de tubérculos

e seus brotos e folhas. Devido a isso, o índio anda sempre com suas armas quando vai trabalhar na roça. Tendo em vista os danos causados por animais predadores, sobretudo os noturnos, como o caititu (*Tayassu tajacu*), que anda em bandos de dez ou mais, os Kaapor plantam mais mandioca, batata-doce e outros produtos do que podem consumir durante um ano (*op. cit.*: 217). Ao contrário dos Kuikuro, que não comem caça terrícola, os Kaapor não cercam suas roças, como que oferecendo-as à caça (Balée 1984: 218).

O cômputo de caça obtida em três meses, durante a estação seca, pelos Kaapor, mostrou que 29,3% do total provinha da caça capturada nas roças. Considerando-se o espaço reduzido destas, a porcentagem é extraordinária. Os dois sítios utilizados para esse cálculo somam 176 hectares. Dividindo-se a área pelo peso da carne de caça e os dias cobertos pela amostra, obtém-se uma média de 6,4 kg/km<sup>2</sup>/dia de biomassa animal obtida em terreno de roças novas e antigas (cf. Balée 1984ms.: 225). Mas os Kaapor caçam mais na floresta do que nas suas roças para poupar a caça e evitar a sua exaustão.

William Balée aponta mecanismos ritualmente prescritos para operar esse equilíbrio. Tais são os tabus alimentares prescritos para a mulher menstruada, cuja dieta, nessas oportunidades, como a do homem em covade, ou da jovem, no resguardo da menarca, se restringe a jabuti-branco (*Geochelone denticulata*). Essa espécie é superexplorada porque se trata de animal lento, que não oferece resistência à captura, embora não se encontre nas roças e sim a grandes distâncias da aldeia, devido, justamente, à grande procura. Os quelônios são facilmente rasteados, pelas marcas das pegadas, dos excrementos, e das que deixam ao morder frutos e folhas caídos. A exaustão do jabuti-branco nas áreas próximas da aldeia obriga o caçador – que tem de prover essa caça à mulher menstruada – a percorrer grandes distâncias, familiarizando-se com micro-hábitats da floresta, onde encontra

certamente outros animais. Dessa forma, a busca do jabuti força-o a poupar tanto a área das roças quanto a da própria floresta, permitindo a recuperação da biomassa animal nas mesmas. “O desaparecimento do jabuti serve como um mecanismo ecológico que previne o caçador de que deve fazer um rodízio das zonas de caça” (Balée 1984ms.: 238).

Quando o jabuti rareia ou se exaure num raio de 15 quilômetros ao redor da aldeia, a própria aldeia deve ser relocada junto das novas roças, situadas a essa distância, aproximadamente.

Como se vê, certos tipos de comportamentos – tais como tabus alimentares, fundamentados na mitologia, como neste (cf. Balée *op. cit.*: 246-248) e em inúmeros outros casos – se explicam por suas consequências ecológicas.

Tratarei em detalhes desse tema, adiante. Antes, procurarei mostrar que as populações indígenas obtêm proteína de outras fontes, isto é, vegetais, coletadas e cultivadas. É preciso que se diga, no entanto, que a caça e a pesca não são apenas atividades econômicas, mas também recreativas e rituais. Um bom caçador e um bom pescador auferem prestígio dessa condição. Diversos autores enfatizam que até para obter favores femininos extras ou maritais é preciso caçar bem (cf. Gross 1975: 533).

### **3. Captura de proteína vegetal**

Como vimos, B. Meggers (1977) e, com mais ênfase, D. Gross (1975) tentaram provar que o desenvolvimento cultural dos grupos indígenas que habitam a Amazônia – principalmente a terra firme, que corresponde à maior parte da área – ficou constringido devido à falta de proteína. A resposta ecológica, segundo esses autores, foi a limitação no tamanho e na densidade dos estabelecimentos, seu constante deslocamento, a ausência de chefias políticas centralizadas, arte e cultura material pobres para que não



servissem de entraves à migrações e um sistema de trocas entre grupos ribeirinhos e interioranos. As populações localizadas ao longo dos grandes rios (Amazonas, Tapajós) dispunham não apenas de biomassa animal em abundância, mas também de terras chamadas várzeas, anualmente fertilizadas pelo aluvião procedente da cordilheira andina. Em função disso, suas aldeias eram maiores e o sistema social mais complexo e especializado (Gross 1975: 537; Meggers, 1977: 182).

Concordando, embora, com Gross quanto ao fator proteína como limitador do crescimento da população e formação de sociedades mais complexas, Beckerman (1979) discorda dele quanto às consequências. Seus argumentos são:

- 1) A carne (ou protocarne de embriões tais como ovos) contém proteína de alta qualidade mais que qualquer outro alimento. (...) Talvez por esta razão ela tem melhor paladar. Havendo bastante carne para alimentar uma população, o senso biológico leva a concentrar-se nela.
- 2) Na falta de carne, a combinação de aminoácidos necessária para fornecer proteína adequada ao homem pode ser suprida pelas proteínas vegetais, não raro separadamente, embora, no mais das vezes, de forma combinada. (...) Contudo, ela exige grande massa de trabalho doméstico e econômico, bem como senso biológico para passar, se possível, das fontes de proteína animal para a vegetal. Além disso, caçar e pescar são usualmente uma atividade lúdica, ao passo que a agricultura é trabalho.
- 3) Os vegetais constituem um passo (às vezes mais de um) em direção às cadeias de alimentos de procedência animal. Eles podem, portanto, sustentar uma população consideravelmente maior por unidade-área. Se tomamos

a cifra genérica de 10% para eficiência ecológica *energética* (...) podemos, como primeira aproximação, prever que a população que vive de proteína vegetal será 10 vezes mais densa do que a que subsiste de proteína animal na mesma cadeia de alimentos, considerando-se iguais todas as outras coisas (Beckerman 1979: 553).

Através desse raciocínio, Beckerman chega à conclusão de que “povos com sensibilidade biológica concentrarão (sua alimentação) em proteína vegetal quando suas populações são densas e adotarão proteína animal se forem pequenas e esparsas” (*ibidem*).

Nesse sentido, defende um ponto de vista aparentemente oposto ao de Gross, sustentando que as populações aborígenes atuais da Amazônia, cujo esforço alimentar para a captura de proteína se concentra na carne, não agiam dessa forma no passado. Portanto, a população indígena atual não pode servir de parâmetro à antiga. Chega a essa conclusão mostrando que houve quatro focos de doenças epidêmicas convergindo sobre a Amazônia antes de haver avaliações de primeira mão, como as de Carvajal, em 1541, sobre seu montante populacional. E, ainda, notícias sobre cinco epidemias que incidiram sobre os índios da costa do Brasil, dadas pelos jesuítas, nos 15 anos após sua chegada, em 1549.

Outra evidência que Beckerman acolhe em favor de sua tese são as características da chamada *terra preta do índio*. Os estudos a respeito mal começaram, tanto no que se refere à arqueologia como à pedologia. O que se sabe, sem dúvida, é que os tratos circulares de terra preta, onde existe grande quantidade de cacos de cerâmica, constituem reminiscência de antiga ocupação aborígene. Segundo Falesi, citado por Beckerman, “É opinião hoje que a *terra preta do índio*, já tendo sido estudada razoavelmente do ponto de

vista químico e morfológico, tem origem mista, isto é, geológica e antropogênica” (1974: 213).

Só quando se souber a extensão e frequência das terras pretas da Amazônia, após o mapeamento do solo, de estudos arqueológicos e de demografia histórica, poder-se-á atinar sobre o nível e a densidade de cultura e população dos seus antigos habitantes.

Vejamos, finalmente, em que medida essa “civilização vegetal” que Beckerman insinua haver existido, antes da chegada do branco às Américas, obtinha proteína da floresta. Para fins didáticos, Beckerman divide as plantas em nativas e cultivadas, dando os respectivos teores de proteína. As informações que se seguem foram tomadas desse autor e das fontes por ele compulsadas.

Entre as plantas “não cultivadas” – algumas na realidade o são – Beckerman relaciona, em primeiro lugar, as palmeiras dos gêneros *Guilielma*, *Mauritia*, *Bactris*, *Oenocarpus*, *Jessenia*, *Euterpe* e *Scheelia*, que aparecem de forma mais recorrente na literatura como de utilização indígena e popular na Amazônia. Sobre as propriedades dessas plantas falamos anteriormente. Mencionaremos, para efeitos desta discussão, o seu valor nutritivo, sobretudo no que se refere à quantidade de proteína que contêm, segundo as informações disponíveis, muito poucas, infelizmente.

O pericarpo das frutas do açaí (*Euterpe precatoria* e *E. oleracea*, que são as espécies mais difundidas para população de refrescos) contém 3,38% de proteína na fruta fresca e 5,73% no peso maduro.

A diferença nas porcentagens de proteína seca dos dois produtos se deve, aparentemente, à conversão de açúcares por fermentação durante o preparo e a armazenagem. O açúcar representa 12% do pericarpo (que contém 41% de água) mas somente 1% do refresco de açaí (que contém 85% de água) (Beckerman 1979: 543).

Num outro estudo citado por Beckerman em que foram tomadas amostras de apenas *Euterpe oleracea*, verificou-se que em dez delas a média de proteína do pericarpo era de 2,52% (6,25% no fruto seco) e nas outras seis amostras a média encontrada foi de 2,37% e 18,37%, respectivamente no pericarpo e no fruto seco. A percentagem de água foi de 59,7% no pericarpo e 87,1% na bebida. A título de comparação, escreve Beckerman:

O leite fresco de vaca, que também contém 87% de água, tem um conteúdo de proteína de cerca de 3,69%. O vulto do conteúdo de proteína do açaí é dessa ordem, devendo ser seriamente considerado como uma fonte de proteína, a despeito do seu elevado conteúdo de água. (...) Por essa razão, todas as discussões do conteúdo de proteína nos alimentos devem permitir a computação dos índices realmente significativos: a quantidade de proteína por unidade de peso seco. Para completar essa discussão necessita-se de informações sobre o peso de aminoácido do açaí, informação essa faltante (Beckerman 1979: 543).

Outra palmeira que oferece frutos comestíveis é o miriti (*Mauritia flexuosa*). A parte carnosa ou polpa seca tem a seguinte composição: 5,2% de proteína, 26,2% de gordura, 38,2% de amido e açúcar, 2,9% de cinza e 27,5% de celulose. Como se vê, o teor de proteína é considerável no fruto seco e aumenta quando passa pelo processo de fermentação.

O quadro abaixo, adaptado de Beckerman (1979: 546), resume as informações que o autor encontrou a respeito da composição química de frutos e nozes indígenas. A título de comparação são oferecidos os mesmos dados referentes a leite, ovo de galinha, milho seco e arroz à venda no comércio.

A Tabela IV mostra que os frutos das palmeiras se aproximam e, no caso do miriti, superam o teor de proteína do arroz e do milho (este último, planta indígena). Como se sabe, muitas populações sobrevivem principalmente à base de arroz. Igualmente surpreendente é o teor de proteína dos palmitos, conforme se pode ver na referida tabela, da mesma forma que o do amendoim, da castanha-do-pará e da castanha-de-caju. O fruto desta última contém um dos mais altos teores de vitamina C conhecidos.

Desconhece-se o teor de proteína do pequi (*Caryocar* spp.), plantado no Xingu e provavelmente também por índios de outras áreas do cerrado. Dentre as palmeiras cultivadas, destaca-se a pupunha quanto à fartura desse teor; Testes feitos na costa do Pacífico da Colômbia mostraram a presença de 5,1 a 6,3% na polpa fresca e de 9,9% a 12,8% no peso seco. A produtividade de plantações de pupunha feitas na Costa Rica revelou que ela é comparável à do milho (Beckerman *op. cit.*: 551). Warwick E. Kerr e Ligia Kerr (comunicação pessoal) prepararam um livro com 60 receitas de pratos de pupunha de origem indígena e popular amazônica.

O amendoim, que teve enorme importância na economia dos grupos Tupi, é uma das mais importantes fontes de proteína concentrada e aminoácidos que se conhece. O mesmo se pode dizer do abacate (*Persea americana*), com uma taxa de 2% no fruto fresco e 7% na polpa seca (Beckerman, *ibidem*). Do amendoim os índios Kayabi fazem uma espécie de pão, misturando-o com amido de mandioca e tapioca. É usado como ingrediente de inúmeros outros pratos à base de mandioca, milho, peixe e carne de caça. Os Kayabi plantam sete variedades (B. Ribeiro 1979: 120, 130).

Os feijões indígenas (*Phaseolus* spp.), como se pode ver na Tabela IV, representam também importante papel na alimentação como condutores de proteínas e aminoácidos. Entre os Kayabi encontrei cinco variedades de feijões e favas (B. Ribeiro 1979: 120).

**Tabela IV**  
**Alimentos amazônicos e comparações**  
**composição em termos de 100 g de porção fresca comestível**

ALIMENTO	H <sub>2</sub> O	PROTEÍNA	CARBOIDRATOS	GORDURA	FIBRA	CINZA	CALORIAS	PROTEÍNA COMO % DE PESO SECO
Ovo fresco (inteiro)	75,3	11,3	2,7	9,8	0,0	0,9	148	45,7
Leite de vaca fresco	87,4	3,5	5,5	3,0	0,0	0,6	61	27,8
Milho seco ( <i>Zea mays</i> )	10,6	9,4	74,4	4,3	1,8	1,3	361	10,5
Arroz integral ( <i>Oryza sativa</i> )	13,0	7,2	77,6	1,5	0,8	0,7	357	8,3
Feijões:								
( <i>Phaseolus vulgaris</i> )	12,0	22,0	60,8	1,6	4,3	3,6	337	25,0
( <i>Phaseolus lunatus</i> )	12,0	20,7	62,4	1,2	4,9	3,7	336	23,5
( <i>Canavalia ensiformis</i> )	12,0	25,4	57,1	1,3	4,9	4,2	331	28,9
Amendoim ( <i>Arachis hypogaea</i> )	6,9	25,5	21,3	44,0	4,3	2,3	543	27,4
CASTANHAS:								
Castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	2,6	13,2	20,5	60,3	1,2	3,4	640	13,6
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> )	2,7	15,2	42,0	37,0	1,4	3,1	533	15,6
FRUTOS DE PALMEIRAS:								
Açaí ( <i>Euterpe oleracea</i> )	41,0	3,4	42,2	12,2	18,0	1,2	265	5,8
Miriti ( <i>Mauritia vinifera</i> )	72,8	3,0	12,5	10,5	11,4	1,2	265	11,0
Pupunha ( <i>Bactris minor</i> )	79,6	1,2	17,8	0,2	2,1	1,2	70	5,9
Pupunha ( <i>Bactris gasipaes</i> )	50,5	2,6	41,7	4,4	1,0	0,8	196	5,2
Tucum ( <i>Astrocaryum standleyanum</i> )	71,9	1,7	24,3	0,7	5,7	1,4	99	6,0
Palmitos de palmeiras:								
<i>Geonoma adulis</i>	88,2	3,2	7,0	0,3	1,5	1,4	35	27,1
<i>Acromia mexicana</i>	87,6	2,4	8,4	0,4	0,7	1,2	39	19,4
<i>Euterpe longipetiolata</i>	91,0	2,2	5,2	0,2	0,6	1,4	26	24,4

Beckerman acrescenta aos referidos produtos um dado importantíssimo: a produção de bebidas fermentadas obtidas com a maioria deles, especialmente mandioca e milho. São as famosas chichas, cauins, ou caxiris de que fala abundantemente a literatura etnológica. Betty Meggers (1977: 121) é de opinião de que o consumo de bebidas fermentadas, mais apetitosas, aumenta o teor de água no organismo sedento devido à transpiração dos climas cálidos e úmidos. Os fungos, e outros micro-organismos obtidos pela fermentação, aumentam o teor proteico das bebidas.

Por todas essas formas o aborígine americano conseguiu os nutrientes essenciais à vida sem colocar em risco o ecossistema. Um exame cuidadoso dos tabus alimentares e de outras práticas culturais desvela as soluções encontradas para evitar a exploração excessiva de certos recursos. É o que examinarei nas páginas seguintes.

#### **4. Tabus alimentares e conservacionismo**

Num trabalho fartamente documentado, Ross (1978) procura demonstrar que as populações indígenas da hileia amazônica obtêm sua dieta proteica de pequenos animais ao invés dos grandes. Não só por serem mais abundantes no ecossistema tropical, como também por se reproduzirem mais rapidamente e serem mais fáceis de caçar. A anta, o veado, a capivara, a preguiça têm hábitos noturnos, solitários, são furtivos, e, os dois últimos, semiaquáticos. Dentre a caça grande, só o porco-do-mato e a queixada andam em bandos, mas são dificilmente localizáveis, exigindo caçadas coletivas para pegar o maior número. Dentre as 810 espécies mamíferas do neotrópico, menos de 3% são representadas pelos ungulados (anta, porcos e veados), enquanto os roedores (cutia, paca) são mais da metade (Ross 1978: 5). Por isso as espécies mais exploradas para a alimentação são os macacos,

quelônios, aves e roedores (exceto a capivara, objeto de tabus alimentares) (*op. cit.*: 4).

A população de macacos pode declinar, se excessivamente explorada. Entretanto, as aves comestíveis e os roedores são atraídos às roças cultivadas. Assim, a interação homem/natureza cria micro-habitats propícios a certas variedades de fauna. O veado, atraído pela vegetação rasteira, permite o desenvolvimento de árvores de cujos frutos espécies menores se alimentam. O excremento da preguiça representa fonte de nutrientes e de minerais para a floresta. “Uma vez que primatas como os macacos (*Ateles* sp. e *Alouatta* sp.) exploram muitas das árvores que as preguiças também comem, a preservação destas últimas favorece também essas espécies predadoras” (Ross 1978: 10).

Num quadro comparativo entre o vulto de caça de uma população mestiça (21 famílias) da selva peruana e outra indígena (subgrupo Jívaro), Ross mostra que, embora ambas dependam para a própria subsistência em 87% de animais de pequeno porte, os mestiços caçam também antas, preguiças, capivaras, veados – que os Jívaro se abstêm de matar – destinando sua carne à venda na cidade de Iquitos (Ross 1978: 12). Por outro lado, Ross procura mostrar que existe uma relação constante entre tamanho da comunidade, mobilidade da população e caça a animais de maior porte. Assim, os Yanomami que caçam anta, veado etc. têm uma densidade de 0,5 pessoa por 2.590 km<sup>2</sup> (ou milha quadrada), ao passo que uma concentração maior por aldeia, como a dos Jívaro, do Peru – 1,0 pessoa por milha quadrada –, subsiste primordialmente de caça menor. Ao mesmo tempo, a mobilidade dos caçadores de grandes mamíferos é bem maior que a dos outros, justamente devido à rápida exaustão da caça. Um exemplo extremo é o do alto Xingu, em que os grupos indígenas subsistem quase exclusivamente de peixe, caçando apenas certas espécies de macacos e certas aves. Essa circunstância – embora justificada culturalmente por tabus



e em termos simbólicos pela cosmologia – se deve à excepcional abundância pesqueira da área, principalmente durante a estação seca (Ross 1978: 13), o que também permite uma considerável sedentarização dos grupos.

Como se vê, a produtividade da caça não é absoluta. É presidida por uma série de fatores: recursos ambientais, distribuição da população, características comportamentais das espécies a serem exploradas e tecnologia (Ross 1978: 15). O uso de espingardas cria maior impacto sobre o ecossistema, sem que se alcance uma produtividade substancialmente maior no consumo de biomassa animal. Pelo contrário, o aumento da exploração conduz à exaustão, principalmente das espécies maiores, mais rarefeitas e que se reproduzem mais lentamente. Em razão disso, os grupos mais sedentários e populacionalmente mais densos expressam desgosto ideológico por elas, tornando-as tabus alimentares (*op. cit.*: 16).

Comparando dois ecossistemas – o de floresta tropical úmida exemplificado pela Amazônia e o da savana do planalto do Brasil central – David McDonald (1977) indaga se os tabus alimentares têm efeitos semelhantes sobre os recursos faunísticos de ambos. Admitindo-se que os tabus dietéticos se destinam à conservação de recursos da fauna escassos, como as das terras firmes da Amazônia, eles deveriam ser mais fortes e frequentes entre as tribos adaptadas a esse ecossistema, e não à savana, onde a caça é mais abundante (*op. cit.*: 736). Com essa preocupação em mente, o autor investiga dados disponíveis com respeito a 11 tribos, entre silvícolas e campestres, do Brasil e países limítrofes.

McDonald define tabus alimentares como sendo “uma regra proibindo o consumo de parte de animal, de todo o animal ou de uma série deles, ou de qualquer outro alimento. Os tabus alimentares podem aplicar-se a toda a população. Entretanto, a maior parte deles incide sobre segmentos da população” (McDonald 1977: 737).

O levantamento efetuado por McDonald mostrou que, em muitos casos, esses tabus se restringiram à mulher grávida e aos pais de nascituros. E, secundariamente, a jovens em reclusão da puberdade. Em função disso, propõe-se verificar a expressão numérica desses segmentos populacionais, e a redução do consumo de carne devida às evitações. Verifica que os tabus alimentares reduzem não só o consumo de carne, como também as atividades de caça, as quais, de modo geral, se limitam a 10 ou 12 dias durante o mês. Entre as tribos silvícolas, os hábitos alimentares, devido a tabus, restringem o consumo de caça a 10% menos que o vigente entre os grupos da savana. No caso, havendo abundância maior, os tabus são menos rigorosos.

Por outro lado, as práticas conservacionistas incidem antes sobre animais de grande porte, representados por menor número de indivíduos e uma taxa mais lenta de reprodução. Não obstante a falta de dados suficientes para uma avaliação mais precisa, o autor acredita que a ausência de tabus alimentares com respeito a espécies com ciclo reprodutivo mais longo teria determinado sua extinção.

Outro exemplo nos é oferecido pelos estudos de G. Reichel-Dolmatoff entre os Tukano do alto Uaupés, Colômbia. A doença, no conceito desses índios, é causada pela negligência em obedecer regras culturais. Decorre de: “1) a vingança de animais de caça; 2) a má vontade de outras pessoas; 3) a malevolência de seres sobrenaturais, tais como o Dono dos Animais e outros espíritos” (Reichel-Dolmatoff 1975: 324).

A ira decorre da transgressão de certos tabus alimentares, ou da matança de grande número de bichos da mesma espécie. O xamã faz o diagnóstico da doença através dos sonhos em que o enfermo aparece na figura do animal ofendido (*op. cit.* 315).

O mesmo se aplica ao controle da manipulação de outros recursos naturais, como a coleta de mel e frutos silvestres, a pesca e

até mesmo a utilização excessiva de matéria-prima manufatureira. Quando isso ocorre, os guardiões da natureza têm de ser exorcizados pelo xamã, para aplacar sua ira e restabelecer o equilíbrio entre recursos naturais e exploração humana. O código metafórico dos relatos míticos e das práticas rituais determina o comportamento hodierno e se refere essencialmente ao equilíbrio ecológico. Dentro dessa perspectiva opera o controle demogenético da população, através da abstinência sexual, dos métodos contraceptivos e abortivos e das regras exogâmicas. Nesse sentido, a evitação de certos alimentos e a repressão ao apetite sexual correm em linhas paralelas (*op. cit.*: 312).

Finalmente, Reichel-Dolmatoff pontualiza que os mitos cosmológicos dos Tukano não expressam o que se poderia chamar “a harmonia (do homem) com a natureza”. Ao contrário,

O homem é tido como parte de um conjunto de sistemas supraindividuais, os quais – sejam eles biológicos ou culturais – transcendem nossas vidas. A sobrevivência e a preservação de certa qualidade de vida só se tornam possíveis, no âmbito desses sistemas, se se permite evoluir, de acordo com suas necessidades específicas, todas as formas de vida (*op. cit.*: 318).

Na segunda parte deste livro examinei a maneira como a população rural brasileira se posiciona frente à fauna. Veremos que desenvolveu justificativas, também no plano ideológico e simbólico, para poupá-la, hauridas no saber indígena. Tanto no pensamento do índio como no do caboclo, não há apenas racionalização. As respostas adaptativas a condições ecológicas não explicam tudo. Existem resíduos culturais e crenças mágicas arraigadas atrás de certas práticas que devem ser levadas em conta como fatores e variantes. Ao fim e ao cabo, eles não

são incompatíveis com os ecológicos e sim complementares. A ideologia, na verdade, nem sempre é funcional ou racional, mas simplesmente ideológica.

### **Conclusões: ecologia cultural *versus* depredação**

Esta discussão sobre ecologia cultural poderá parecer excessiva a muitos leitores, tratando-se de um livro que versa sobre a contribuição indígena à cultura brasileira. Entretanto, dada a crescente preocupação do grande público com relação à defesa do meio ambiente e dadas as reiteradas advertências a respeito da não renovação dos recursos da floresta úmida (cf. Meggers 1977; Goodland & Irwin 1975), ela me parece a mais pertinente. Por outro lado, é preciso levar em conta que a destruição de um elo na cadeia de um ecossistema coloca em risco o todo, ameaçando regiões da imensidão da Amazônia – 56% do território nacional – de um desastre ecológico de proporções inimagináveis.

Segundo Warwick E. Kerr (1975), os atentados à natureza do Brasil podem resumir-se em quatro pontos:

- 1) *Destruição das florestas*. Os cinco tipos de florestas (amazônica, atlântica, araucária, campos cerrados, caatingas) estão sendo destruídos. Dados de 1973 indicam que 24% da floresta amazônica (de 3.574.000 km<sup>2</sup> restam 2.731.000 km<sup>2</sup>) foi desmatada e parte transformada em pastagens. As outras florestas têm sido parcialmente reflorestadas com *Eucalyptus* e *Pinus*, bosques do silêncio, porque não oferecem frutos para animal algum. As causas da destruição são a ganância, a formação de fazendas que limpam os campos de gente para entregá-los ao gado. “No entanto é sabido que o gado não é o

melhor transformador de proteína vegetal em animal, sendo muito inferior às aves e estas inferiores aos peixes. Além disso, a eficiência do crescimento dos roedores torna-os economicamente mais aceitáveis” (Kerr 1975: 95).

Acrescenta Kerr: “Além dos aspectos de destruição da natureza, o desenvolvimento diminui a retenção de água, aumenta a erosão, provoca o açoreamento dos rios e, conseqüentemente, alagações em lugares antes não sujeitos aos efeitos das cheias. Há indícios, também, da mudança de precipitações pluviométricas” (*ibidem*).

- 2) *Construção de estradas*. Elimina terras que poderiam ser entregues à produção de alimentos. Atenta contra a integridade física e a autonomia dos grupos tribais refugiados nas regiões mais ermas do país.
- 3) *Uso indiscriminado de inseticidas, fungicidas e desfolhantes*. Para tornar mais rápido e barato o desmatamento e para combater as pragas que incidem sobre monoculturas, têm sido introduzidos no Brasil agrotóxicos (neantina, D.D.T., fosforados e “agente laranja”) que têm causado grande perda de vidas humanas e destruição da natureza.
- 4) *Poluição industrial*. O lixo industrial atirado aos rios e ao mar está esterilizando os rios e a costa do Brasil.

O Dr. Kerr encerra suas considerações apresentando propostas para obviar essa situação calamitosa a que nosso país chegou no tocante à ecologia.<sup>5</sup> Desejaria, entretanto, terminar este capítulo transcrevendo as propostas de Darrell A. Posey, hauridas nas lições que as sociedades indígenas, embora dizimadas, podem dar

---

<sup>5</sup> Argumentos igualmente incontestáveis de que, tal como a mata atlântica, a floresta amazônica pode acabar, em vários estados, antes do ano 2000, foram oferecidos por P. M. Fearnside (1983: 42-57).

ao Brasil e ao mundo. Posey propõe que, junto às tribos remanescentes, se efetue o estudo de:

1. Conceitualização de zoneamento ecológico e percepção de recursos dentro de cada zona ecológica.
2. Conhecimento do comportamento animal e da relação planta-animal-homem em várias zonas ecológicas.
3. Uso de categorias transicionais de divisões ecológicas naturais.
4. Classificação e descrição de espécies de plantas domesticadas.
5. Classificação e descrição de espécies de plantas silvestres e semidomesticadas, campos de floresta e todo o sistema de agricultura nômade.
6. Manipulação de espécies animais silvestres e semidomesticadas como parte integrante de manejo ecológico.
7. Adaptação da agricultura de coivara e toda a gama de variações do sistema na Amazônia.
8. Estratégias de exploração e manejo a longo termo de capoeiras e florestas secundárias (Posey 1983: 891).

Como se vê, estas propostas de estudo, objetivando o aproveitamento racional da floresta tropical, vêm ao encontro dos propósitos deste trabalho. Tais são: mostrar não só o legado do índio à cultura brasileira, mas o muito que ainda temos a aprender com ele. Ou seja, a imensa riqueza de ensinamentos que, por insídia, etnocentrismo e ignorância, deixamos de absorver. Cabe assinalar que o respeito à natureza não se consegue apenas com medidas educativas ou sanções penais. É preciso prover as populações que depredam a flora e a fauna por motivos econômicos de condições de subsistência que inibam essas práticas. Isso só será possível

através de uma política fundiária voltada para as necessidades do povo brasileiro e não de uma minoria de proprietários e empresas multinacionais que fazem da terra um bom negócio, atendendo interesses antinacionais e privatistas.

Importante fator a ser levado em conta é que a expansão da sociedade nacional determinou um decréscimo radical no número de tribos e no contingente demográfico das que sobreviveram ao impacto. Com o território reduzido e cercado por todos os lados pela população regional, os grupos tribais remanescentes tiveram de alterar drasticamente suas relações com o ecossistema e, inclusive, migrar, mudando sucessivamente sua adaptação de um ecossistema ao outro. Ainda quando permaneceram no mesmo território, tiveram de explorá-lo mais intensivamente, com uso de uma tecnologia aparentemente mais eficiente, como os implementos de ferro para as fainas agrícolas e as espingardas para a caça, resultando, em alguns casos, num declínio de produtividade. Esta mudança obedeceu a imperativos do processo de aculturação: a necessidade de produção de excedentes para adquirir bens industriais, tornados indispensáveis. E a própria imposição da economia nacional em que os grupos indígenas foram sendo engajados: de maior exploração dos recursos naturais (borracha, castanha, plantações de mandioca para a produção de farinha para a venda, exploração do artesanato para a venda etc.). Dessa forma foi sendo coibida a autonomia política de inúmeras tribos, afetando dramaticamente sua autonomia cultural. (A respeito de alterações no ecossistema em função de aculturação, ver A. Seeger 1982.)

As considerações feitas baseiam-se em estudos realizados principalmente entre grupos indígenas da hileia amazônica, onde se refugiam, atualmente, as tribos que mais resistem ao rolo compressor da sociedade nacional e dos países limítrofes. Na região Norte se concentra, hoje, 60% da população indígena

remanescente no Brasil. Ela foi reduzida de cerca de 5 milhões antes da descoberta a menos de 200 mil. É ainda no Norte que se conserva mais viva a herança indígena, em nossos dias. A ela dedicaremos, por isso, atenção maior nas páginas que se seguem.



PARTE II  
A CULTURA INDÍGENA NO BRASIL  
MODERNO



## Introdução

O título desta segunda parte – *A cultura indígena no Brasil moderno* – coloca algumas indagações: primeiro, o que entendemos por cultura? Segundo, persistem na cultura brasileira influências da cultura indígena? Preliminarmente, cabe esclarecer que o conceito de cultura é aqui utilizado no sentido antropológico: os modos (brasileiros) de produzir, interagir, pensar e simbolizar desenvolvidos ou adotados para satisfazer as necessidades humanas. Cultura não significa, portanto, apenas ilustração ou progresso, e sim, ideias, comportamentos e, sobretudo, fórmulas de ação sobre a natureza para o provimento da subsistência, que vêm dos primórdios da formação da nacionalidade. Significa “um processo social de produção” (Canclini 1983: 30), ou “um produto coletivo da vida humana” (...) (que) “não pode ser entendido sem referência à realidade social de que faz parte, à história de sua sociedade” (Santos 1983: 45, 47).

Isso nos remete ao primitivo conceito de cultura que vem do latim: *colo-cultum-colere*. Significa cultivar, habitar e, por extensão, viver. No modo de cultivar, na forma de morar e no jeito de viver é que iremos encontrar os vestígios de uma das matrizes formadoras do Brasil-nação: a indígena. Ou seja, no nível adaptativo, o que vincula o presente capítulo aos precedentes. Pese ser nosso intuito valorizar as tradições da vertente indígena que, por sua

funcionalidade ou pelo isolamento das populações que as cultivam, resistem até hoje, a discussão suscitará, inevitavelmente, a ideia de arcaísmos, de sobrevivências, com toda a carga de preconceitos que encerra.

É de se perguntar: em que medida essa raiz da identidade nacional está presente ao nível da consciência dos brasileiros? Muito se escreveu, de certo e de errado, a esse respeito. O caráter nacional brasileiro começou a ser discutido desde os primórdios da colonização. Tem sido objeto de preocupação aguda dos políticos, historiadores, ensaístas, homens de letras e, só após a década de 30, dos cientistas sociais. Todos procuram inferir a forma pela qual os brasileiros se concebem. Esse propósito ultrapassa as ambições do presente estudo. O que nos interessa são as manifestações explícitas que revelam a influência indígena na cultura nacional. Elas estão contidas na cultura rústica, sendo tanto mais fortes à medida que nos afastamos das áreas urbanas a metropolitanas, onde a cultura de massas penetrou em grau mais elevado. Encontramos as evidências que buscávamos na literatura histórica e etnológica, embora estejam formuladas – de forma mais vigorosa, talvez – nas obras literárias.

Inicialmente, trataremos da formação histórica das subculturas regionais e da presença indígena, maior ou menor, em cada um delas. Focalizaremos, a seguir, os modos de produção e a transferência de técnicas adaptativas indígenas através do contato interétnico e da miscigenação. Nesse contexto incluem-se modos de fazer e instituições que, embora extremamente simples, não são de modo algum irracionais. Entre outros, a gama de conhecimentos que compõem o processo econômico, conhecimentos estes relacionados ao equipamento produtivo, à habitação e conforto doméstico, a crenças e credences vinculadas à conservação da natureza e ao convívio social.

## 1. Subculturas

No século da descoberta, os portugueses só tiveram contato com os índios que habitavam a costa, pertencentes ao tronco linguístico Tupi-Guarani, e esporadicamente com os que viviam um pouco adentrados no interior e ao longo da calha do rio Amazonas. No século seguinte, tem início o devassamento do interior através de penetrações por terra e pelas grandes artérias fluviais.

São muito controvertidas as avaliações da população aborígene em 1500. Os cálculos mais conservadores a estimam em um milhão de índios. Estudos mais recentes, que levam em conta o vulto da depopulação e a extinção de inúmeras tribos por força da escravidão e da transmissão de doenças antes desconhecidas, permitem elevar ao quántuplo esse montante. Considerando-se o contingente indígena atual – cerca de 200 mil –, verifica-se que o descenso foi na ordem de 25:1, dos mais elevados que a história registra.<sup>6</sup>

Os primeiros brasileiros surgem da miscigenação genética e cultural do colonizador luso-europeu com o indígena do litoral, plasmada nas quatro primeiras décadas após a descoberta. Essa protocélula da nação brasileira é moldada, principalmente, pelo patrimônio milenar de adaptação à floresta tropical dos grupos Tupi-Guarani. Ocupando praticamente toda a costa, desde o Amazonas até o Rio Grande do Sul, essas tribos tiveram papel preponderante na unidade não só cultural como também geográfica do que viria a constituir o Brasil.

A incorporação do índio à cultura brasileira se dá, entretanto, através do filho do dominador português gerado em mulheres desgarradas do núcleo tribal. Essa população de mamelucos

---

<sup>6</sup> Referências bibliográficas sobre avaliações da população indígena pré-cabralina encontram-se em B. Ribeiro 1983b.

– criados pela mãe, dominados pelo pai – se multiplica rapidamente. Aprender a falar a língua materna, um dialeto tupi-guarani o *nheengatu* (que significa “a língua boa”), sistematizado e difundido pelos jesuítas, que passa a ser a língua franca ou “língua geral” da colônia durante mais de três séculos. De extração tupi-guarani foi, portanto, a contribuição genética e cultural dos contingentes que sucederam os grupos litorâneos, prontamente subjugados, escorraçados ou exterminados.

A “protocélula Brasil” se plasmou e espalhou antes da chegada do negro africano, em 1538, provavelmente (D. Ribeiro 1974ms: 3-4). Engajado como escravo na empresa açucareira do Nordeste, do recôncavo baiano e, em muito menor escala, de São Paulo, o negro contribuiu para a formação daquela protocélula. Incorporou-se a ela, aprendendo a alimentar-se com os produtos da terra, reconhecê-los e chamá-los pelos nomes nativos, da mesma forma que o colonizador luso.

A ordenação social e econômica, no entanto, foi regida com mão de ferro pelo branco europeu. O modo de produção agrário, monocultor e escravista imprimiu-lhe as características essenciais. Toda a implantação colonial estava voltada à exploração da terra e do trabalho indígena e africano para a produção de açúcar, primeiro, de ouro, de algodão, de gado ou de café destinados à exportação. Nesse processo gerou-se um contingente mestiço índio-branco-negro que viria a constituir o povo brasileiro.

No plano ideológico predominou a ortodoxia católica, religião do dominador, mas impregnada de tradições e crenças indígenas e africanas. De modelo europeu-colonial é ainda a organização político-administrativa que presidiu as atividades produtivas para extrair a mais-valia com que se constituíram as cidades, as igrejas, os palácios, se custearam as guerras e a opulência dos reinos de Portugal.

Essa ordenação socioeconômica e cultural se expandiu dos primeiros núcleos açucareiros do Nordeste para os campos naturais de criação de gado do rio São Francisco, para as minerações de ouro e diamante de Minas Gerais, para a floresta amazônica, para as regiões pastoris do extremo sul. O tipo de exploração econômica de cada uma dessas áreas e suas peculiaridades ecológico-regionais determinaram os vários modos de ser dos brasileiros estabelecendo variantes culturais que examinaremos resumidamente a seguir, no que têm de herança indígena.

Essas variantes conformaram, no Brasil rural, o que foi chamado por Darcy Ribeiro (1974 ms: 8-9) de *cultura crioula*, desenvolvida na faixa de massapé do Nordeste, sob a égide do engenho açucareiro; *cultura caipira* constituída pelo cruzamento do português com o indígena e que produziu o mameluco paulista, preador de índios, depois “sitiente tradicional” das áreas de mineração e de expansão do café; *cultura sertaneja* difundida pelo sertão nordestino até o cerrado do Brasil central pela criação de gado; *cultura cabocla* das populações amazônicas, afetas à indústria extrativista; e *cultura gaúcha* de pastoreio nas campinas do Sul.

O conjunto dessas subculturas rurais conforma o que se costuma chamar de cultura rústica brasileira. Seus portadores são a massa camponesa que, segundo Maria Isaura Pereira de Queiroz, sempre existiu no Brasil, mesmo ao tempo da escravidão. Na opinião dessa autora, ela coexistiu “tanto com as fazendas monocultoras, quanto com as fazendas de criação de gado, tendo a seu cargo a produção de abastecimento para estas empresas e para os povoados” (1976: 26).

O gênero de vida dessas populações, genericamente falando, é o das massas camponesas de outros países da América do Sul. Queiroz assim o caracteriza:

Praticam a policultura e a criação em pequenas escala; são iletrados; sua tecnologia é pré-industrial: cultivam pequenas áreas, consagrando uma porção significativa da colheita para sua subsistência; utilizam mão de obra familiar em suas plantações e ocasionalmente poderão utilizar também algum trabalhador exterior à família, remunerando-o de variada maneira (1976: 25).

Embora relativamente autônomos, quanto ao próprio sustento, os “sitiantes tradicionais” mantinham e mantêm, de uma forma ou de outra, uma relação de dependência com a pequena cidade, os grandes proprietários e os chefetes locais. A categoria inclui meeiros, parceiros, posseiros, pequenos proprietários que, com a penetração capitalista no campo, tende a ser erradicada. Isso porque, primeiro, é obrigada a plantar excedentes ao seu consumo para adquirir produtos industriais a que se vai habituando. Em segundo lugar, porque as terras que ocupa se valorizam, passando a ser cobiçadas pelos grandes fazendeiros. E, finalmente, porque a implantação de infraestrutura (estradas, hidrelétricas) para a pecuária, a agroindústria, a exploração madeireira e a mineração quebra sua relativa autonomia, forçando sua incorporação, como um estrato social subalterno, à economia capitalista. Tal processo se verifica em relação às comunidades indígenas, mesmo as que sobrevivem nas regiões mais ermas do país.

Nos primeiros anos, poucas foram as famílias completas vindas de Portugal. O colonizador europeu, na falta de mulheres brancas, amancebrou-se com índias, em uniões poligâmicas que indignaram os jesuítas.

Através destes cruzamentos – escreve Darcy Ribeiro (1974ms) – multiplicavam-se os mamelucos que, além das funções preferidas por eles de bandeirantes predadores de



índios silvícolas ou missioneiros, de homens de armas para a defesa das vilas e para a perseguição de negros fugidos, exerciam vários ofícios. Mais tarde foram eles que se fizeram os artesãos especializados dos engenhos; os vaqueiros das zonas pastoris, os carreiros, tropeiros, remeiros dos transportes terrestres e fluviais; os agregados e meeiros e os artesãos que produziam para as feiras como trabalhadores livres, situados nos interstícios de uma sociedade cada vez mais escravocrata. De certo modo foram eles que viabilizaram a vida social pelo exercício de múltiplas atividades indispensáveis que não podiam ser entregues a escravos (D. Ribeiro *op. cit.* 28).

Os setores mais prósperos da economia é que se podiam dar ao luxo de importar e manter o escravo negro, cinco a seis vezes mais caro que o índio. Em Piratininga e São Vicente, por exemplo, o colono teve de contentar-se com o escravo nativo, a cuja influência se deve, certamente, a vocação desbravadora do mameluco paulista, acima referida.

A população diretamente engajada no empreendimento colonial atingiria, em 1600, a cifra de 200 mil habitantes (D. Ribeiro 1974ms: 33). A renda gerada pelo açúcar era extraordinariamente alta, embora mal distribuída. Celso Furtado calcula que, à época, funcionavam 120 engenhos de açúcar e o rebanho bovino alcançava 680 mil cabeças (*apud* D. Ribeiro *ibidem*: 35).

A descoberta do ouro e do diamante em Minas Gerais, no começo do século XVIII, quando a indústria açucareira começava a declinar, revigora a economia, atraindo para o interior do país populações crescentes e incorporando os territórios de Minas, Goiás e Mato Grosso ao projeto colonial, já não agrário, mas sim minerador, sempre exportador.

“Em 1800, a população neobrasileira recupera seu montante original de cinco milhões”, escreve D. Ribeiro, e “todos os núcleos se integram num único mercado, e este passa a ser mais importante que o externo” (*op. cit.*: 36, 38). À época, o polo mais dinâmico da economia se concentra no Maranhão, tornado centro exportador de algodão. Mas começa a surgir um novo produto, o café, que rearticula o Brasil ao mercado mundial, mas sem alterar o regime de posse da terra.

O povoamento e a ocupação do Brasil se fizeram, segundo M. Diegues Jr.,

com base na propriedade da terra, especialmente a grande propriedade, a “fazenda”, qualquer que fosse o tipo de exploração econômica. O desenvolvimento da ocupação humana se estabilizou através da formação de propriedades rurais, que representavam os esteios da fixação dos grupos. Nasceu assim uma civilização de raízes rurais e característica dessa civilização, a grande propriedade (1959: 25).

A propriedade da terra, na forma de latifúndio, de grande plantação, e fazenda de gado, foi a instituição irremovível e a que menos abalos sofreu em 486 anos de história do Brasil. Ela foi imposta a sociedades socialmente igualitárias, em que a terra era possuída pelos que a amainavam, cujas economias atendiam não só às necessidades imediatas de aquisição do sustento, como também à produção de excedentes para troca com fins sociais, rurais e recreativos. Reminiscências do sistema agrário-exportador e escravista persistem nas regiões interioranas. Prevalecem também resíduos de um saber indígena que ajuda a sobrevivência de populações espoliadas e esquecidas.

## a) Cultura crioula

Tida como uma das obras básicas sobre a “formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal”, *Casa-grande & senzala* (1933, 1ª edição) inova pela metodologia utilizada. Analisa as relações culturais entre os três componentes básicos da nacionalidade: o branco, o índio e o negro. É um retrato da formação da sociedade agrário-monocultora e patriarcal brasileira. O fator explicativo da miscigenação é, segundo Freyre, o encantamento do português pela mulher morena, seja ela moura, negra ou índia. Pode-se contra-argumentar, entretanto, que uniões semelhantes ocorreram em outras latitudes onde o colonizador europeu migrou sozinho. Mesmo nos séculos seguintes à descoberta, em que era menor a escassez de mulheres brancas, a alegada preferência pela negra e a mulata se deu, em grande parte, devido à atitude submissa e subalterna, mesmo da mulher branca, na sociedade escravocrata.

Gilberto Freyre destaca o papel da mulher indígena “não só como a base física da família brasileira (...) senão também como elemento de cultura, ao menos material” (1973: 94). Disso trataremos mais tarde. Um ponto a salientar é que Freyre, ao mesmo tempo que enaltece o papel da mulher indígena como amante sensual, desdenha a sua importância como agricultora. Afirma que: “A colonização agrária no Brasil só aproveitou do indígena o processo de coivara que, desgraçadamente, viria a dominar por completo a agricultura do Brasil” (1973: 95-96).

Contra essa convicção, que ainda prevalece, argumentamos copiosamente na primeira parte deste trabalho.

A cultura crioula desenvolveu-se, segundo D. Ribeiro (1974ms: 73-103), de quem tomamos essa designação, na faixa litorânea do Nordeste, de Pernambuco à Bahia, em torno da

economia açucareira. Das matrizes formadoras – indígenas e negra – absorveu os elementos culturais e físicos que serviriam às exigências de produção de açúcar exportável. Esse modelo econômico deu lugar a desníveis extremos, contrastados na casa-grande e na senzala. Criou um patriciado com poderes de vida e morte sobre a população que vegetava em seus domínios. Tornou-se autárquica e autossuficiente, exceto no que se refere ao mercado externo a que destinava seu produto, ao escravo negro que o propiciava e aos insumos de gozo e luxo que alimentavam a aristocracia açucareira. Além do negro refugiado no quilombo, outro contingente destacou-se do sistema: a massa de brancos pobres e mestiços livres que vivia à margem da *plantation*. Dedicava-se a lavouras de subsistência e ao cultivo de tabaco para exportação, à pesca em jangada, à criação de gado, aos ofícios artesanais urbanos, à burocracia e ao comércio. Sua resistência foi muito débil, entretanto, diante da hegemonia da ordem oligárquica. Nunca conseguiu o acesso à terra e veio a engrossar a população marginal das cidades.

## **b) Cultura sertaneja**

Outra subárea é destacada pelo autor que vimos citando: “Começa pela orla descontínua ainda úmida do *agreste* e prossegue com as enormes extensões semiáridas das *caatingas*. Mais além, penetrando já o Brasil central, se eleva em planalto como campos *cerrados*, que se estendem por milhares de léguas quadradas” (D. Ribeiro 1974ms: 104).

Nessa região desenvolveu-se, no século XVII, o que Capistrano de Abreu (1976a: 127) chamou de “Civilização do Couro”: o grande ciclo econômico de criação de gado. Originariamente, essa economia pastoril esteve associada à produção açucareira

à qual fornecia carne, couro e bois de serviço. Nessa área, escreve D. Ribeiro,

Conformou-se um tipo particular de população com uma subcultura própria, a sertaneja, marcada por sua especialização ao pastoreio, por sua dispersão especial e por traços característicos identificáveis no modo de vida, na organização da família, na vestimenta típica, nos folguedos estacionais, na dieta, na culinária, na visão do mundo e numa religiosidade propensa ao messianismo (*op. cit.*: 105).

A pobreza dos pastos naturais e a rarefação das aguadas fizeram com que os currais se dispersassem por enormes extensões concedidas em sesmarias pela Coroa portuguesa. O regime de trabalho não se fundava na escravidão, mas no pagamento de gêneros alimentícios, de sal e crias de rebanho. Esse regime atraiu o mestiço livre, branco-indígena, cujo fenótipo está marcado no vaqueiro nordestino, baiano e goiano. Está marcado também no drama de Canudos, imortalizado em *Os sertões* de Euclides da Cunha.

Com o gado crescia a população, desnecessária às atividades de pastoreio. Desenvolveram-se atividades paralelas, como as plantações de fumo e de um algodão arbóreo, o *mocó*, nas terras estrumadas pelo gado. Estabelece-se então o regime de parceria, aplicado também à lavoura comercial na zona do agreste e à exploração dos carnaubais. Mas o que efetivamente produz o sertão são excedentes humanos que, expulsos pelo flagelo da seca e do latifúndio, dirigem-se para a Amazônia, quando do *boom* da borracha, e para o Sul, para onde carregam traços da cultura sertaneja. Os que ali permaneceram engrossaram o cangaço e a miséria nordestina.

### c) Cultura cabocla

A cultura cabocla<sup>7</sup> desenvolve-se na bacia amazônica ocupada originalmente por tribos com adaptação especializada à floresta tropical. Dominavam técnicas agrícolas semelhantes às praticadas pelos Tupi litorâneos. Em algumas áreas, como na ilha de Marajó e na boca do Tapajós, floresceram culturas de nível tecnológico e artístico comparáveis às da região circum-Caribe. A dominação portuguesa e a migração nordestina não alteraram a tecnologia adaptativa do caboclo amazônico, basicamente indígena.

Eduardo Galvão (1979: 257-271) distingue três épocas na história das relações ente índios e brancos na Amazônia. A primeira, da conquista territorial e subjugação do índio, vai de 1600 a 1759, ano da expulsão dos jesuítas do Brasil. O período seguinte, de 1759 a 1840, é marcado pela substituição das missões pelo regime de Diretorias de Índios, no governo temporal das aldeias. Entre 1840 e 1920, ocorre a fase da exploração de gomas elásticas, principalmente da borracha (1879-1910), que dizima inúmeras tribos e destribiliza outro tanto. O mesmo havia ocorrido nos períodos anteriores, em que o índio era compulsoriamente engajado na coleta de drogas da mata: cacau nativo, cravo, canela, baunilha, *puxuri*, urucu, salsaparrilha, quina, óleos, resinas, raízes e madeiras aromáticas. Essas especiarias substituíram, no mercado mundial, as que Portugal obtinha das Índias. Arrebanhado através dos *descimentos* feitos por *tropas de resgate* que, acompanhadas de missionários, subiam os rios, o índio era conscrito ao trabalho escravo e semiescravo. Homens e mulheres eram empregados nas fainas da navegação, da caça e pesca, no serviço doméstico, no trabalho

---

<sup>7</sup> O termo caboclo tem várias acepções, segundo a região e a época, ensina Plínio Ayrosa (1935: 65-70). A etimologia da palavra é, no entanto, a que lhe foi dada por T. Sampaio (1928: 174): Vem de *caá-boc*, do tupi, significando “tirado ou procedente do mato”.

extrativista. A eles estava afeto, também, “... o serviço obrigatório das obras públicas – construção de fortificações, portos, edifícios administrativos, casas senhoriais – bem como das lavouras de subsistência dos próprios aldeamentos e da edificação de igrejas e conventos” (D. Ribeiro 1974ms: 132).

A tupinização do indígena na Amazônia se deu nos aldeamentos jesuíticos. Aí, integrantes de distintas tribos eram homogeneizados linguística e culturalmente, passando a comunicar-se através da “língua geral”. Aí se fazia a clivagem para separar trabalhadores postos a serviço dos brancos. Ou seja, os índios já “domesticados” ou “tapuios, índios genéricos”. Formavam a grande massa que, segundo C. A. Moreira Neto (1971ms: 14), “dava à região o seu inconfundível aspecto de sociedade dual, onde os homens se opunham, ao mesmo tempo, por critérios de origem étnica e socioeconômica”.

Dessa massa saíram os combatentes da Cabanagem (1835-1840), definida por Moreira Neto como a sublevação dos “tapuios” e outros mestiços

social e etnicamente, e que procuravam escapar aos duros moldes da sociedade colonial por uma rebelião que, a despeito de seus aspectos políticos mais aparentes e explícitos, tinha um conteúdo de mudança social extremamente revolucionário para as condições locais. Seu símile mais próximo deve ser buscado fora das fronteiras do Brasil, nas ‘Guerras de Castas’ do Yucatán, que tiveram início na mesma época e se prolongaram por quase todo o século XIX (1971ms: 14-15).

Assim se “gastou” a população indígena da Amazônia, gasto este que o Padre Antônio Vieira, no século XVII, calculou – segundo alguns, com certo exagero – em dois milhões de índios.

A fórmula de adaptação à Amazônia prevaleceu e continua vigente porque é a única desenvolvida até hoje para esse ecossistema. A ela se adaptaram os sertanejos que vieram do Nordeste, no auge da extração da seringa, dessa forma acaboclando-se. A ela se adaptam hoje populações vindas do Sul, do Centro-oeste, tangidas de suas regiões de origem pela impossibilidade de acesso à terra.

O modo de vida do caboclo amazônico que vegeta nos *sítios* – pequenas propriedades não legalizadas, entregues à economia de subsistência – foi retratado, a traços largos e segundo os preconceitos correntes à época, por José Veríssimo (1887):

É ao visitar uma destas habitações que o observador pode avaliar a incúria e a miséria da gente que as habita. Nada ali é vindo de estranhas terras, tudo, com exceção apenas da parca roupa que mal lhes cobre a nudez, proveio, sem quase nenhum esforço, da natureza ao redor. O madeirame para a casa, o cipó que faz as vezes de pregos, a palha das paredes e do teto, é fornecido pela mata vizinha, que lhes dá, ainda, na riquíssima variedade de fibras têxteis de sua numerosa família de palmeiras e bromeliáceas, todas as cordas de que hão mister, a matéria do *tipiti*, da *urupema*, do *naturá*, do *uru*, do balaio que lhes serve de baú, do *tupé* que lhes serve de tapete sob a rede, à qual também fornecem, umas vezes, a matéria-prima e sempre as cordas que a suspendem. (...) A mata fornece-lhes ainda a caça, o rio, o peixe, a terra, frutos, com mão pródiga, e, com tudo isso, que profunda que não é a sua miséria! (1887: 371).

Cerca de cinquenta anos mais tarde, Charles Wagley (1957), em *Uma comunidade amazônica*, reproduz um quadro semelhante.



#### d) Cultura caipira e cultura caiçara

A cultura caipira conserva a fisionomia e as características, predominantemente indígenas, dos primeiros paulistas ou mamelucos. Elas são reconhecidas por inúmeros historiadores, a principiar por Sérgio Buarque de Holanda (1975). Entre outras, destacam-se o falar o *geral*; o andar a pé descalço ou com simples alpercatas, percorrendo enormes distâncias; o comer de cócoras; o tomar banho todo dia; o embalar-se na rede; o apreciar as iguarias do bugre. Paulista foi, durante os dois primeiros séculos da colonização, sinônimo de mameluco, bandeirante, predador e escravizador de índio, desmantelador das reduções jesuíticas do Sul, descobridor do ouro de Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso. E, por fim, desbravador do sertão e povoador dos confins do Brasil, quando termina o ciclo da mineração. Ainda no século XVIII, o paulista fornece um contingente ponderável para a colonização do Rio Grande do Sul. A todas essas áreas carrega a cultura da protocélula, formada nos primeiros anos de vida colonial.

O que se chama cultura caipira, segundo Darcy Ribeiro,

é uma variante da cultura brasileira rústica. É um novo modo de vida que se difunde, paulatinamente, a partir das antigas áreas de mineração e dos núcleos ancilares de produção artesanal e de mantimentos que a supriam de manufaturas, de animais de serviço e outros bens. Acaba por esparramar-se por toda a área florestal e campos naturais do centro-sul do país, desde São Paulo, Espírito Santo e estado do Rio de Janeiro, na costa, até Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso, estendendo-se ainda sobre áreas vizinhas do Paraná (D. Ribeiro 1974ms: 168).

Esses núcleos isolados, definidos como “bairros rurais” ou *naçõeszinhas* (Melo e Souza 1964 *apud* Ribeiro, *op. cit.*: 169), se unem

para tarefas coletivas através do mutirão. A pequena roça e o artesanato doméstico satisfazem suas parcas necessidades e garantem sua independência pelo acesso a terras devolutas. Tal liberdade, porém, dura pouco. A reativação, em meados do século XIX, da lavoura para exportação de algodão, tabaco, mais tarde, do café e, mais recentemente, do gado e da soja – reincorpora a terra e seus ocupantes ao sistema de fazendas. Deixa ao caipira, quando muito, a alternativa da parceria, como *meeiro* e *terceiro*, e, nas últimas décadas, como *boia-fria* ou marginal urbano.

A expansão do café, que constringe o escravo negro, liquida, já nas primeiras décadas do presente século, grupos indígenas do interior de São Paulo, Paraná e Santa Catarina. A do cacau, à mesma época, repete o processo nas selvas da floresta atlântica do sul da Bahia e do Espírito Santo.

Do modo de vida arcaico e livre do caipira resta hoje o *caiçara*, ambos os termos, tal como caboclo, de raiz tupi.<sup>8</sup> Geograficamente, o caiçara se localiza na faixa costeira, nos interstícios das grandes cidades ou em pontos segregados do litoral, “*áreas de desertão*” não atingidas ou já abandonadas pelas frentes pioneiras da grande lavoura (G. Mussolini 1980: 219-220). O gênero de vida do caiçara tem muito de indígena, algo de português e nada de africano (*idem*: 230). Combina a agricultura de subsistência, baseada na mandioca, com a pesca. Sobre a primeira, escreve Mussolini, que é “a produção quase ‘obrigatória’ do nosso litoral, podendo-se afirmar, sem exagero, que, de norte a sul, onde há homem há mandioca” (*op. cit.*: 224).

Quanto à pesca, a aparelhagem, a começar pela “canoa de voga”, “escavada a machado, enxó e mesmo a fogo é herança

---

8 *Caí-pyra*, o envergonhado, o tímido. *Caa-içara*, a estacada, o tapume, o cercado, a trincheira (T. Sampaio 1928: 176). O termo caiçara remete às paliçadas que faziam o cerco da aldeia para defendê-la contra investidas guerreiras.

indígena” (Mussolini 1980: 224). É o caso ainda da jangada, vista por Léry, em 1556, sem vela e movida a remo, que predomina no litoral nordestino (do estado da Bahia ao Ceará) (*op. cit.*: 228). A autora menciona outras sobrevivências de origem aborígine, tais como o uso do timbó para atordoar os peixes, de tapagens, redes e armadilhas de pesca (*ibidem*: 227-230).

### e) Cultura gaúcha

A área cultural do extremo Sul e o tipo humano a que deu lugar, antes da chegada maciça do imigrante europeu, têm também forte componente indígena. Os gaúchos brasileiros, tal como os platinos,

surgem da transfiguração étnica das populações mestiças de varões espanhóis e lusitanos com mulheres Guarani. (...) O principal contingente foi formado na própria região de Tapes por índios missioneiros. (...) Outra fonte foi o núcleo neoguarani de paraguaios de Assunção. (...) Uma terceira fonte foi a prole dos portugueses instalados na Colônia de Sacramento (1680) no rio da Prata (D. Ribeiro 1974ms: 194).

Essa população especializa-se na criação de gado trazido pelos jesuítas para as reduções missioneiras, e que se multiplica prodigiosamente nas pradarias do Rio Grande do Sul e nas “Vacarias del Mar”, o Uruguai de hoje. A toponímia local, a documentação histórica, a língua do povo, corrente no Paraguai, são indícios de que os gaúchos falavam um guarani modificado pelos jesuítas, tal como os paulistas, nos séculos XVI e XVII (Holanda 1975: 108-118). Progressivamente se especializam na criação de muares, como montaria e carga para as minas, de cavalos, bois de serviço e na exploração do couro. A essa população juntaram-se os açorianos

para marcar a presença portuguesa frente à espanhola nessa fronteira móvel. Paulatinamente, a apropriação da terra transforma as vacarias em estâncias. A exploração predatória do couro, depois do charque, valoriza o gado que parecia inesgotável. O gaúcho campeiro se transforma em peão de um estanceiro, mais patrão que caudilho (D. Ribeiro 1974ms: 198-202).

Da antiga cultura gaúcho-guarani ficaram a boleadeira com o laço para pegar a rês, como antes a ema ou o veado; a palhoça e o costume de tomar mate e chimarrão em cuia de que se falará adiante.

## 2. O equipamento de trabalho e conforto

### Introdução

No prefácio à sua obra *Caminhos e fronteiras*, o eminente historiador Sérgio Buarque de Holanda assim justifica a menção apenas de “utensílios e técnicas” indígenas adotados pela “população adventícia”:

A acentuação maior dos aspectos da vida material não se funda, aqui, em preferências particulares do autor por esses aspectos, mas em sua convicção de que neles o colono e seu descendente direto se mostraram muito mais acessíveis a manifestações divergentes da tradição europeia do que, por exemplo, no que se refere às instituições e, sobretudo, à vida social e familiar em que procuravam reter, tanto quanto possível, seu legado ancestral (1975: 7).

Em outra passagem, informa o mesmo autor:

O machado, a foice, a enxada importados ajudaram a fazer mais eficazes, por isso, em geral, mais desastrosos

aqueles métodos (de lavoura), afeiçoando-se a eles e substituindo os antigos instrumentos de pau e pedra, assim como o anzol de ferro viera a substituir, na pescaria, os espinhos tortos a que se referira Gabriel Soares de Souza em seu tratado quinhentista (S. B. Holanda 1975: 185).

A tecnologia ligada à agricultura (conhecimentos botânicos e agronômicos) continua sendo o prato forte da cultura rurícola herdada do aborígene. Acredito que esse tema assume enorme interesse, atual e histórico. Atual, porque serve para contrastar o acerto da milenar tradição indígena, suas refinadas técnicas de uso do solo, sem destruí-lo, com as que neste momento se praticam, por exemplo, na Amazônia. Histórico, porque resgata a dívida que o Brasil e o mundo têm para com o habitante aborígene das Américas, que dele recebeu as principais plantas de que se alimenta a humanidade.

As técnicas agrícolas do rurícola brasileiro, herdadas do índio, continuam sendo relativamente simples. Os instrumentos usados são o machado, o machete, a enxada e o fogo. As cinzas dos vegetais queimados são o único adubo. Animais de tração para arado são praticamente desconhecidos. Na agricultura rotativa, a terra é rotada, em vez das espécies de plantas. Os cultivos são feitos, principalmente, de forma vegetativa, com cortes de raízes e de hastes de tubérculos, o que elimina virtualmente a possibilidade de fertilização cruzada e a resultante hibridação.

É igualmente substancial o aporte do *tool maker*, do *Homo faber* nativo, no aparelhamento de meios de trabalho para o domínio da natureza, para o conforto e o lazer. Isso se deve à inventiva, à admirável habilidade manual, ao gosto pela perfeição e bom acabamento dos artefatos, por mais triviais que sejam.

O principal “instrumento de trabalho” do índio, transmitido ao caboclo, ao sertanejo, ao caipira, é o fogo. Os campos de cultivo

são clareados a fogo, como vimos. O fogo está na base do cozimento e conservação da carne e pesca, frutos, tubérculos e grãos. E também do endurecimento da cerâmica, do aquecimento e da iluminação. O lume arde na casa indígena e na casa sertaneja independentemente de haver alimentos assando ou cozinhando. Fogo apagado, casa abandonada.

De tradição indígena é o uso do moquém, palavra de origem tupi flexionada no verbo moquear, no adjetivo moqueado. É um “gradeado de varas sobre brasas para assar caça ou peixe” na definição de Theodoro Sampaio. Etimologicamente significa “faz que seque, secador, assador” (1928: 269). O alimento moqueado ou lentamente defumado dura meses. Dispensa o sal e o gelo para a conservação.

### **a) Casa e abrigo provisório**

Do indígena, o rurícola herdou, em grande parte, a matéria-prima utilizada para a cobertura das casas, quando do início da colonização. A casa portuguesa dos primeiros tempos e a casa indígena diferem, entretanto, como dois modos de vida distintos que eram.

Vejamos a descrição que faz da *oca* – casa tupinambá do século XVI – o jesuíta Fernão Cardim:

Moravam os índios antes da sua conversão em aldeias em umasocas ou casas mui compridas, de duzentos, trezentos ou quatrocentos palmos e cinquenta de largo, pouco mais ou menos. (...) Cada casa destas tem dois ou três buracos sem portas nem fecho. Dentro delas vivem logo cento ou duzentas pessoas, cada casal em seu rancho, sem repartimento algum, e moram duma parte e outra, ficando grande largura no meio, e todos ficam como em comunidade, e

entrando na casa se vê quanto nela está, porque estão todos à vista uns dos outros sem repartimento nem divisão. (...) Parece a casa um inferno ou labirinto, uns cantam, outros choram, outros comem, outros fazem farinha e vinhos, etc... (...) Porém é tanta a conformidade entre eles que em todo o ano não há uma peleja, e, como não terem nada fechado, não há furtos (1939: 271-2).

Contrastando com a habitação indígena, vivenda coletiva, ao mesmo tempo unidade doméstica e de trabalho, onde a propriedade ficava ao alcance de todos e, a despeito disso, não havia furtos, as primeiras construções portuguesas foram feitas à prova de roubo e, sobretudo, das flechas do gentio. Assim as descreve Gabriel Soares de Souza, citado por Castro Faria (1951: 45-46):

Tomada essa resolução se pôs em ordem para este edifício, fazendo primeiro um cercado forte de pau a pique, para os trabalhadores e soldados poderem estar seguros do gentio; e como foi acabada, arrumou a cidade dela para dentro, arrumando-a por boa ordem com as casas cobertas de palma ao modo do gentio (...)

A técnica de taipa, também chamada pau a pique, barreada, de sebe (caniços engradados, calafetados com barro batido à mão) ou de pilão, é de origem portuguesa. A cobertura, por outro lado, é à maneira e com material nativo. Com efeito, a cabana indígena construída totalmente de material vegetal evoluiu para o casebre de taipa, adobe, tijolo, pedra e cal. Mas conserva em inúmeras regiões do Brasil a cobertura de sapé ou de palmas entrançadas.

Nas aldeias Juruna vi coberturas de quatro águas idênticas às que Castro Faria fotografou no rio Machado, em Mato Grosso,

na área rural, designada regionalmente *tacaniça* (cf. C. Faria 1951). No mesmo passo, o aposento único, alto, espaçoso, ventilado, que poderia abrigar até 200 pessoas, se compartimenta, dividindo as pessoas: filhos dos pais, senhores de escravos, proprietários de criados. O ameríndio não abre janelas nas casas. A penumbra o defende dos insetos. Quando muito, afasta a palha da cobertura do teto ou das partes laterais das casas para deixar entrar uma réstia de luz. A janela é uma introdução europeia na América.

Comparando-se a casa indígena com a habitação rural brasileira, pode-se dizer que, tanto do ponto de vista de sua funcionalidade como de beleza arquitetônica, houve uma perda da primeira em relação à segunda. Com acerto diz Castro Faria (1951: 48):

As nossas populações rurais vivem numa dependência estreita do meio e, por conseguinte, da paisagem rural. O rudimentarismo das suas relações ecobióticas fica evidenciado na sujeição à natureza circundante, o que de certo modo constitui um fator de diferenciação. O único fator de uniformidade, geral e irreconhecível, é a miséria econômica dominante.

Acrescenta, mais adianta: “Dois termos definem todos os nossos tipos de habitação popular: variedade ecológica, contingência econômica” (idem: 49).

Em trabalho recente, Maria Heloísa Fénelon Costa e Hamilton B. Malhado (1986: 27-92) elaboraram uma tipologia morfológica da aldeia e da habitação indígena que mostra a variedade de suas formas. Quanto às aldeias, dividem-se em: 1) circulares; 2) retangulares; 3) lineares. As primeiras apresentam as moradas circundando uma praça central em que se encontra, em alguns casos, a



casa dos homens. Nessa casa, bem como no espaço que a circunda, desenrolam-se as atividades públicas e rituais. No segundo tipo, enquadram-se as aldeias Tupinambá e de outros grupos Tupi. Nas aldeias lineares, as casas se situam paralelamente ao rio, como é o caso dos Karajá. Quanto à morfologia das casas, dividem-na os referidos autores em: planta baixa circular elíptica, retangular, com cobertura e paredes contíguas e planta baixa poligonal. Destaque especial é dado ao que chamam casa-aldeia, que abriga um grupo local numa única vivenda de dimensões avantajadas, caso dos grupos exogâmicos Tukano, Mayoruna e Yanomami. As coberturas podem ser em abóbada de berço, como as das casas Tupinambá; em cone truncado com abertura central para a penetração da luz solar no pátio (Yanomami); cobertura de seção reta em ogiva, a exemplo das antigas casas Karajá, modificadas para coberturas de quatro águas; cobertura de duas águas e também em forma de cúpula ou zimbório, sem distinção entre parede e teto (Tiriyó); e, finalmente, cobertura cônica, como a dos Makuxi.

Embora a construção de uma casa indígena possa levar oito meses – a exemplo da dos índios Asurini –, ocupando nessa tarefa cinco ou seis homens (B. Ribeiro, 1982), ela é abandonada ou incendiada passados cinco a dez anos, por vários motivos. Em primeiro lugar, quando toda a aldeia deve ser deslocada por razões ecológicas: evitar a exaustão do solo, da caça e pesca. Em segundo, quando é invadida por baratas e outros insetos.

No caso de grupos caçadores e coletores como os Amahuaca, a mobilidade é bem maior e mais frequente. Suas casas podem ser construídas em três dias. E ao decidirem mudar seu estabelecimento, “eles não enfrentam a inércia com que se defrontaria uma sociedade que vive numa grande aldeia, que tem casas sólidas e uma autoridade política centralizada” (Caneiro 1974: 16).

O apego do índio não é propriamente à casa e sim a todo o território tribal. A morfologia da casa e da aldeia reflete perfeita adaptação às suas atividades econômicas e à estrutura social.

No caso do rurícola, despossuído de terra, a casa é igualmente provisória e precária, refletindo miséria e insegurança. Do ponto de vista sanitário, leva uma desvantagem gritante em relação à casa indígena: nas frestas da taipa, sem reboco, se aloja o barbeiro, inseto hemíptero, da família dos reduvídeos, transmissor da doença de Chagas. É conhecido, por isso, também, como bicho de parede.

A rusticidade da casa do “sitante tradicional” – “que a abandona sem saudades” – se deve, em parte, à rotatividade das roças. Só assim ele consegue manter a fertilidade do solo, que lhe permite um nível de vida suportável (M. I. P. de Queiroz 1976: 52).

Ao contrário da casa indígena e da habitação rural, o edifício moderno não tem caráter ecológico local e nacional. Pode situar-se em qualquer lugar do mundo. Não é típico, não é histórico. É uma criação autárquica. Dentro da habitação o espaço se compartimenta e se especializa. Fora dela estabelece-se nítida distinção entre “casa, unidade doméstica, e o local de trabalho, unidade de produção” (Novaes 1983: 6). Nesse último local, o indivíduo despende um terço do seu tempo e outro período considerável para atingi-lo. Especializado é igualmente o espaço reservado ao culto, ao lazer, à aprendizagem.

Na sociedade indígena, sobretudo na que se verifica a estrutura casa-aldeia (grupos Tukano, Yanomami, Pano), uma única unidade arquitetônica acumula as funções acima referidas. Nela existem espaços definidos, porém não compartimentados: o espaço feminino para atividades domésticas; o espaço junto às paredes reservado para dormitório e lazer de cada família nuclear; e o retângulo central, amplo e limpo, destinado às cerimônias de congratamento social e aos rituais. Assim a vida profana e a

vida religiosa se desenrolam na grande maloca. Na concepção dos Tukano, é o útero do clã e o cosmos. Devido a essa multiplicidade de funções, a vivenda coletiva indígena é primorosamente construída e artisticamente decorada.

O aviltamento da maloca amazônica pode ser aquilatado pelo retrato que José Veríssimo faz da “palhoça” do caboclo:

A sua casa – a começar por ela – tem a forma simples da habitação primitiva. É quase sempre, senão invariavelmente, um paralelogramo retangular, construída geralmente de palha, ou apenas com as paredes principais de barro, e o teto e quaisquer divisões interiores, aliás raras, daquela matéria. (...) Erguem do chão um certo número de esteios, sem nenhum preparo de carpintaria, e sobre eles vão ligando com cipós as palmas adrede preparadas até o teto, formando uma viga apoiada como cumeeira sobre os dois esteios mais altos. Essa viga serve de assento aos frechais, toscos como o resto, sobre os quais irá a palha da cobertura. A maioria das vezes, esta compõe-se de um único compartimento, onde vive, na promiscuidade mais imoral, toda a família, não raro numerosa. Também não tem muitas janelas; o ar entra parcamente, apenas pelas baixas aberturas a fingirem portas, fechadas com uma espécie de esteira de palha, a que chamam *japá*. As abas do teto chegam, de costume, até uma a duas braças aquém das paredes e formam, sustentadas por esteios e vigas transversais, um alpendre ou varanda chamada *copiar*, ou em toda a redondeza ou somente em parte da casa. Quando falta esse apêndice, e carecem de cômodos para os indispensáveis utensílios da vida, levantam junto da casa um rancho ligeiramente feito, apenas coberto, sob o qual constroem o forno de farinha e outros empregados nos seus misteres (1887: 369-370).

A casa indígena, embora utilizando materiais vegetais idênticos, não é igual em toda a parte. Possui fisionomia própria, do ponto de vista arquitetônico e simbólico. Em função disso, identifica a etnia. É o que ocorre, de resto, com todo o universo da cultura material, no contexto indígena. Por outro lado, nesse contexto, o espaço da casa não pode ser desvinculado do espaço da aldeia e dos demais espaços “humanizados”: os caminhos que levam à roça, ao rio, às áreas de caça e coleta, ou seja, ao território modificado pela ação humana. Com todo esse conjunto o índio se identifica. Nele reconhece seus lugares sagrados, não raro assinalados por inscrições rupestres ou acidentes geográficos. Isso explica o grande apego à terra por parte dos grupos tribais, não obstante a tão apregoada mobilidade e instabilidade.

## **b) A rede de dormir**

Os indígenas americanos cultivavam o algodão<sup>9</sup> antes da chegada de Colombo. Entre dois grupos Tupo, os Juruna e Kayabi, encontrei algodão de duas cores: branco-amanteigado e cor de caramelo. Num estudo sobre tecelagem doméstica em Candeias, Minas Gerais, Lorena Guaraciaba fala de “... uma variedade de algodão de fibra escura, cor de rapé, a que chamam algodão ‘ganga’ ou algodão ‘macaco’, o qual dispensa, por ser naturalmente marrom, qualquer artifício tintorial” (1942: 398).

Até hoje as tecedeiras do norte de Minas o cultivam para marchetar seus labores. É possível que seja originalmente indígena.

Nordenskiold (1931: 496) considera a rede uma invenção do ameríndio da região Amazonas-Orinoco, sua área de concentração.

---

<sup>9</sup> As espécies conhecidas são: *Gossypium barbadense*, originário das Antilhas, *G. hirsutum*, da América Central. Outras espécies eram cultivadas no Velho Mundo (Le Cointe 1947: 24-25).

Não é encontrada nas áreas andina e chaquenha, nem entre algumas tribos campestres do Brasil central, onde predominavam os grupos das famílias linguísticas jê e macrojê. A rede e o algodão devem ter-se propagado à América do Sul através das migrações dos grupos de fala Karib e Tupi-Guarani (*op. cit.*: 493). Na sua confecção são empregadas outras fibras têxteis, como o tucum, o buriti, o carauá.

A rede que Pero Vaz de Caminha assim denominou foi registrada pelos cronistas de 1500 com o termo tupi *ini*. A palavra “rede” adveio do tipo de trama espaçada, que lembra a rede de pescar. Henry Kostler, citado por Câmara Cascudo (1959: 34), escrevendo em 1810, é explícito a respeito:

A rede é geralmente feita de algodão, com várias dimensões em cores e arranjos. As usadas nas classes baixas são tecidas em algodão, fiado nas manufaturas do país, outras são de malhas com vários fios, de onde provém o nome ‘rede’; outras ainda são formadas de uma longa renda, fixada atravessadamente com intervalos.

A rede indígena (hamaca ou maqueira) mais simples e mais comum é tecida em tear constituído de dois paus fincados no chão a uma distância correspondente ao comprimento que deverá ter, geralmente, 1,80 m. Em torno dessas varas, a artesã, ajudada por outra mulher, passa a urdidura. A trama é formada por fios descontínuos torcidos um sobre o outro que enlaçam os fios da urdidura. As laçadas em torno das traves do tear recebem a corda de suspensão da rede. A gravura de Hans Staden, de 1557, representa esse tipo de rede, o mais difundido entre grupos indígenas do Brasil. Entretanto, várias tribos tecem redes compactas em tear vertical. São desse tipo as maqueiras de manufatura rural aprendida com o aborígene: “Os métodos de tecelagem de tais redes são

os mesmos de que ainda se servem hoje as tecedeiras dos arredores de Sorocaba e de Mato Grosso. Utilizam teares verticais – e não horizontais como os de “fazer pano” – e tecem de baixo para cima” (S. B. Holanda 1975: 203).

Câmara Cascudo (1959: 25) informa que “Depois da farinha de mandioca, a rede foi o primeiro elemento de adaptação, de acomodação e de conquista do português”.

Isso se deve, certamente, ao fato de a rede de dormir adaptar-se excepcionalmente bem às características do clima tropical, quente e úmido; às necessidades de deslocamento, porque se trata de objeto facilmente transportável; de higiene, porque pode ser lavada e arejada, ficando suspensa a certa distância do chão; e de disponibilidade de espaço dentro da vivenda, porque durante o dia pode ser levantada ou retirada, deixando toda a área da habitação livre para os misteres domésticos. É um invento admirável, que satisfaz as condições de existência das comunidades que o utilizam, por seu valor prático e estético.

A respeito, vale citar o que diz, com eloquência, Câmara Cascudo:

A rede se tornara inseparável do indígena, do mameluco, do sertanejo contemporâneo, andando, ao azar das secas, de *rede às costas*. A rede representa o mobiliário, o possuído, a parte essencial, estática, indivisível do seu dono. Onde ia o indígena levava a rede. Ainda hoje o sertanejo nordestino obedece ao secular padrão. A rede faz parte do seu corpo. É a derradeira coisa de que se despoja diante da miséria absoluta (1959: 27).

Acrescenta o mesmo autor: “A rede para descansar, amar, dormir tornou-se também indispensável como viatura. Carregava

a gente de prol nas ruas e mesmo para o interior das igrejas” (Câmara Cascudo 1959: 29-30).

Ainda em nossos dias, pode-se ver, pelas trilhas do sertão, pessoas enfermas ou muito idosas carregadas em redes. O índio nasce, vive e é enterrado na rede. O espírito de imitação e valorização do alienígena contribui para o declínio do uso da rede, em meados do século XIX, principalmente no Sul do país. Sobre o apogeu e a decadência da rede e das redeiras paulistas nos dá conta S. B. de Holanda. Informa que, por volta de 1850, só restavam as redes de Sorocaba, outrora próspero centro de indústria caseira de tecelagem. Mas em Cuiabá, “antiga colônia de sorocabanos e ituanos” (de Itu), prosperava a manufatura de redes” (1975: 301). Em sua confecção era usado, de preferência, o tear indígena ao adventício, este último tear horizontal com pedais “para tecer panos” (*idem*: 302).

O preparo do fio pelas redeiras cuiabanas é feito também à moda indígena: com o uso de fusos (*ibidem*: 310). O tear cuiabano é provido de liços (argolas corrediças) que separam os fios pares dos ímpares para o lançamento da trama, que também evoca a técnica indígena. O mesmo ocorre com a retenção do desenho na memória, de que se orgulham as tecedeiras cuiabanas (*op. cit.*: 313).

Em Mato Grosso, no Norte e no Nordeste, a rede continua sendo a verdadeira cama do povo. Nos centros urbanos, é encontrada nas casas abastadas e remediadas, usada para a sesta. Foi cantada em prosa e verso e louvada nostalgicamente.<sup>10</sup> Mas também enxovalhada, como responsável pela “preguiça da raça”, “deitada eternamente em berço esplêndido”; ou como “a grande

---

<sup>10</sup> Cf. Antologia publicada como apêndice da obra de Câmara Cascudo (1959: 161-237).

inimiga da civilização nordestina”. Nesse texto, publicado na referida antologia, o autor recomenda à oligarquia nordestina facilitar aos seus “moradores a confecção de móveis pesados” para “enraizá-los à terra”. Termina a antiapologia da rede com esta explicação larvar:

O nômade no seu estado primitivo sempre usou da rede e de abrigos fáceis e desmontáveis: o amor à casa e aos móveis, ao interior amigo e confortável, é que transformou os bárbaros em civilizados, e criou o amor à Pátria (Vicente do Rego Monteiro *in* Câmara Cascudo 1959: 200).

Restaria dizer que culpar a rede é como culpar o sofá na anedota do marido traído.

### **c) Caça e pesca**

Os documentos mais antigos – pinturas rupestres do Piauí – indicam que o propulsor de dardos antecedeu o uso de arco e flechas como arma de caça e guerra. Os índios Kariri ainda o usavam no século XVII; os do alto Xingu, até hoje, mas apenas em competições desportivas. A sarabatana – arma de sopro para a fauna arbórea – articulada com o uso dos venenos predomina na planície amazônica. O arco e flechas é, no entanto, a arma universal do indígena. Mata a longas distâncias, como extensão do braço, silenciosamente. O círculo de fogo e os disfarces do caçador são técnicas usadas para a caça em campo aberto. Da mesma forma o são as fundas e boleadeiras – duas a três bolas amarradas a cordas – lançadas para imobilizar a caça pelo entrelaçamento das correias nas pernas do animal.

Sérgio Buarque de Holanda assinala as vantagens do arco e flecha sobre o arcabuz para as atividades de caça e guerra: “As



alterações atmosféricas, as chuvas, a umidade não chegam a causar-lhes estorvo. Seu disparo não produz ruído, ou fogo, ou fumaça, com que se denuncie o atirador” (1975: 71).

Em 1948, Charles Wagley surpreendeu caboclos de Gurupá, médio Amazonas, pescando com arco e flechas (1957: 115).

Por todo o Brasil interiorano utilizam-se até hoje estratégias e ciladas desenvolvidos com apuro pela inventiva indígena para atrapar a caça e o peixe. Citaremos as mais comuns: o mundéu, a arapuça, a arataca, o fosso, o laço, o pari, o jequi, o covo, as três últimas para a pesca.

No dialeto caipira, mundéu é, segundo Amadeu Amaral (1920: 174), armadilha para caça a quadrúpedes. Seus sinônimos são fojo, precipício: “construção que ameaça cair”, Deriva de *monde*, do tupi. Da mesma forma, *guira-puka* que, por corruptela, se diz arapuça, é uma cilada para apanhar pássaros (T. Sampaio 1928: 102). Etimologicamente, *guira* = pássaro; *puk* = bater. Outros autores acham que a palavra deriva de *uru* = cesto, *puc* = bater, no sentido de “cesto que desaba”. Por extensão, o termo arapuça angariou o significado de cilada, ou construção malfeita que ameaça ruir. Designa-se com o termo arataca, “o que colhe batendo com estrépito”, a armadilha para caça miúda (T. Sampaio *ibidem*: 159). O mesmo autor menciona outra armadilha de caça com designação de origem tupi: *juçana*, “laço armado para colher aves” (*idem*: 102). Consiste numa vara enterrada no chão por uma das extremidades. Da outra, vergada, pende um fio que prende uma estaca circular, com isca. Tocando-a, a caça é suspensa. O fosso (ou fojo) é um buraco na terra disfarçado por ramagens.

Para a pesca são empregadas armadilhas também de origem indígena, cujos nomes derivam igualmente do tupi: a rede – puçá (de *pyçá*), o cercado – pari (*pari*), o cesto – *ururu* e *jiki* (T. Sampaio *op. cit.*: 101).

Câmara Cascudo dá mais detalhes:

Há redes pequeninas, puçá, jereré, mangote (diminutivo de trasmalho), que é rede para camarões, manejada por dois homens andando dentro d'água. Caçoeira de cação, tubarão. Tarrafa, rede individual, para rio, lagoa... Landuá, para pescaria em poço, retângulo de malhas com dois paus laterais. Fecham-na como quem dobra uma folha. Jureré de mangue, hemiesferoidal, de junco, de jereré de voador (...) raquete triangular.

As armadilhas indígenas no Brasil são feitas com cipó, no Nordeste mais acentuadamente o cipó imbé (*Philodendron* sp.), juncos, varas flexíveis e que resistam ao puxão do peixe (1973: 47).

Em monografia publicada pela primeira vez em 1895, José Veríssimo (1970) descreve a utilização desses instrumentos pelo pescador amazonense, que abaixo resumimos. Começa afirmando que: “O pescador é, noventa e nove vezes em cem, um índio semicivilizado, um tapuio, ou um mameluco, mestiço de índio com branco” (idem: 22).

A canoa usada na pescaria é a igarité (de *yg-yara* = domina ou flutua na água, e *ité* = grande), a montaria, a *ubá* (madeira, pau).

No preparo do casco usam ainda do fogo, como o indígena primitivo, não só para consumir a porção de madeira (...) como depois de assim cavado o madeiro, para abrir e dar ao tronco côncavo a forma e jeito convenientes” (p. 23). Um companheiro, um filho menor (...) vai ao jurumã, isto é, sentado no banco extremo da popa, dá andamento e direção à canoa (Veríssimo 1970: 24).

Sobre a pesca do pirarucu (*Arapaima gigas*), o maior peixe da Amazônia, escreve Veríssimo: “Do hábito do pirarucu de vir de

quando em quando à superfície, tiram eles ensejo para a pesca a arpão, a mais frutuosa que lhe fazem” (p. 26).

Perseguem-no às vezes em lagos “cobertos de gramíneas e nin-fáceas, nos quais mais é o lodo, o tijuco, na linguagem indígena” (*ibidem*: 30).

É mais arriscada essa pescaria, uma vez que nesses sítios se ocultam também os jacarés e as sucurijus (*Eunectes murinus*). Assim, “convocam-se e reúnem-se em putirum (mutirão), em número às vezes crescido. Põem-se em linha de frente, um pau na mão esquerda, a fisga ou o arpão prontos, na direita...” (*ibidem*).

Do pirarucu se aproveita, além da carne, salgada e seca como a do bacalhau, chamada *piraem* (peixe seco), as escamas e a parte óssea da língua, como lixas. Esta última “para reduzir a pó o guaraná, a canela, as diferentes raízes de que as belas e faceiras mamelucas fazem os perfumes com que se aromatizam o corpo e as roupas” (Veríssimo *op. cit.*: 22).

Quando esse autor amazonense escrevia seu ensaio, em fins do século passado, ainda havia muito peixe-boi (*Manatus inuquis*) no estuário do rio Amazonas, nos seus principais afluentes e lagos. O cetáceo – atualmente em extinção – era arpoado e dele se extraía a carne (semelhante à de porco) para a alimentação e a gordura para a cozinha e a iluminação. Quando pescado com rede, tapavam-se de antemão as saídas do lago com uma cerca ou pari. Em 1885 e 1893, informa Veríssimo (1970: 40), exportaram-se 34 toneladas de carne de peixe-boi moqueada, conservada em sua banha.

As tartarugas anfíbias, das quais Alexandre Rodrigues Ferreira descreveu, em 1768, 14 espécies, são apanhadas, em geral, quando chegam à margem para comer folhas de plantas ribeirinhas. Em setembro, à época da desova, as tartarugas migram rio acima. Na proa de pequenas canoas

um sujeito, em geral um tapuio, de arco e flechas prontos na mão, de pé, acorocado ou sentado (...) parece à espreita de alguma coisa no rio. Por todos os rios da Amazônia, abaixo das cachoeiras, na parte desimpedida delas, se repete, à mesma época, esta mesma cena (Veríssimo 1970: 42).

A haste da flecha, desprendida da fisga solta de aço (sarasaca), boia, indicando ao pescador o movimento do quelônio. A propósito de sua captura, escreve Veríssimo: “Do fato do desenrolar automático do fio e esta arma o nome de sarasaca, do verbo tupi-guarani *sará*, desatar a corda, desprender, soltar” (*op. cit.*: 44).

Em lago raso, a tartaruga é capturada com rede, depois de cercada por um tapume (*pari*). Perto da ilha de Marajó e no estuário do Tocantins, as tartarugas são pescadas com a nassa. É um cesto-armadilha afunilado, feito de timbó titica (*Cissus*), onde põem a isca. As pontas de um cesto menor, inserido no maior, impedem a saída da presa (*ibidem*: 58-59).

A nassa, também conhecida como matapi, designação proveniente da língua geral, é usada na pesca artesanal em todo o Brasil. O mesmo ocorre com o *pari* – tapagem ou cercado – feito de um trançado de varas amarradas entre si, sustentadas por estacas fíncadas no leito do rio, lago ou igarapé, que atrapa o peixe. O cacuri – também em *nheengatu* – é um curral de peixe, construído com esteiras ou *paris*. “Em todo o interior (...), cada sítio, cada fazenda, cada situação, tem junto uma tapetagem ou um cacuri, fazendo-lhes um copioso e descansado viveiro ali à mão”, escreve Veríssimo (1970: 80-81).

Diz mais: “Pescam também à noite, com fachos, servindo de armas a flecha, a azagaia e, sobretudo, a fisga” (p. 83).

Acrescenta adiante “Não devemos esquecer o (processo de pesca) da intoxicação ou antes narcotização dos peixes, mediante o

suco narcótico de certos vegetais. Os que mais comumente o fornecem são, em primeiro lugar, o timbó (*Paullinia pinnata*) e depois o açacu (*Hura crepitans*), o tingui (*Jacquinai*) e o cunabi (*Baillieria aspera*) (*op. cit.*: 84).

As raízes e caules dessas plantas são macerados, socados e batidos n'água. Tonteados os peixes, vêm à tona, sendo apanhados por homens, mulheres e crianças com puçás, peneiras e à mão.

Como se vê, a influência europeia nos métodos de pesca na Amazônia e no interior do país é mínima.

Quase se resume – escreve Veríssimo (1970:101) – na transformação das pontas ou bicos de suas armas de pesca, primitivamente de osso, de dentes de animais, de taquaruçu aguçados, em pontas de ferro. (...) A rede de arrastão e a tarrafa, nada obstante o silêncio dos autores, indubitavelmente vieram com o conquistador.

Estas são, justamente, as pescarias predatórias, condenáveis por todos os títulos, e por isso mesmo proibidas desde 1572 (S. Buarque de Holanda 1975: 83). Sabe-se, entretanto, que esses regulamentos vêm sendo, desde então, transgredidos. Holanda admite que os métodos de pesca com barragem ou através da intoxicação (barbasco, trovisco, coca e cal) já eram praticados pelos portugueses (1975: 82-83). Assevera, todavia, que “a quase totalidade dos termos que no interior do Brasil designam armadilhas para a caça – e também para a pesca – são de ascendência indígena” (*op. cit.*: 184).

Wagley, que tratou do tema numa comunidade amazônica, na década de 1950, afirma:

Embora o habitante moderno do Vale cace com uma espingarda ou uma carabina de calibre 44 e pesque com um

anzol de ferro ou uma rede de tipo europeu, exerce essas atividades com o conhecimento da fauna local que lhe foi transmitido pela herança cultural indígena (1957: 111).

Um registro mais recente de métodos de pesca indígena no Amazonas, ou seja, nas proximidades de Itacoatiara, é devido a Nigel Smith (1979). Dentre outros métodos de tradição aborígine, o autor menciona o arco e flechas que os pescadores compram de “alguns especialistas do interior” (1979: 57). São empregados na captura de tucunaré, curimatãs, carauaçus e outras sete espécies em “lagos de águas decantadas, matas de várzea e canais” (*ibidem*). Smith esclarece que “A tecnologia é de fácil acesso e de simples manutenção, podendo o método ser utilizado em conjunto com malhadeiras, espinhéis e pesca de caniço” (*op. cit.*: 58).

#### **d) Culinária indígena na dieta popular**

A mandioca continua mantendo, em proporção maior que qualquer outro alimento, a população brasileira. A respeito diz Câmara Cascudo:

Três quartas partes do povo do Brasil consomem diariamente farinha de mandioca. (...) Sem essa farinha não vivem milhões de sertanejos, resistindo às estiagens e ao trabalho exaustivo, povoando a Amazônia, derramando-se pelo Brasil central e meridional, secos, enxutos, infatigáveis, maravilhosos. Euclides da Cunha batizou-os ‘rocha viva da nacionalidade’. Quem aguenta a ‘rocha viva’ é a farinha de mandioca, amaldiçoada pelos nutricionistas (1973: 90-91).

O processamento da mandioca envolve uma tecnologia complexa, que consome muito tempo e exige o preparo de

instrumentos adequados. Estes foram transmitidos pelo índio ao rurícola brasileiro. Num estudo sobre *Alimentos preparados à base de mandioca*, M. Y. Monteiro enumera os termos próprios de alguns desses utensílios:

Assim, ao invés de peneira empregaremos *urupema*; invés de pote, *camotim*; não usarei *uioca* (casa de farinha) por ser menos popular, mas folgarei de usar outros verbetes como *uiquicé* (ralo),<sup>11</sup> *uiá* (cocho para fermentação de bebidas ou depósito da massa da mandioca), *caitetu* para o ralador de dentes de aço, roda, *quicé* (faca curta de raspar mandioca), *iapuna* (forno grande), *itacuruca* (fogão de três pedras), ou sapo-de-pedra etc. (1963: 54).

Os vocábulos referidos são de origem tupi, ou melhor, da língua geral. Além desses, cabe citar a grande invenção indígena que é o *tipiti*. É um tubo trançado de talos do pecíolo da folha de palmeira ou, mais comumente, da haste de marantáceas, no qual se introduz a polpa ralada da mandioca brava a fim de, estirando-o, eliminar o veneno (ácido prússico ou hidrocianico).

“No fabrico de mandioca (...) o único progresso sensível introduzido foi o emprego da prensa de lagar ao lado do tipiti de palha”, escreve S. B. Holanda (1975: 205). Outros utensílios ligados ao complexo da mandioca continuam em voga nas casas dos roceiros de todo o país: a talha para água (*ygaçaba*), o alguidar, as panelas (*nhaem*), o tacho de cerâmica para torrar a farinha. Em *O Tupi na geografia nacional*, Theodoro Sampaio comenta que: “Muitos são os nomes de localidades, no Brasil, que recordam os utensílios e

---

11 “Ralo rústico de madeira incrustado de fragmentos de quartzo” de origem indígena, segundo Monteiro (1963: 53). O autor acrescenta que “os ralos acionados a motor elétrico têm pouca penetração” devido à ausência de energia elétrica no interior do país (1963: 54).

objetos de uso doméstico entre os selvagens: *Moquéem*, em Goiás; *Camucim* no Ceará; *Itanhaém*, alguidar de pedra ou tacho, em S. Paulo, são exemplos assaz notórios” (T. Sampaio 1928: 108).

A importância da mandioca na alimentação no século XVI pode ser aquilatada por este trecho de Gabriel Soares de Souza, citado por Monteiro (1963: 39):

Desta farinha de guerra<sup>12</sup> usam os portugueses que não têm roças, e os que estão fora delas na cidade, com que sustentam seus criados e escravos, e nos engenhos se provêm dela para sustentarem a gente em termo de necessidade, e os navios, que vêm do Brasil para estes reinos, não têm outro remédio de matalotagem, para se sustentar a gente até Portugal, senão o da farinha de guerra; e um alqueire dela da medida da Bahia, que tem dois de Portugal, se dá de regra a cada homem para um mês, a qual farinha de guerra é muito sadia e desenfastiada, e molhada no caldo da carne ou do peixe fica branda e tão saborosa como cuscuz.

Da mandioca amarga ou brava extraem-se bebidas, fermentadas ou não, beijos e farinhas que oferecem uma multiplicidade de pratos. M. Ypiranga Monteiro (1963: 55-75) descreve 149 receitas de bebidas, pratos, beijos, vinhos, angus, farinhas, moquecas, paçocas, molhos (tucupi, quinhapira), bolos, bolinhos, biscoitos, broas, croquetes, farofas, geleias, mingaus, pudins, purê, roscas, sequilhos etc.

Vejamos alguns. A farinha de mandioca misturada à farinha de peixe bem seco (*piracuí*), socados no pilão, é o farnel do viajante. Dura meses. Misturada a farinha ao caldo de peixe faz-se o pirão, iguaria conhecida como peixe à brasileira. Da tapioca

---

12 É a farinha mais grossa, que resiste mais tempo à deterioração.



(*typy-oca* = o sedimento, o resíduo do sumo da mandioca) são feitos cremes, papas, bolos, biscoitos. O prato nacional brasileiro, o feijão com arroz, não dispensa o acompanhamento da farinha, seja ao natural, seja em forma de farofa, ou misturada ao feijão para o preparo do tutu. O recheio de aves e carnes também se faz com farofa, temperada de diversas maneiras. Quanto à feijoada, “é uma solução europeia elaborada no Brasil. Técnica portuguesa com o material brasileiro”, ensina Mestre Câmara Cascudo (1968: 108). Planta também indígena, como vimos anteriormente, o feijão (*cumaná*) popularizou-se entre os índios com a vinda dos portugueses.

Do milho, a ciência doméstica ensina a fazer várias modalidades de pratos, que satisfazem ao paladar mais exigente: farinhas, bolos, broas, sopas, pães, cremes, canjicas, pamonhas, cuscuzes. A etimologia revela sua origem:

Com o milho preparavam a canjica (*acanjic*), grão cozido; a farinha, *abatiuy*, a *pamuna* ou *pamonha*; *pipoca* quer dizer *epiderme estalada*... À carne ou peixe pilado e misturado com farinha davam o nome de *poçoka*, que quer dizer pilado à mão ou esmigalhado à mão. (...) O *cauim* era o seu vinho mais estimado e feito de suco do caju, donde lhe vem o nome: *acayú-y* (T. Sampaio 1928: 107).

Prato tradicional do Pará é o tacacá. Compõe-se “de goma de tapioca, molho de tucupi, jambu, camarão seco, molho de pimenta de cheiro, sal” (Menezes 1977: 69). E também o pato no tucupi, “tipicamente amazônico (...)”, mas que admite a presença da “cozinha indígena e africana” (*ibidem*: 64).

A cozinha baiana, ou afro-brasileira, incorporou ingredientes indígenas tais como o amendoim, de que se faz pé de moleque; a castanha-de-caju, indispensável no vatapá; o cuscuz de tapioca

inchada e de milho verde com leite de coco; pamonhas de milho e de carimã, canjicas de milho; beiju com manteiga e queijo, aipim cozido, batata-doce cozida para o café da manhã. E, ainda, o bobó de camarão com macaxeira, leite de coco e azeite de dendê, o doboró “feito com milho pilado (chamado munguzá) cebola, camarão seco, azeite de dendê” (Viana 1977: 43).

Milho e mandioca entram também na comida goiana: costelinha de porco com mandioca (entrecosto), mandioca picadinha (quibege), mandioca frita com queijo, pamonha frita, assada, curau, canjicada (canjica com amendoim). E também na culinária paulista (virado de feijão com farinha de milho ou de mandioca).

O pequi (*Caryocar coriaceum*) é componente da dieta alimentar das populações pobres (e também das remediadas) de Goiás, Minas, Maranhão, Nordeste e Centro-oeste do Brasil, ao tempo da safra. É o fruto predileto das populações indígenas do cerrado, do Brasil central, dos tabuleiros e chapadas do Nordeste. A polpa e a amêndoa são muito nutritivas, de cujo azeite são feitos remédios caseiros. O prato mais conhecido é o arroz de pequi, e a bebida, o licor de pequi.

O umbu (*Spondia tuberosa*) produz um fruto de polpa sumarenta agridoce de que se faz no sertão nordestino a umbuzada, adicionando ao sumo da fruta leite quente e açúcar mascavo. Cada umbuzeiro pode produzir duas a três centenas de umbus. Da raiz, pouco penetrante, nascem tubérculos coletores d’água, do tamanho de melancias, de que se socorrem o homem e o gado nas grandes estiagens. Dessa qualidade lhe vem o nome: *y-mb-u* = árvore que dá de beber, em língua geral. É uma das plantas a que recorre o nordestino – “a comida braba, o recurso do desespero” – nas calamidades da seca (Câmara Cascudo 1968: 451-452).

Os viajantes-naturalistas do século XIX (Von Martius, Wallace, Bates, Saint-Hilaire) registraram o consumo de formigas tanajuras,

por todas as províncias do país, vendidas fritas, sem o abdômen, no mercado de São Paulo, segundo Saint-Hilaire. Quanto às larvas, escreve Câmara Cascudo:

As larvas de certas palmeiras foram, não alimentos regulares, mas gulodices favoritas em grande área do Brasil, de Minas Gerais e S. Paulo ao Pará-Amazonas, consumidas sem oposição e mesmo fornecendo recursos culinários para portugueses e brasileiros de alguma abastância econômica (1968: 20).

Vimos, na primeira parte deste estudo, a importância que têm larvas e insetos na dieta indígena. São consumidos com pimenta brasileira (*Capsicum* spp.) que aviva o sabor de cada prato e contribui para a sua conservação. Entretanto, a influência da culinária africana modificou não só a cozinha portuguesa, como enriqueceu a indígena, tornando ambas mais saborosas. Ela foi mais intensa na Bahia e no Nordeste, para onde afluíram negros de procedência sudanesa.

Como em tudo o mais, o português estava em melhores condições para impor seu domínio. Isso ocorreu também no terreno culinário. Trouxe especiarias do Oriente, temperos da Europa e da África. Sua contribuição se infere pelos nomes dados

à culinária, à fauna terrestre, marítima, fluvial e lacustre, à flora utilizável, em larga percentagem, aos utensílios da cozinha, às provisões (farinha, milho, feijão, arroz), às técnicas (assado, cozido, guisado, refogado, grelhado, pilado), à maioria decisiva dos condimentos vegetais (Câmara Cascudo 1968: 205).

Para encerrar este capítulo, resta falar de algumas bebidas indígenas de largo consumo pelas populações rurais e urbanas

do Brasil e até de outros países. Já nos referimos ao refresco do açaí. É tão apreciado no Pará que tornou provérbio o dito popular: “Chegou ao Pará, parou; tomou açaí, ficou.” As bebidas indígenas fermentadas não parecem ter merecido igual apreço. Deu-se preferência às destiladas. Bebida refrescante e energética é o chibé da Amazônia, chamado jacuba no resto do Brasil: água com farinha deixada tufar, às vezes temperada com algum suco de fruta. Estimulante notável, tônico e reconstituente é o guaraná (*Paullinia cupana*). Cultivado pelos índios Mawé, do Pará, é hoje amplamente consumido. O guaraná para o comércio é preparado em bastões misturado com cacau ou mandioca e ralado com a língua de pirarucu para reduzi-lo a pó.

A erva-mate (*Ilex paraguayensis*), cujas propriedades tônicas e alimentícias são universalmente reconhecidas, foi a princípio cognominada “erva do diabo” pelos jesuítas, porque possuidora, segundo eles, de propriedades afrodisíacas que levavam ao desrespeito às leis de Deus. Chamada *caa*, pelos índios Guarani, em cujo território (Uruguai, Brasil, Paraguai, Argentina) medrava abundantemente, era usada em infusão das folhas contra a diarreia e, como emplastro, contra outros males (Lessa 1953:369). No século XVII, essa bebida se difundiu por todo o estuário dos rios da Prata, Paraguai e Uruguai, por obra dos jesuítas das reduções guaraníticas que passaram à história como República Guarani (1610/1768). A exportação da erva-mate tornou-se um dos negócios mais rendosos dos inacianos e dos “encomendados”, alcançando Potosí, na Bolívia, e o Chile. Os jesuítas passaram a preferi-la às bebidas destiladas a que os índios, sob sua tutela, se haviam afeiçoado.

Finalmente, os missionários-botânicos lograram domesticá-la, e, dessa forma, plantações de erva-mate cobriram imensos campos de Sete Povos a Guaíra. Desenvolveram também nova maneira de preparar a erva, na forma de um pó grosso (*caa mini*) que passou

a valer mais que a erva comum. Os encomenderos de Assunção e Buenos Aires, que não conseguiam descobrir o segredo dos padres para o plantio da erva, proibiram-nos de exportá-la.

Em 1638, a invasão das reduções jesuíticas pelos bandeirantes fez com que a erva-mate fosse introduzida em S. Vicente. Passou-se a explorar os ervais nativos do Paraná, de Santa Catarina e, mais tarde, do sul de Mato Grosso. A classificação botânica e a denominação científica da planta se devem ao naturalista francês, Auguste Saint-Hilaire, que, no início do século XIX, percorreu a área. Sua importância econômica crescia, e, em fins do século passado, a erva-mate nativa era o segundo produto na lista das exportações do Brasil, destinada às nações do rio da Prata (Lessa 1953: 379).

### **3. Medicina popular e magia. Língua. Arte**

#### **Introdução**

Neste capítulo tratarei de aspectos ideológicos da cultura indígena e de seus reflexos na cultura popular. Nas crenças e práticas mágico-religiosas populares, apesar da preponderância da religião católica, encontram-se vestígios da influência indígena, que são aqui abreviadamente expostos. Convém acentuar que, ao contrário da beatitude cristã, que prega a humildade e o conformismo, as crenças e os heróis míticos do autóctone reforçam a etnicidade, o orgulho tribal e, em consequência, a resistência a todas as formas de opressão étnica e classista.

Não obstante serem as populações de origem indígena, africana e mestiça majoritárias, prevaleceram, como se acentuou várias vezes, as instituições, a língua, os costumes e os mecanismos de ordenação socioeconômica do dominador. Por isso, no forjar o caráter nacional brasileiro, o fator étnico – autóctone, africano ou

mestiço – influiu muito pouco. Os contingentes escravizados e subjugados nada puderam fazer para alterar a ordenação social a seu favor. Ela era praticada em nome de uma civilização com incontestável superioridade tecnológica em relação aos povos tribais da América e da África, sem que seus frutos e uma autêntica justiça social atingissem a massa da população.

A divisão do trabalho, segundo a qual todas as tarefas produtivas recaíam sobre os ombros dos contingentes dominados; a distribuição da riqueza, que obrigava o escravo, o colono, o trabalhador braçal a cumprir suas necessidades de consumo aos limites da subsistência; o monopólio do saber, que impediu a escolarização de amplas camadas populares; a miopia da classe dominante que geriu os destinos da nação unicamente em proveito próprio; tudo isso contribuiu para atrofiar o organismo social e depauperar a criatividade do povo.

Analisando algumas dessas “funções morais”, Capistrano de Abreu, ao referir-se às crenças religiosas, escreve: “Por estes motivos, a religião das classes inferiores é puro fetichismo; a religião das classes superiores é pura convenção” (1976b: 21).

Além de uma breve discussão sobre a religiosidade indígena e popular, inclui-se neste capítulo um texto sobre a língua geral (ou *nheengatu*), falada em todo o Brasil nos três primeiros séculos, até fins do século XIX na Amazônia, e, em nossos dias, por alguns setores da população cabocla do alto rio Negro. Outro texto versa sobre arte indígena e arte popular, que finalmente começam a ocupar espaço na cultura nacional e inspiram hoje as artes plásticas, a literatura e a música.

### **a) Rezas e mezinhas**

Num ensaio bibliográfico sobre a medicina popular no Brasil, Marcos de Souza Queiroz (1980a) divide os respectivos estudos

segundo as seguintes aproximações ao tema: 1) as abordagens “folcloristas”, que se restringem a um “inventário em forma de dicionário, absolutamente despojado de qualquer intenção explicativa”; 2) os estudos de “representantes da medicina oficial sobre as terapêuticas populares”; 3) os trabalhos de cientistas sociais realizados “sob um certo controle de uma comunidade científica” (Queiroz 1980a: 241).

O autor acentua a carga de preconceitos e de etnocentrismo em alguma dessas obras. Nelas é dada maior ênfase ao exotismo. O curandeiro e o rezador são tratados como “gente pernicioso”, atrasada e obscurantista, que pratica uma medicina ilegal, atentatória à vida humana. A expansão desse tipo de terapêutica nas periferias das cidades, entre as classes menos favorecidas da população e mesmo entre as camadas médias urbanas, se deve, segundo esse raciocínio, às migrações internas.

Para os autores folcloristas, a medicina rústica brasileira seria uma sobrevivência das artes de curar indígena, negra e ibérica, que teriam se mesclado sincreticamente, cabendo ao pesquisador encontrar as origens de cada uma, ou seja, dos respectivos traços culturais.

Segundo esses autores, a medicina popular teria aspectos religiosos (benzeduras, orações, rezas), mágicos (uso de amuletos) e empíricos, que seriam os tratamentos através da fitoterapia (beberagem, abluções etc.). A maior parte desses estudos ocupa-se da descrição dessas práticas, buscando encontrar em cada uma delas, como dissemos, vestígios da influência das matrizes formadoras da nacionalidade brasileira (Queiroz 1980a: 247).

Os profissionais da medicina que estudaram esses mesmos métodos de cura procuraram mostrar que parte deles não tinha valor científico, mas meramente mágico e simbólico. A outra parte, porém, qual seja, o uso de ervas e alimentos selecionados, resultava às vezes eficiente no tratamento de determinadas moléstias.

O terceiro grupo, finalmente, procura separar aspectos religiosos das práticas com conteúdo mágico, e ambos dos aspectos empíricos. Acentua a prevalência de hábitos alimentares baseados na classificação de “quente” e “frio”, “forte” e “fraco”, “reimoso” e “descarregado”. A lógica dessa classificação não foi suficientemente estudada em nosso meio, segundo Queiroz (1980a: 249).

O próprio Queiroz estudou uma comunidade caiçara no litoral paulista, a aldeia de Icapara, constatando que os seus habitantes acreditam provirem algumas doenças “de sentimentos negativos oriundos do próprio indivíduo (inveja, vontade insatisfeita, susto) e de outros indivíduos (inveja, mau-olhado, quebranto, feitiço)” (1980b: 131)

Classificação semelhante foi feita por Napoleão Figueiredo (1979) quanto às causas da incidência de moléstias em Belém do Pará e por Heraldo Maués (1977) no interior do mesmo estado. Ou seja, basicamente, as causas das doenças poderiam ser naturais e não naturais.

Entre essas últimas, Queiroz aponta as causadas por quebranto, mau-olhado, feitiçaria e outros sentimentos negativos. Enquanto o quebranto (curado com benzeduras) provém do “excesso de amor” ou de “amor caduco” no âmbito familiar, o “mau-olhado” e a “feitiçaria” se explicam pela ação de um agente externo ao estreito círculo familiar. Os dois primeiros males incidem principalmente nas crianças. O último, em pessoas adultas. São curados com rezas, simpatias, ou seja, gestos, comportamentos ritualizados, “passes para fechar o corpo”, ervas medicinais, banhos e remédios de farmácia, de uso comum.

Para os habitantes de Icapara, o mal causado por essas práticas ou ações não pode ser curado pela medicina comum, mas “pela mesma força que o engendrou, ou seja, por meio de um contrafeitiço aprendido em livro, ou por meio dos serviços oferecidos pelos curandeiros espiritistas” (Queiroz 1980b: 140).



O autor afirma que a população de Icapara geralmente recorre a esses últimos. O feitiço, nesse contexto, é também responsável por acidentes, má fortuna, distúrbios psicológicos ou problemas de ordem social.

O “curandeiro espiritista” não convive com a comunidade como o xamã na tribo indígena ou na aldeia africana. Entretanto, tem em comum com ele a atribuição de um poder de curar o mal e também de causá-lo. E, ainda, o fato de só ser consultado quando esgotados todos os recursos da medicina tradicional que a comunidade domina.

Alceu Maynard Araújo (1961), num alentado trabalho em que expõe os resultados de uma pesquisa sobre medicina rústica realizada numa localidade alagoana às margens do rio São Francisco, define-a como “o conjunto de técnicas, de fórmulas, de remédios, de práticas, de gestos de que o morador da região estudada lança mão para o restabelecimento de sua saúde ou prevenção de doenças” (Araújo 1961: 57).

O autor encontra entre suas práticas o *toré* indígena (equiparado à pajelança, no caso da Amazônia) e o candomblé afro-brasileiro. Araújo qualifica, como prática mágica, o primeiro e “religiosa”, o segundo (*op. cit.*: 56). Entre as práticas da medicina mágica relaciona: benzedura, simpatia, profilaxia mágica, *toré* (adivinhação, defumação, uso de ervas) e catolicismo de *folk*. As da medicina designada como religiosa incluem o candomblé (adivinhação simbólica, procura da divindade ofendida para homenageá-la e terapêutica ritual). Na medicina empírica são constatadas pelo mesmo autor a fitoterapia, dieta, balneoterapia, sangria e pirótica (Araújo 1961: 58-59). Quanto à fitoterapia, considera-a em parte herança indígena, uma vez que a nomenclatura das plantas provém, em sua maioria, de sua farmacopeia (*op. cit.*: 141).

Na pajelança – fenômeno talvez concentrado na Amazônia – é que se faz sentir com mais força a influência indígena. O pajé não

é apenas o benzedor. É mais que isso. Adivinha os pensamentos, os acontecimentos, previne-os e os combate. Os processos de cura do pajé aproximam-se do xamanismo tupi: a par da introdução da cachaça, registra-se o uso do cigarro, do maracá, de rezas – “orações católicas que funcionam como fórmulas mágicas” (Galvão 1976: 98). O pajé caboclo exorciza – como o ameríndio – os seus sobrenaturais familiares: espíritos da água, chamados *companheiros do fundo*. Um objeto maligno introduzido no corpo do paciente por um sobrenatural ou um feiticeiro é o causador da doença e por isso deve ser extraído.

Os pajés são também os únicos habilitados a curar *panema* ou o *assombrado de bicho* (ver adiante). Às práticas mágicas acima referidas, o pajé associa, contudo, conhecimentos empíricos de ervas que aplica na sua ação curativa.

Tanto no terreno da fitoterapia, do remédio caseiro, como no dos procedimentos mágicos e rituais sobressai a influência indígena. Vimos que a farmacopeia dos índios Tiriyo oferece quantidade considerável de ervas, raízes e cascas usadas como beberagens, banhos ou defumações para a cura de inúmeras enfermidades. Essas plantas ou outras semelhantes são vendidas nas feiras e mercados da cidade de Belém. Figueiredo (1979: 28-66) fez o levantamento de 177 plantas curativas (puçangas, cujas amostras foram recolhidas ao ervário da Universidade Federal do Pará), receitas para as doenças “do corpo” e do “espírito”, fabricadas já em linha industrial e à venda nos mercados e feiras de Belém.

Além das ervas, foram incorporados insetos à medicina rústica devido às propriedades curativas ou simplesmente mágicas que lhes são atribuídas. Do exaustivo levantamento feito por Karel Lenko e Nelson Papavero (1979), selecionei alguns exemplos nos quais é mencionada a influência indígena.

Segundo o Padre Alcionílio Bruzzi – citado por Lenko & Papavero (1979: 80) – os índios Tukano empregam as cinzas da

casa do cupim (térmita) para curar feridas. Os índios alegam que “... do mesmo modo como os cupins refazem perfeitamente o seu ninho, quando rebentado, as cinzas do ninho operam o mesmo resultado nas feridas humanas”. Agregue-se que, de acordo com Lenko & Papavero, em várias regiões do Brasil, a população rural utiliza o “chá do cupim” ou o “chá dos túneis pretos que se encontram dentro dos cupinzeiros” para curar doenças das vias respiratórias, hemorragias, mordida de cachorro, bócio e outros males. Na África, o mesmo remédio é empregado contra picadas de cobras e escorpiões, bem como para fins gastronômicos. No nosso país, são apreciadas especialmente as fêmeas ovadas, cujo valor calórico foi avaliado em 560 por 100 gramas com uma proporção de 36% de proteína (*op. cit.*: 91-94).

As vespas ou cabas (vocábulo tupi-guarani) ou marimbondos (termo africano) são familiares aos etnólogos que estudam os grupos do tronco linguístico jê. É que, nos ritos de passagem, os adolescentes são submetidos à picada de enxames de marimbondos para infundir-lhes coragem, resistência à dor e atitudes guerreiras. Entre os Kayapó, o marimbondo-caçador, depois de assado, triturado e misturado ao urucu, é esfregado no focinho e corpo do cachorro para apurar-lhe o faro. A mesma prática é registrada no interior de São Paulo e Minas Gerais. No Rio Grande do Norte, esse inseto é empregado para outros fins: “colocado na comida de crianças ‘desconfiadas’, isto é, atacadas de lombrigas” (Lenko & Papavero 1979: 196). Vários grupos indígenas, por outro lado, se alimentam do mel e das larvas das vespas do gênero *Bachygastra* (*idem*: 173), enquanto os sertanejos e caboclos recomendam o ninho do marimbondo do gênero *Trypoxylon* (conhecido como minguita), preparado de várias formas, para a cura de inúmeras doenças e também como afrodisíaco.

Insetos da família das Mutillidae, conhecidos como formigas-feiticeiras, são também empregados pelo homem do interior

na magia amorosa e, ainda, na cura do alcoolismo, da bronquite etc. Comparecem também no folclore dos Tapirapé, Paresi e Nambikuara (*ibidem*: 216-219).

É conhecida a superstição popular de que a formiga (ou o ácido fórmico que libera) faz bem à vista. Entre algumas tribos atribuiu-se valor curativo à picada de formigas, crença partilhada pelos caiçaras de São Paulo (Lenko & Papavero 1979: 239-40).

A saúva, tanajura ou içá (do tupi-guarani) (*Atta* sp.), cujo abdômen ovado da fêmea era tido como iguaria pelos antigos paulistas, ficou igualmente célebre como flagelo, conforme o aforisma divulgado por Auguste Saint-Hilaire: “ou o Brasil acaba com a saúva, ou a saúva acaba com o Brasil”. Além de petisco, a saúva é empregada contra “doenças do peito” (tuberculose), dores de garganta e reumatismo. Informam Lenko & Papavero que uma firma americana “enlata e vende formigas fritas em óleo comestível e recobertas de chocolate”, provindas da Colômbia, como uma espécie de “caviar americano” (*op. cit.*: 283).

Outro emprego curioso da saúva é o cirúrgico, isto é, para suturar feridas abertas sem deixar cicatrizes. É reportado entre índios, hindus e outros povos. “Fazem os insetos morder as bordas (de uma ferida) e então retiram o tórax e o abdômen, deixando apenas a cabeça” (Lenko & Papavero 1979: 286-287).

O mel e a cera de abelhas, a luz do vaga-lume, a carapaça do besouro, as transparentes e iridescentes asas das mariposas e borboletas são ainda motivos poéticos do cancionero e do fabulário de índios e rurícolas, como magistralmente registram Lenko & Papavero.

A persistência dessas crenças e práticas médicas se explica, por um lado, por responderem a uma tradição pré-científica. E, por outro lado, porque são efetivamente eficazes e cumprem uma função social de controle do incontrolável. Isso ocorre no que diz respeito tanto ao receituário como aos hábitos alimentares,

em que os doentes são instados a evitar alimentos “reimosos” ou quentes, cuja lógica ainda não foi devidamente estudada.

Por tudo isso, da medicina popular pode-se dizer o que Maria Isaura Pereira de Queiroz atribui ao fato folclórico de um modo geral:

Muito embora sua origem se perca no passado, o fato folclórico permanece vivo, na medida em que homens e mulheres continuam a exercê-lo em sua vida cotidiana, na medida em que desempenha uma função dentro dos grupos de média e pequena envergadura, dentro dos quais surgiu e continua a surgir (1976: 125-126).

Acrescenta que “fatos folclóricos” surgem também em sociedades altamente industrializadas, uma vez que o folclore é a “ciência da ‘criatividade coletiva’, não devendo seu estudo restringir-se às sociedades tradicionais” (Queiroz 1976: 134-135).

Na medida em que a doença e doentes são vistos como categorias sociais, cada sociedade lhes atribui diagnósticos e representações próprias. O conjunto das crenças e práticas ligadas à doença e a outros fatores incontroláveis revigora os valores tradicionais da comunidade, contribuindo para reforçar a coesão e a ordem social. O controle de fatores anômicos – como são a doença, o azar e o infortúnio – apresenta, nesse sentido, importância política como válvula de escape para prevenir conflitos e tensões.

A função dos curadores não é somente proteger o doente, mas toda a comunidade, isto é, resguardá-la contra forças imponderáveis que a ameaçam. Em muitos casos, os “remédios” são simples sugestões ou símbolos que incutem confiança de recuperação ao doente e à sociedade. Essa relação de causa e efeito é que propicia a cura. Nesse sentido, a medicina popular se aproxima do que conhecemos como “ciência médica”, embora se situe no polo do

folclórico, entendido como “espontâneo, vulgar, anônimo e coletivo” (M. I. Pereira de Queiroz 1976: 125).

## **b) Crenças e assombrações**

A Amazônia, os longínquos sertões do Brasil central, o Nordeste são ainda hoje repositórios de crenças e práticas indígenas incorporadas ao folclore nacional, na forma de tradição oral. Entre os duendes e assombrações mais correntes – que na concepção do índio como na do caboclo habitam o fundo dos rios ou o recôndito da floresta – avultam os botos, a cobra-grande, os caaporas, os curupiras, os anhangas e vários outros. Amalgamadas com lendas, fábulas e mitos transplantados da Ibéria e da África, essas crenças coexistem com a religião católica, o culto dos santos, o respeito e a devoção a Deus. “O pajé é um bom católico”, escreve Galvão em *Santos e visagens*; “ele não mistura suas práticas com aquelas da Igreja. A ‘pajelança’ e o culto dos santos são distintos e servem a situações diferentes” (1976: 5).

Observa Galvão que a religiosidade no vale amazônico não assume a característica de “sincretismo”, como os cultos afro-brasileiros de outras regiões do Brasil (*ibidem*). “Os fenômenos que escapam à alçada dos santos” – aos quais são atribuídos a defesa e o bem-estar da comunidade – tais como “a *panema*, o ‘assombração de bicho’ e o poder maligno dos botos” (que incidem sobre o indivíduo) pertencem à órbita de poder dos pajés. Neste capítulo, será dada ênfase apenas àqueles duendes e crenças que, aparentemente, têm uma função ecológica, de conservação da natureza. Provêm, ao que tudo indica, do fabulário tupi, ou ao menos foram difundidos através desse veículo de uniformização de compreensões comuns, que foi a língua geral.

Se na literatura oral portuguesa os animais tinham inteligência, sagacidade e eram dotados de fala, nas fábulas indígenas

aparecem como doadores da cultura e, nessa qualidade, são respeitados e temidos. Essa parece ser a lógica e a moral dos temas ligados aos “donos dos animais”, ou “mães dos bichos”, embora eles tenham sido considerados por vários autores como simples fabulações ou *poranduba* (de *poro*, superlativo, e *andu*, notícias em língua geral). Ou seja, as narrativas e depoimentos que os homens fazem na aldeia, ao crepúsculo, para relatar os feitos do dia. De qualquer forma, essas crenças e mitos são congruentes com o modo de pensar e viver de seus cultores e determinam o comportamento e a ação social.

A função mais generalizada dessas crenças e lendas diz respeito à conservação do mundo natural. No capítulo sobre os tabus alimentares vimos como esse tipo de racionalização está presente. No mito, no conto popular e nas superstições a eles ligados aparece o mesmo motivo, às vezes expressamente, às vezes sub-repticiamente. A presença do componente religioso – ou sobrenatural – é que imprime força, fé e credulidade ao mito e, em decorrência disso, impulsiona e justifica a conduta.

No lendário indígena e popular amazônico, os guardiões da caça do campo, da mata, dos peixes e das árvores usam estratégias de defesa, infligindo terríveis castigos e até mesmo a morte aos caçadores ou incendiários que transgridem suas leis. Transcrevo, abaixo, meia página de Câmara Cascudo, que assim define os principais personagens:

A caça do campo pertence a Anhangá, veado branco com os olhos de fogo. A caça do mato é do Caapora, homenzarão coberto de pelos negros por todo o corpo (...), montando um porco-do-mato de proporções exageradas e dando, de vez em quando, um grito para impelir a vara dos caititus.

A sorte dos peixes é patrimônio de Uauiará, que aparece transformado em boto (Delfinida), tornando-se homem nas

noites de festa, indo namorar as moças das ribanceiras que o apontam como sendo o pai do primeiro filho.

O mboitatá protegia os campos contra os incêndios propositais. Era uma serpente de fogo ou um grosso madeiro em brasa, o *méuan*, fazendo morrer por combustão o incendiário criminoso.

Curupira era um pequeno Tapuio de pés voltados para trás e sem os orifícios para as excreções, protetor das flores-tas (1952: 106).

O anhangá (espectro, fantasma, duende, visagem – segundo Câmara Cascudo 1954: 42) castiga os caçadores que perseguem certo tipo de caça, como o pássaro inhambu-anhangá e o veado (suasu-anhangá) nos quais se transfigura e, sobretudo, os que matam um animal que amamenta ou um pássaro que choca ou cria. Persegue também os caçadores que devastam inutilmente a caça ou matam a mesma espécie, dias seguidos. O castigo que o anhangá faz recair sobre o caçador é uma febre tal que pode levar à loucura.

Câmara Cascudo conta o caso de:

um velho caçador tradicional nos sertões do Rio Grande do Norte, de apelido Mandaí, (que), embora profissional, não caçava nos dias de sexta-feira, por ser, dizia, da caça e não do caçador. Nas tardes e noites de sexta-feira, havendo luar o caçador via aparecer um veado branco com os olhos de fogo, que mastigaria o cano da espingarda como se fosse “cana-de-açúcar” (1954: 43).

Galvão (1976: 75-76) conta a desventura de um roceiro que, para espantar os veados que faziam estragos em sua roça, fez uma tocaia numa árvore e todas as noites matava um deles. Certa feita,



esquecido de que era dia de S. Bartolomeu, foi à tocaia e viu chegar uma manada de veados galheiros, “as aspas muito longas e aguçadas” e os olhos em brasa. Ficou na tocaia, transido de medo, e não pôde esboçar um gesto. Mais tarde, seus filhos foram encontrá-lo ali sem fala. Foi atacado por uma febre terrível de que se salvou por meio de rezas e benzeções. Estavam todos convencidos de que os galheiros-anhangas tinham ido ali vingar os veados que matara.

É sintomático o fato de o anhangá tomar comumente a forma de um veado, ou de uma anta, justamente os animais objeto, em geral, de tabus alimentares por parte dos índios.

Na Amazônia, fala-se comumente de “assombrado de bicho”. Assombrar tem o significado de tirar a sombra, ou seja, a alma, levando o indivíduo à loucura. A “mãe dos bichos” assombra o caçador ganancioso. Por isso, os mais exímios caçadores ou pescadores, que se especializam em determinado tipo de caça, preferem perseguir diferentes ou mudar constantemente o local de pesca, para evitar a ira da “mãe do bicho”. Fazer zoada perto do rio ou maltratar um animal doméstico pode atrair a zanga da “mãe dos bichos”. Mesmo as coisas e os acidentes geográficos têm “mãe”, segundo a concepção de índios e caboclos que falam frequentemente na “mãe-d’água” ou “mãe do rio”, “mãe do mato” etc. Trata-se de uma atitude de respeito às obras da natureza e ao mesmo tempo de temor diante de seus poderes insondáveis.

A crença em *panema*<sup>13</sup> é outra forma de regular as atividades de subsistência ligadas à caça e à pesca na Amazônia. Segundo Galvão (1976: 81), pode ser definida como “má sorte, azar, desgraça, infelicidade” ou incapacidade de que são tomados indivíduos e mesmo objetos, por ação de uma força desencadeada por ignorância ou imprevidência.

---

<sup>13</sup> Do tupi: *i-panema*, que significa “água má, sem peixes” (Câmara Cascudo 1954: 469).

Por um processo de tentativa, acaba-se por descobrir onde está localizada a *panema*. Para não contraí-la são recomendados certos banhos de ervas “fedorentas e cocentas”, defumações com alho e pimenta e outras práticas mágicas. É costume o caçador e o pescador tomar esses cuidados cada semana ou cada quinze dias, com relação a si próprio e a seus apetrechos para evitar a *panema*.

As mulheres grávidas podem, involuntariamente, fazer alguém tornar-se *panema*. A desconfiança ou a inveja também causam *panema* ao invejado. A mulher menstruada que tocar os implementos de caça ou pesca poderá empanemá-los. Para poder controlar a cura dos caçadores ou pescadores *empanemados*, as mulheres grávidas geralmente só se alimentam de caça e peixes apanhados pelos próprios maridos ou parentes próximos. Ou então, consomem carne de gado ou peixe seco vendidos nos armazéns, sobre os quais não recai a *panema*. Essa informação, tomada de Galvão (1976: 83), é outro indício de que a *panema* diz respeito à proteção da fauna selvagem.

Numa tentativa de reinterpretação da crença na *panema*, Roberto da Matta (1977: 67-96) associa-a à hierarquização da estrutura social local, à dicotomia natureza/sociedade, às afinidades com o nosso sistema sorte/azar e à maneira que o caboclo amazônico encontrou de transformar “um sistema probabilístico” (o azar) num “sistema determinístico” (sua causação). O autor coloca ênfase na situação ambígua dos “agentes catalisadores” da *panema*: a mulher menstruada, grávida, a inveja, a desconfiança assinalados por Galvão (1976) e Wagley (1957) no estudo de uma pequena comunidade do baixo Amazonas.

De minha parte, procurei encontrar a lógica ou racionalidade dessa e de outras crenças amazônicas, analisando-as sob uma perspectiva ecológica. Matta confirma essa interpretação quando escreve:

Na medida em que o homem pesca muito ou caça muito, o que vale dizer, se um homem pretende utilizar a natureza como fonte de riqueza, é quase certo que ficará *empanemado*. Isto porque, quanto mais peixe ou caça distribuir, maiores são as possibilidades de perder o controle sobre as trocas, fazendo com que os produtos caiam em classes ambíguas, catalisadoras de *panema* (1977: 91-92).

Os dados etnográficos mostram que, consciente ou inconscientemente, o caboclo, tanto quanto o índio, procura manter uma integração equilibrada com seu ecossistema. As crenças e superstições que examinamos, por mais lógicas que possam parecer, exercem a função de defesa dos meios primários de subsistência. Esses padrões de pensamento indígena foram certamente incorporados à mentalidade dos caboclos pelo uso extensivo da língua geral, pelo uso das mesmas técnicas de ação sobre a natureza, selecionadas por uma experiência milenar.

### **c) A língua boa**

Para se avaliar a influência do indígena na cultura nacional bastaria consultar um dicionário da língua portuguesa e recolher as palavras de origem aborígine. Se é verdade que a língua contém e expressa toda a cultura, o estudo etimológico dos vocábulos do português falado no Brasil apontaria o caminho da mina. Muitos autores dedicaram-se a esse mister, principalmente ao estudo do tupi. São tantos os tupinólogos que é uma ousadia citar alguns em detrimento de outros. Os mais conhecidos – Ermano Stradelli, Theodoro Sampaio, Plínio Ayrosa, Carlos Teschauer, Baptista Caetano, Amadeu Amaral – realizaram esses estudos em regiões específicas ou se ocuparam de determinados temas, como a toponímia.

O conteúdo dos elementos culturais de origem ibérica foi disseminado às populações nativas e a seus descendentes pelos jesuítas. Mas isso foi feito por um veículo – o *nheengatu* ou língua geral – derivado de uma língua falada, ao tempo da conquista, pelos grupos que ocupavam a costa, os Tupi-Guarani. A toponímia, os nomes dos animais, plantas, utensílios, técnicas e, inclusive, de uma prática de auxílio mútuo expandida do campo para a cidade, conhecida como *mutirão* (do tupi, *moti'rõ*), passaram ao português-brasílico sob a forma de palavras em língua geral. Julgando que também na Amazônia todos os índios falavam o tupi-guarani, os jesuítas introduziram-no nas missões, *tupinizando* falantes do tukano, bem como de várias línguas dos troncos aruak e karib. Como vimos, os mamelucos paulistas eram também *nheengatu* ou língua geral falantes e disseminaram essa língua franca por todo o interior, à medida que o iam descobrindo e devassando.

Para ajudar a entender e aceitar a religião cristã, os jesuítas traduziram a noção de poder divino, igualizando-o a *Tupã*, sobrenatural tupi, representado pelo trovão, e o poder satânico, pelo sobrenatural da floresta, *Jurupari*.

A respeito da ampla difusão do tupi, escreve Sérgio Buarque de Holanda: “Em São Paulo, por exemplo, e nas terras descobertas e povoadas por paulistas (...) atestam numerosos documentos a permanência do bilinguismo tupi-português durante todo o século XVIII” (1975: 183-184).

Theodoro Sampaio é ainda mais enfático, quando diz:

Fazia-se a conquista, tendo por veículo a própria língua dos vencidos, que era a língua da multidão. As bandeiras quase que só falavam o tupi. E se por toda parte, onde penetravam, estendiam os domínios de Portugal, não lhe propagavam, todavia, a língua, a qual, só mais tarde, se introduzia

com o progresso da administração, com o comércio e os melhoramentos. Recebiam, então, um nome tupi as regiões que iam descobrindo e o conservavam pelo tempo adiante, ainda que nelas jamais tivesse habitado uma tribo da raça tupi. E assim é que, no planalto central, onde dominavam povos de outras raças, as denominações dos vales, rios e montanhas e até das povoações são pela mor parte da língua geral (Sampaio 1928: 3).

Nas províncias de São Paulo, Rio Grande do Sul, Amazonas e Pará onde os missionários tupi-falantes mais atuaram na obra de catequese e na educação, o tupi prevaleceu por mais tempo, havendo em toda a colônia uma proporção de três tupi-falantes para um português-falante ainda no começo do século XVIII (Theodoro Sampaio 1928: 3).

O testemunho de um viajante, Nicol Dreys, que escreveu sobre os costumes no Rio Grande do Sul, em 1839, atesta que:

A língua usual das Missões é a língua guarani, sonora, eufônica e extremamente pitoresca; principia já a ser popular desde o rio Pardo e nesta última vila fala-se mesmo indiferentemente e quase com a mesma facilidade a língua portuguesa e a língua indígena, pois a população das Missões consta pela mor parte dos restos da nação guarani... (Citado por C. Teschauer 1929: 111).

A essas evidências soma-se a divulgada por Antônio Houaiss, de que

os constituintes de 1823 perguntavam-se se se devia instalar uma faculdade de direito em São Paulo, dada a circunstância de que lá se falava mal a nossa língua, o que

supunha que noutras áreas do país se falava menos mal, como seria o caso do Recife (onde se criou uma), sobre cuja maneira de falar nossa língua não se levantaram objeções (1985: 7).

Houaiss refere-se, certamente, a outras “línguas gerais” e “artes de gramática” codificadas pelos jesuítas para atender às tarefas de catequese. A propósito das “artes de gramática” informa:

No que se refere às dos séculos XVI, XVII e XVIII (geralmente impressas muito tempo depois de codificadas, deixando-nos a impressão de que tivessem sido retidas até o momento em que provassem ser úteis pela expressão da ‘língua’ em causa), houve um grande número de ‘artes de gramática’. Um exemplo é característico, o da arte de gramática do cariri, que se destinava à ‘língua geral’ de uma extensa região interiorana do Nordeste e do sertão setentrional da Bahia: aí, também, a gramática cariri – de tronco outro que não o ‘tupi’ – deveria ser uma generalização recobridora de várias línguas cariris afins (Houaiss 1985: 49-50).

No caso da Amazônia, em que o tipo de exploração, na fase colonial e depois nacional, dependeu quase totalmente da força de trabalho e da adaptação milenar do índio à hileia, um dos maiores obstáculos, segundo Bessa Freire (1983: 59), era a inexistência de um meio de comunicação único. Os descimentos de centenas de tribos dos altos rios e o seu engajamento no projeto colonial ocorriam, por isso, através de um “estágio” nos aldeamentos “de repartição” jesuíticos, onde membros de distintas tribos eram “tupinizados”.

O processo de substituição das línguas nativas da Amazônia pelo nheengatu e depois pelo português é periodizado, a título provisório, por José Bessa Freire (1983: 40):

- a) Fase de intérpretes (século XVI)
- b) Etapa de implantação do nheengatu (1616-1686)
- c) Expansão do nheengatu (1686-1757)
  - com apoio oficial (1686-1727)
  - sem apoio oficial (1727-1757)
- d) Tentativas de portugalização (1757-1850)
- e) Processo de hegemonia da língua portuguesa (começa a partir de 1850 até os nossos dias).

O autor dá a medida da violência que constitui a imposição de um único idioma a cerca de 688 grupos que falavam línguas filiadas aos troncos karib, aruak, pano, tukano, jê e línguas ou famílias linguísticas isoladas. Esse cálculo é baseado no levantamento de Cestmir Loukotka de 1.492 línguas faladas na América do Sul, das quais 718 no território que corresponde hoje à Amazônia Legal. Destas, 130 pertenciam ao tronco tupi, segundo Loukotka (cf. Freire 1983: 42-3). As línguas não tupi – que os jesuítas se recusavam a aprender – eram chamadas “línguas travadas”, ou seja, difíceis de pronunciar (*idem*: 46). Com isso, os inácianos usavam um juízo de valor para julgar os veículos de expressão de centenas de grupos, considerando algumas línguas superiores, ou seja, as filiadas ao tronco tupi, e outras inferiores.

Impôs-se, dessa forma, a língua do dominador – a língua geral – que a maioria dos colonos e missionários chegados à Amazônia dominava (p. 49). Por outro lado, nos aldeamentos “de repartição” ou “domésticos”, o nheengatu passou a ser o instrumento de comunicação entre indivíduos provenientes de diferentes tribos. Nessas condições, as crianças trazidas para os aldeamentos

jesuíticos se tornavam monolíngues. Em fins do século XVII, o nheengatu torna-se língua oficial na Amazônia: “A Carta Régia de 1689”, escreve Bessa Freire, “determinou que os missionários deviam ensiná-la não apenas aos índios, mas também aos próprios filhos dos portugueses concentrados nos embriões de núcleos urbanos que se formavam na região” (1983: 51).

Essa atitude portuguesa se explica, segundo Bessa, pelo fato de o nheengatu viabilizar a “rentabilidade da colônia”.

Em 1720, havia apenas no Pará – não incluindo o Maranhão – 63 aldeias com 54.264 índios aldeados que, dependendo da eficiência missionária, dominavam em maior ou menor grau a “língua geral”, que era também usada pela quase totalidade dos mil portugueses e pelos mestiços e ainda pelos índios ‘livres’ e escravos do Maranhão (Bessa Freire 1983: 52).

Dessa forma se extinguiram centenas de línguas, não só por esse verdadeiro “colonialismo cultural”, mas sobretudo pela extinção física desses povos.

Ocorre então nova imposição. A comunicação com os índios e mestiços da Amazônia por parte dos administradores portugueses tinha que passar por uma intermediação: a jesuítica. Isso dava aos missionários um controle total de lado a lado. Em 1727, o rei de Portugal proíbe por decreto o uso da língua geral até mesmo nas aldeias indígenas (Freire *op. cit.*: 56). Era tarde demais; o nheengatu havia se expandido por toda a Amazônia. Até os escravos africanos falavam o geral.

Com o advento da era pombalina, a escravidão indígena é abolida – no plano geral, não no real – e os jesuítas são expulsos do Brasil. A repressão que se fizera antes às inúmeras línguas nativas da Amazônia passa a ser movida ao nheengatu. Entretanto, como



assinala Freire, muito mais tarde, no movimento da Cabanagem (1834-1840), os revoltosos tinham em comum, “além da situação de opressão, o fato de falarem o nheengatu” (1983: 65).

A restauração administrativa que se segue à Cabanagem coloca ênfase ao aportuguesamento compulsório da Amazônia. O nheengatu passa a ser considerado “língua pobre”, da mesma forma que as “línguas travadas” o haviam sido. Nas escolas ensinava-se somente em português a alunos que falavam apenas a língua geral. O aportuguesamento da Amazônia se dá, contudo, com o *boom* da borracha, quando afluem à região centenas de milhares de nordestinos, muitos tragados pela precariedade das condições de vida nos seringais e à sua inadaptação à floresta amazônica.

Em São Gabriel da Cachoeira, no médio rio Negro, ainda ouvi falar o nheengatu, em 1978, de preferência ao português por pessoas idosas naturais do local.

#### **d) Arte indígena e arte popular**

São muito antigas e controvertidas as discussões sobre a caracterização da arte: erudita, popular, primitiva, indígena, negra, pré-colombiana, oriental etc. Alguns especialistas opinam que o conceito não pode ser adjetivado.<sup>14</sup> Entretanto, como nem todas as manifestações estéticas de grupos étnicos – a pintura corporal, por exemplo, no caso do índio brasileiro – podem ser englobadas no campo semântico do que se chama artesanato ou folclore, o título me parece válido no presente contexto. Trata-se de formas de expressão da cultura indígena e da cultura popular, fruto de experiências acumuladas por gerações nesse campo específico do conhecimento e da prática social. Elas entranham procedi-

---

<sup>14</sup> A esse propósito, remeto o leitor a uma discussão oferecida por Nestor Garcia Canclini (1983).

mentos e características que singularizam uma produção estética, não apenas por sua concepção formal mas também pelo seu significado intrínseco.

Num depoimento sobre etnologia e estética, Lévi-Strauss (1982) afirma não crer que, no âmbito tribal,

a arte ocorra como um fenômeno completamente separado como ele costuma ser em nossa sociedade. Nessa sociedade tudo tende a se separar: a ciência se desliga da religião, a religião se desliga da história, e a arte se desliga de todo o resto. Nas sociedades estudadas pelos etnólogos, evidentemente, tudo isso se encontra unificado (C. Lévi-Strauss 1982: 24).

Em outro trecho dessa entrevista dada a *Módulo*, Lévi-Strauss menciona os preços “extraordinariamente elevados” que alcançam adornos plumários de índios do Brasil central nos leilões de Paris e de outras capitais, lamentando, ao mesmo tempo, o saldo irrisório que contempla os produtores nesse tipo de mercantilização. Refere-se, também, ao novo sentido – “arte de expressão moderna” – que assumiu a dos índios do Canadá para os quais “se organizam exposições nas galerias de arte” (*ibidem*).

Estudos recentes de arte indígena e arte popular têm dado relevo tanto à “expressão” quanto ao “conteúdo” dessas manifestações estéticas, caracterizando ambas como veículos de comunicação da identidade cultural dos grupos humanos que as cultivam.<sup>15</sup> Essa nova abordagem promete uma combinação fecunda entre forma e significado, entre “textos visuais” e “textos verbais”, na conceituação de Nancy Munn (1973: xx). Mormente no que se

---

15 Uma análise crítica desses estudos pode ser encontrada em B. Ribeiro (1986: 15-28) a respeito da arte indígena e em Lélia Gontijo Soares (1984) com referência à arte popular.

refere à arte gráfica, no âmbito de sociedades indígenas, o sistema de representações adquire o caráter de linguagem visual. A relação entre a representação e o seu referente, entretanto, não pode ser arbitrária, e sim icônica. Isso caracteriza o sistema como uma iconografia.

Nesse sentido, o que pode parecer “geométrico” ou “abstrato” é na verdade “figurativo”, porque dotado de conteúdo semântico. Por outro lado, essas representações iconográficas têm um caráter mnemônico e estão profundamente enraizadas na vivência e nos enredos míticos tribais. Com efeito, as manifestações mágico-religiosas e a rede de relações sociais dos povos ágrafos se expressam através da arte. Por essa via, comunicam-se ideias e comportamentos, cuja decodificação só se torna possível através do profundo conhecimento da organização social, da cosmologia e de outros aspectos da cultura aos quais a arte intimamente se vincula.

O estudo da arte tribal, dentro desses parâmetros, vem demonstrando a fantasia e a riqueza de motivos míticos expressos através dos símbolos. O suporte físico em que esse ato de expressão se manifesta é, na maior parte das vezes, o próprio corpo. Representa uma segunda pele, “a pele social” que categoriza o indivíduo como *pessoa* (T. Turner 1980).

Analisando o significado de grande variedade de ornamentos corporais entre os Xikrin, grupo Kayapó setentrional da família linguística jê, Terence Turner afirma:

Os adornos labiais, auriculares, o estojo peniano, o corte de cabeleira, as faixas tecidas de algodão para as pernas e os braços e a pintura corporal conformam uma linguagem simbólica que expressa uma ampla variedade de informações sobre o *status* social, a idade e o sexo. Como linguagem, no entanto, ela transmite não meramente uma informação

de um a outro indivíduo, senão que, num nível mais profundo, estabelece um canal de comunicação *dentro* do indivíduo, entre os aspectos sociais e biológicos de sua personalidade (Turner 1969: 59).

O mesmo raciocínio se aplica à sociedade ocidental, como mostra Canclini (1983: 30): “As características da roupa ou do carro comunicam algo de nossa inserção social, ou do lugar ao qual aspiramos, do que queremos transmitir aos outros ao usá-los.”

Contraditoriamente, a pecha de “selvagem” que incide sobre o índio brasileiro provém, em grande parte, de sua nudez e de seus ornamentos corporais. A América tropical não pede agasalho, reclamo natural dos climas temperados e frios. Tampouco move ao habitante nativo qualquer resquício de pudor, de que decorre a necessidade de o homem vestir-se. Em vez disso, o indígena das regiões tropicais ornamenta o corpo com tintas, arabescos, adereços e plumas. A pintura do corpo tem por objetivo embelezá-lo e protegê-lo contra picadas de mosquitos e forte insolação. E, sobretudo, como vimos, para simbolizar na própria pele o emblema étnico, a insígnia de participação tribal ou clânica ou, ainda, a condição social, sexual e etária.

A cândida nudez do índio, registrada pelos cronistas desde 1500, paradoxalmente também foi objeto de encômios pelos filósofos seiscentistas e dos séculos posteriores que viam nela e na paisagem edênica a revelação da bondade natural, da inocência original, do paraíso perdido.<sup>16</sup>

No campo das expressões gráficas e plásticas, a criatividade estética do índio brasileiro se estende, além do corpo, à ornamentação

---

16 Sobre esse tema, a idealização do índio, ver, entre outros: *O índio e a revolução francesa*, de Affonso Arinos de Mello Franco (1937) e *Visão do paraíso*, de Sérgio Buarque de Hollanda (1969).

da vivenda e dos objetos. Trata-se de uma reiteração de motivos e significados semânticos aplicados ao embelezamento da casa, da cerâmica, à estrutura dos tecidos e trançados, à pirogravura da superfície das cuias, à pintura dos utensílios de madeira e dos implementos de trabalho. Essa iconografia confere homogeneidade visual ao universo tribal que milita em favor da singularização étnica.

Referindo-se à França, André Malraux afirmou, certa vez, que “não existe mais arte popular, porque não há povo”. Percebe-se que Malraux procurou distinguir “povo” de “massa”, ou seja, a população das grandes cidades descaracterizada pelos canais de comunicação – rádio, televisão, cinema – e, por esses veículos, pelo colonialismo cultural. Todavia, nas vastas regiões interiores do Brasil subsistem modos de vida que têm permitido a salvaguarda do frescor e da espontaneidade das artes populares.

Não há como discordar, porém, de Capistrano de Abreu quando acentua que nunca chegou a haver no Brasil uma *arte nacional*, como “expressão consciente do povo”. Escrevendo há mais de um século, em 1876, argumenta: “E não sendo expressão consciente do povo, não podia exercer influência sobre ele, nem de seu contágio receber a colaboração fecundante” (C. de Abreu 1976b: 22).

Um século depois, Darcy Ribeiro (1978) classifica as culturas como

mais ou menos *integradas*, conforme o grau de congruência interna de seus componentes; culturas *autênticas*, porque seu conteúdo corresponde aos interesses de desenvolvimento autônomo das sociedades que as detêm. E por oposição (fala) de culturas *espúrias*, quando integram, nas compreensões coparticipadas, elementos de justificação do domínio exógeno ou de deformação da própria imagem.

E, ainda, de situações de *marginalidade cultural*, quando os modos de participação na cultura de certos estamentos da sociedade são tão diferenciados e contrapostos com respeito aos do grupo dominante que sua consciência social é altamente diferenciada e seu próprio modo de ser torna-se objeto de discriminação pelos demais, ocasionando tensões e frustrações (D. Ribeiro 1978: 130).

As populações aborígenes e africanas eram portadoras, originalmente, de culturas autênticas e integradas, tal como acima definidas. Mas, ao serem submetidas ao rolo compressor da escravidão e da opressão colonial, foram *deculturadas*, processo que antecedeu o de aculturação a novas formas de vida, valores e costumes que foram compelidas a adotar (*op. cit.*: 131). A etnia embrionária, resultante desse amálgama, que depois amadurece à condição de etnia nacional, surge como uma cultura espúria e não integrada (*ibidem*: 132). Na opinião de D. Ribeiro, foi através da criatividade “das camadas subalternas e como cultura vulgar” que a sociedade brasileira elaborou as técnicas adaptativas necessárias à sobrevivência; as formas de associação para o trabalho produtivo e o convívio; os cultos sincréticos, a reformulação de mitos e lendas; e a produção artística para atender às necessidades de fruição espiritual e estética das amplas massas da população (*op. cit.*: 143).

Para a camada dominante, branca e minoritária, impregnada de preconceitos contra a terra e os povos de cor, nada do que ostentasse a marca nacional e popular tinha valor. A alienação intelectual e artística de seu estrato erudito levou-a a imitar e a “transplantar ideias e valores alheios”, que se manifestam na arquitetura, nas letras e artes. “Apesar disso, às vezes exibia traços de originalidade, na medida em que se impregnava, contra sua vontade, de conteúdos locais” (D. Ribeiro 1978: 144).

Só recentemente, as criações artísticas dos chamados “povos primitivos” e das classes proletárias vêm abrindo e, aos poucos, ganhando o espaço reservado tradicionalmente à arte erudita. Não raro essas obras são apropriadas sem que se dê crédito ou compensação ao artista anônimo. *Marchands* negociam peças de artesanato indígena e popular, auferindo altos lucros. O público consumidor dessa *tourist art*, de proveniência tribal ou das camadas rurais e urbanas de baixa renda, aprecia, por um lado, o exotismo dessas obras e, por outro, o poder inventivo, o sabor ingênuo e até mesmo sua rusticidade.

Essa nova sensibilidade estética pode ser atribuída a vários fatores: 1) é uma reação à tendência uniformizadora que contaminou a civilização moderna; 2) é uma tentativa mercadológica de diversificar a oferta de bens de consumo, dirigida principalmente à indústria turística e cultural. Nesse processo, a produção artesanal se modifica, extravasando as pautas que permitiam antes “estabelecer sua identidade e seus limites” (Canclini 1983: 51). Essa questão, segundo esse autor, “faz parte de uma crise geral de identidade que existe nas sociedades atuais” (*ibidem*).

Nesse terreno, a cultura indígena tende a situar-se no mesmo patamar da cultura popular porque resultam ser subalternas em relação à cultura hegemônica, embora interdependentes porque inseridas no mesmo sistema social.

No ensaio intitulado *Culturas populares no capitalismo*, exemplificadas com o caso mexicano, que venho citando, Canclini (1983) focaliza as contradições e conflitos entre as duas vertentes. Critica o evolucionismo unilinear (1983: 19), bem como o discurso relativista que, embora se esforce por superar o etnocentrismo, não explica a desigualdade entre as culturas (1983: 25-26). Uma diferença substancial entre a cultura indígena e a popular, por um lado (que no México se confunde com a cultura camponesa e, por isso, Canclini refere-se a elas como “culturas populares”), e a

cultura hegemônica, por outro, é que, no primeiro caso, elas pertencem realmente a todos e, no segundo, são apenas *formalmente* oferecidas a todos, só estando ao alcance daqueles que “dispõem de meios para dela apropriar-se” (Canclini 1983: 38).

O autor alude a uma tipologia vigente em que se distingue a arte “cultura” da arte “de massas”, da arte “popular”. A primeira corresponderia aos “interesses e gostos da burguesia e dos setores cultivados da pequena burguesia”; a segunda, “aos setores médios e ao proletariado urbano”; e a terceira, “aos camponeses” (Canclini 1983: 51-52). Como se vê, essa tipologia associa a arte (e o artesanato) a distintas classes sociais. Canclini enfatiza, porém, a permeabilidade entre todas elas, na medida em que entende as culturas populares como “o resultado de uma *apropriação desigual* do capital cultural, (as quais) realizam uma *elaboração* específica de suas condições de vida através de uma *interação conflitiva* com os setores hegemônicos” (1983: 34-44).

Essa definição se afasta, conforme assevera o autor, das “interpretações imanentes, formuladas na Europa pelo populismo romântico e, na América Latina, pelo nacionalismo e indigenismo conservador e, ainda, do positivismo que, preocupado com o rigor científico, esqueceu o sentido político da produção simbólica do povo” (*op. cit.*: 44).

O empenho de Canclini é, sobretudo, analisar os mecanismos e os defeitos da expropriação dos produtos simbólicos das populações indígena-camponesas no México. No que se refere às políticas estatais de fomento à produção artesanal, o autor demonstra que, por um lado, elas são oferecidas como símbolos de identificação nacional e, por outro, como forma de gerar uma complementação de renda no campo para impedir o êxodo rural.

Com efeito, 10% da população mexicana (cerca de 6 milhões de pessoas) se ocupa complementarmente de atividades artesanais que, sem embargo, representam apenas 1% do produto nacional



bruto (Canclini 1983: 61). Nesse sentido, a tese que defende é a de que “O artesanato – bem como as festas e outras manifestações populares – subsiste e cresce porque desempenha funções na reprodução social e na divisão de trabalho necessárias para a expansão do capitalismo” (1983: 61-62).

Nesse processo aumenta o número de artesãos que produzem para o comércio e diminui a produção artesanal para autoconsumo. Isso se explica, segundo Canclini, por quatro fatores: 1) “as deficiências da estrutura agrária”; 2) “as (novas) necessidades (ou motivações) de consumo”; 3) “o estímulo turístico”; 4) “a promoção estatal” (*idem*: 62). Quanto ao fator turismo, o autor calcula que, no México, 18% dos gastos de cada visitante estrangeiro são feitos para a aquisição de bens artesanais (Canclini 1983: 68).

Isso denuncia o aspecto híbrido da produção artesanal, de tal modo que seu estudo não pode limitar-se “à preservação das formas, técnicas e organização social nas quais a identidade étnica está arraigada” (*op. cit.*: 79). Por um lado, opina Canclini, resulta de um desenvolvimento autônomo, com uma tecnologia e uma iconografia peculiar, isto é, um estilo etnicamente definido; por outro, é um instrumento de afirmação ideológica e ao mesmo tempo de promoção mercantil que serve aos interesses do Estado e da cultura hegemônica que dele se apropria. Em função disso, Canclini previne contra a “tentação folclorista de enxergar apenas o aspecto *étnico*, considerando o artesanato como uma sobrevivência crepuscular de culturas em extinção; ou, como uma reação a isso, o risco de isolar a explicação *econômica*, e estudá-lo como qualquer outro objeto regido pela lógica mercantil” (1983: 71).

Visto sob essa dupla ótica, o artesanato indígena popular apresenta as seguintes características. Por um lado, constitui uma barreira de resistência do étnico em face do universal. Com efeito, segundo o testemunho de Canclini, “o artesanato teria podido

resguardar melhor a identidade arcaica que se evaporava no restante da vida social” (1983: 75). Por outro lado, a marca étnica se dissolve na medida em que o objeto artesanal, transfigurado em objeto estético e em mercadoria, chega ao mercado consumidor. Passa a ser “artesanato de Michoacán”, unidade política e não étnica e, nos casos extremos, *Mexican curious*. Ou seja, exalta-se o exótico e se reduz o étnico ao típico (Canclini 1983: 85-86).

Mesmo nas lojas patrocinadas pelo Estado mexicano, “não se afixa nenhum cartaz que as identifique nem fichas que informem sucintamente a origem material e cultural da sua produção e o sentido que elas possuem para a comunidade que as criou” (Canclini 1983: 86). O mesmo ocorre no caso de espetáculos folclóricos organizados para turistas em que se transfiguram as festas populares (*idem*: 87).

Como se vê, o trânsito do artesanato tradicional pelas fases de produção, circulação e consumo, isto é, do seu lugar de origem ao ponto de venda e, daí, à habitação urbana, descontextualiza e altera seu significado: de valor de uso a valor de consumo. O ganho artesanal, embora precário, contribui também para ocidentalizar o produtor indígena-camponês, na medida em que lhe permite o acesso a bens industriais, igualmente peçados de símbolos e significados: rádios, roupas, utensílios etc. Dessa forma, a população rural é incorporada econômica e ideologicamente ao mercado nacional, apagando paulatinamente as diferenças e singularidades étnicas.

O processo atua de modo a sintonizar gostos e interesses como mecanismos de complementaridade, a fim de ocultar as disfunções e contradições sociais. Nesse sentido, o efeito não é apenas ideológico e mercantil. É também político, conforme acentua Canclini. Trata-se de conferir uma nova função ao passado, interconectando-o ao presente. Tendo em vista a resistência étnica e a incapacidade da sociedade nacional de absorver as comunidades

arcaicas, oferecendo-lhes um nível de vida digno, a estratégia da classe hegemônica é de caráter ambíguo; preservacionista, por um lado, integracionista, por outro. Essa política é claramente visualizada na problemática artesanal (Canclini 1983: 111).

Somente na medida em que os protagonistas indígena-camponeses se assenhorearem dos mecanismos e espaços que envolvem a produção, a circulação e o consumo de seus produtos, afirma Canclini, “teremos uma cultura popular: uma cultura que surja democraticamente da reconstrução crítica da experiência vivida” (*ibidem*). Isso não significa ideal utópico ou visão messiânica. O que se anela é o esforço da coesão e da identidade étnica a fim de alcançar a autossuficiência econômica e a condução do processo cultural e, em consequência, a libertação da opressão.

Tomei o exemplo mexicano para ilustrar o papel do artesão e do artesanato tradicional na América Latina, porque ele oferece maior número de explicações, como as enfeixadas no trabalho de Nestor Garcia Canclini, e porque o México é o país que mais investe nesse setor. E, ainda, porque, no caso do Brasil, ocorre ou ocorrerá a mesma tendência. Tal como no México, a expansão do mercado artesanal visa a um público que busca adquirir símbolos de distinção social e que, em consequência, exige autenticidade e perfectibilidade; e, ainda, compradores à cata de suvenires, o que conduz à massificação da produção e à queda da qualidade. Nessas condições, perdem-se as constâncias e as reiterações que definem o estilo e permitem identificar os objetos; dá-se a simplificação ou estilização da peça para torná-la vendável.

Nessa altura cabe perguntar, como faz Canclini, o que se entende por artesanato. “Ser produzido por indígenas ou camponeses? A sua elaboração manual e anônima? O seu caráter rudimentar ou a iconografia tradicional?” (1983: 51). O autor levanta, também, outra questão importante: os critérios de avaliação do que se entende por arte. Tais critérios assinalam, em nossa sociedade, “o

predomínio da forma sobre a função e a autonomia dos objetos” (*op. cit.*: 135).

Trata-se, como se vê, de estereótipos classistas e eurocêntricos, na medida em que privilegiam obras acessíveis apenas às camadas abastadas. Enquanto esses conceitos não forem revistos, afirma Canclini, é inócuo tentar inserir nos parâmetros ocidentais os produtos indígena-camponeses. Prefere, por isso, falar de cultura e não de arte popular, uma vez que essa última noção é menos abrangente, restringindo-se à beleza e à criatividade. Ao passo que cultura popular remete à “representatividade sociocultural”, ou seja, à “interpenetração” entre objetos e sistemas simbólicos”, e ao “processo social por onde (o objeto) circula desde sua produção até o consumo” (Canclini 1983: 134, 137).

Isso implica, por um lado, o não congelamento de formas, técnicas e materiais através dos quais, em algum momento histórico, populações indígenas ou camponesas se exprimiram. Exemplificando com um caso brasileiro, diria que os desenhos feitos em guache sobre papel por dois artistas indígenas, os Desana Luiz Lana e Feliciano Lana, são uma forma de transpor uma narrativa mítica oral para uma linguagem gráfica. E que esses desenhos, destinando-se a um público externo, são afeiçoados à sua compreensão, inclusive com um texto escrito (cf. B. Ribeiro 1986ms). Implica, por outro lado, a não interferência da tecnocracia estatal que, com as melhores intenções, propõe a alteração nos produtos artesanais de acordo com o gosto do comprador.

Mas o ponto nevrálgico se encontra na conclusão de Canclini quando afirma: “A crise artesanal não pode ser solucionada de modo separado do resto da problemática agrária” (1983: 140), a qual se vincula ao sistema como um todo.

Como vimos, genericamente falando, o fomento da produção artesanal provém de dois fatores: o ideológico e o mercantil. O primeiro, que vem sendo chamado “nacionalismo cultural” ou

“identidade nacional”, utiliza a criatividade dos estamentos mais pobres da população como emblema singularizador da nação. Ou seja, valoriza os bens culturais de origem indígena ou popular, porque tradicionais, não estereotipados, com caráter histórico, regional e local. Entretanto, a condução e os benefícios provindos dessa atividade escapam ao controle de seus artífices. Em virtude disso, o comércio artesanal tem contribuído muito pouco para elevar o nível de vida dos seus cultores. Apesar desses percalços, processa-se uma valorização das artes “não cultas”. O próprio conceito de arte vem sendo redimensionado para deixar de ser apanágio do espírito criador das elites cultivadas.<sup>17</sup>

Essas reformulações também atingem outros campos da arte, além dos artesanais, como a literatura, a música e a dança. No contexto urbano, surge no Brasil o fenômeno MBP (Música Popular Brasileira), de inspiração nitidamente nacional e popular. A literatura abraça uma temática voltada para a realidade social e uma linguagem menos hermética e formal que a de outrora. Os ritmos e danças populares ganham palcos e audiências cada vez maiores, a exemplo dos conjuntos de escolas de samba enviados ao exterior.

Trata-se, em todos os casos, de uma arte poética porque, além da expressão plástica, literária ou musical, entranha um significado social e lírico. Nesse sentido, índios e camadas humildes da população, desdenhados desde sempre devido ao débil desenvolvimento técnico e econômico, passam a ser admirados por suas manifestações artísticas. No caso das populações indígenas, sendo a parcela mais frágil da sociedade nacional, o mais urgente é fortalecer o *éthos* tribal para que possam sobreviver fisicamente. Para isso é vital salvaguardar seus direitos e suas expressões culturais, dentre as quais a arte.

---

17 A respeito de comercialização do artesanato indígena, ver B. G. Ribeiro 1983c.

## Conclusões: A questão indígena e o problema da terra

Este capítulo conclusivo procura delinear, a largos traços, a imagem do índio na consciência nacional e o seu lugar no Brasil moderno. Nos limites, necessariamente estreitos, desta análise, é ocioso tentar uma denúncia das iniquidades perpetradas contra os povos indígenas ao longo da história. Ou historiar a política e a legislação indigenistas – até hoje dúbias e imprecisas – que presidiram as relações entre índios e brancos. Ou ainda, aclarar o *status* jurídico do índio como cidadão. Cabe enfatizar, contudo, que em inúmeras instâncias – como ocorre em nossos dias – a questão indígena assumiu foros de questão nacional. Agora, mais do que nunca, centrada no problema da terra. A ele se dará maior realce, situando-o no quadro do arcaico sistema fundiário vigente.

Vejamos, inicialmente, como os antropólogos definem o índio:

Índigena é, no Brasil de hoje, essencialmente, aquela parcela da população que apresenta problemas de inadaptação à sociedade brasileira, em suas diversas variantes, motivados pela conservação de costumes, hábitos ou meras lealdades que a vinculam a uma tradição pré-colombiana. Ou, ainda mais amplamente: índio é todo indivíduo reconhecido como membro por uma comunidade de origem pré-colombiana que se identifica como etnicamente diversa da nacional e é considerada indígena pela população brasileira com que está em contato (D. Ribeiro 1970: 254).

Os problemas de inadaptação referidos – aos quais se deveria acrescentar o despreparo biológico para enfrentar as doenças da civilização – podem ser assim resumidos: 1) A comunidade indígena se distingue – geralmente, mas não necessariamente – por determinados caracteres somáticos. 2) Compartilha expressões

culturais – língua, costumes, técnicas, crenças, formas de organização socioeconômica – distintas da sociedade nacional. 3) Possui um território comum, geralmente isolado ou semi-isolado, cuja posse e exploração autônoma são condição *sine qua non* para sua sobrevivência como grupo étnico. 4) Possui lideranças próprias, sem representação a nível nacional. 5) Seus direitos como minoria étnica são formalmente reconhecidos pelo Estado, mas, na prática, desrespeitados sempre que entram em confronto com interesses locais ou regionais.

No que tange ao problema da terra, devem ser destacados dois aspectos. Em primeiro lugar, a terra é para uma tribo indígena “o meio básico de produção”. Em segundo lugar, o território tribal é o “sustentáculo da identidade étnica” (J. P. Oliveira Fº 1983: 3). Em função disso, o território tribal abrange não só a terra necessária para as atividades agrícolas, de caça, pesca e coleta – designada geralmente área de perambulação do grupo –, como também os locais das antigas aldeias com os respectivos cemitérios, os lugares sagrados ou míticos, assinalados, em alguns casos, com inscrições rupestres ou acidentes geográficos, que simbolizam os locais de origem de seus ancestrais. Esses componentes simbólicos de sustentação da identidade tribal, a par da adaptação ecológica – não raro milenar – a um território, respondem pelo apego do índio às suas terras e explicam sua dispersão por todo o território nacional.

Essa é também a causa dos conflitos de terras com a fronteira móvel da sociedade nacional que, em nossos dias, avança pela Amazônia e o Centro-oeste. Um levantamento feito por João Pacheco de Oliveira Filho (1984) informa a existência de 50 litígios de terra, atingindo 45 grupos étnicos, de que resultaram prisões, intimidações e morticínios de lado a lado. Destes, segundo Oliveira Filho, 23 conflitos envolvem fazendeiros, 11, posseiros, nove, atividades mineradoras, seis, a implantação de

hidrelétricas e cinco, a construção de estradas que atravessam territórios indígenas.

A legislação brasileira – que, à época da fundação do Serviço de Proteção aos Índios (1910), podia ser considerada avançada em relação à anterior e à prevalecente no resto da América Latina – se consubstancia num artigo da Constituição Federal (nº 198) e sua regulamentação (Estatuto do Índio, Lei 6.001 de 1973). Garante-se, por essa forma, a posse das terras ocupadas por grupos tribais, independentemente de demarcação. Seu usufruto, entretanto, é condicionado ao que, eufemisticamente, se chama “segurança nacional” ou “desenvolvimento nacional”, em nome dos quais se pode até transferir uma tribo de um território a outro, o que vem ocorrendo constantemente.

Por outro lado, a legislação diferencia posse de propriedade. Ou seja, assegura-se a posse dos territórios tribais, cuja exploração deve reverter em benefício da comunidade indígena a que pertencem, ou integrar o fundo da “renda indígena” gerenciada pela Fundação Nacional do Índio (Funai). O órgão tutelar pode alocá-la a outras áreas ou destiná-la à manutenção de seus servidores. Em outras palavras, a expectativa é de que a ação indigenista seja autofinanciável. Por outro lado, a propriedade da terra, registrada em cartório, só pode ser concedida a indivíduos isolados (art. 33, Lei 6.001); ou seja, ao índio desmembrado do seu grupo, em glebas inferiores a 50 hectares, depois de comprovados dez anos de ocupação efetiva. Por fim, a legislação prevê a reversão ao domínio da União dos territórios tribais, por extinção do grupo ou sua integração à sociedade nacional.

Como se vê, a ideologia capitalista do Estado brasileiro admite a posse, mas não a propriedade coletiva da terra pelas comunidades indígenas. E torna claro que a condição de índio é tida como etapa provisória que antecipa a integração. Nesse caso, cessam os



dispositivos legais de tutela, de assistência e proteção, decorrentes das “carências” assinaladas.

Os legisladores não procuraram ocultar esse desiderato. No artigo 1º da Lei 6.001, ele está explícito: “Art. 1º. Esta Lei regula a situação jurídica dos índios ou silvícolas e das comunidades indígenas, com o propósito de preservar a sua cultura e integrá-los, progressiva e harmoniosamente, à comunidade nacional.”

O Estatuto do Índio (Lei 6.001), aprovado em 1973, previa a demarcação de todas as terras indígenas em cinco anos, isto é, em 1978. Para que ela se efetive, exige-se a identificação do território tribal a ser feita segundo documentos históricos e etnológicos, bem como o próprio testemunho de seus ocupantes índios; a colocação de marcos de madeira de lei e cimento; a abertura de picadas para acompanhar as linhas secas; o registro no livro de patrimônio da União e no livro do cartório imobiliário da comarca onde se localizam as terras indígenas. E, por último, a homologação por decreto do Presidente da República (cf. Lei 6.001, art. 19, § 1º). Os dados coligidos por Oliveira Filho (1983: 12) indicam que, desde a criação do Serviço de Proteção aos Índios, em 1910, apenas 32% das terras indígenas identificadas foram demarcadas, mas somente 14,8% tiveram o processo de homologação concluído.

A maior parte das terras demarcadas localiza-se nas áreas de alta concentração demográfica, isto é, naquelas de colonização mais antiga: litoral e sul do Brasil, onde, segundo dados de 1960 (R. C. Oliveira 1978: 102), localizava-se apenas 4,8% do total das tribos (dez em 205). Não obstante a demarcação, esses territórios acham-se em parte invadidos ou arrendados pela própria Funai a fazendeiros e camponeses sem terra. Nessas condições, as reservas indígenas, ilhadas nas regiões mais desenvolvidas do país, constituem antes reservas de mão de obra do que territórios tribais (Oliveira Filho 1983: 15, 19).

Considere-se por último que, segundo os dados de 1960 referidos, as 169 tribos, ou 82,4% do total de 205 então registrado, que viviam em zonas de baixa densidade demográfica, passaram a experimentar, a partir daquela década, enorme pressão sobre suas terras. Ela se intensifica com a abertura, após a Belém-Brasília, da Transamazônica, Perimetral Norte e o conseqüente movimento migratório. Com efeito, o esgotamento da fronteira agrícola do Paraná, a elevação do custo da terra e a mecanização das grandes lavouras do Sul do país determinaram um êxodo rural em direção ao Centro-oeste, via Mato Grosso do Sul e Goiás, e ao Norte, via fronteira maranhense, em direção ao Pará, Amazonas, Acre, Rondônia, Amapá e Roraima. Como todos sabem, a ocupação vem sendo feita não mediante a distribuição de lotes familiares, mas sim de grandes latifúndios, a fortes grupos nacionais e multinacionais, dedicados à agropecuária e à exploração mineradora ou madeireira. Na verdade, trata-se da reserva de domínio de imensas extensões de terras, do tamanho de países europeus, para especulação e para efeito de incentivos e isenções fiscais (cf. José de Souza Martins 1981).

Expulso sucessivamente das terras que vai desbravando, o posseiro avança “sobre terras tribais, que perde depois para o capital, para as fazendas e grandes empresas. Ele ‘limpa’ o terreno do índio para a empresa que virá mais tarde. Por isso é, com frequência, estimulado por fazendeiros ou funcionários governamentais” (Martins 1981: 116).

Como se vê, o problema da terra coloca-se, com igual magnitude e dramaticidade, para o índio e para o homem do campo. Ele é mais sensível, no caso do índio, pelos motivos assinalados: carências imanentes à condição silvícola e seu apego a um território, na dupla qualidade de sustento da sobrevivência e sustentáculo da identidade tribal. Conclui-se que, como não existe um lugar para o homem rural na estrutura fundiária vigente, a não ser na

escala mais baixa da pirâmide social, do mesmo modo deixa de haver um lugar para o índio, exceto numa condição igualmente degradante.

Dita situação, que vem dos primórdios da formação da nacionalidade brasileira, se arrasta até hoje. Sua superação mal se vislumbra nos dias que correm. A abertura política permitiu que ganhasse espaço nos meios de divulgação, sensibilizando a opinião pública e colocando em xeque a consciência culposa da Nação. Só assim se explica a vitória de alguns grupos indígenas em defesa da integridade do seu território.

É de se perguntar: em que medida o índio é considerado cidadão brasileiro? Em recente artigo, Eunice R. Durhan (1983) coloca com acerto a questão. Argumenta que o Estado brasileiro – como o americano em geral – finge desconhecer as peculiaridades e os direitos dos povos colonizados, em nome de uma unidade nacional no plano político, cultural e racial. A propósito escreve Durhan (1983: 13): “Também do ponto de vista teórico, a questão jamais foi tratada adequadamente. Se a sociologia e a ciência política desenvolveram uma formulação sobre as relações de classe, sempre relegaram o problema das minorias étnicas a uma posição secundária, ou o trataram como epifenômeno.”

Afirma, em continuação: “Assim, nos defrontamos hoje com a necessidade de atuar em relação ao problema indígena e de refletir sobre ele sem ter nem os mecanismos políticos nem o instrumental teórico para guiar a ação e a reflexão.”

Esse vazio teórico prevaleceu até mesmo entre os antropólogos, afeitos ao contato com o índio, e testemunhas, por isso, do seu empenho desesperado em resistir e permanecer. Não cabe alongar essa discussão, mas lembrar que a ideia de que o homem primitivo era dotado de uma “mentalidade pré-lógica”, levantada por Lucien Levy-Brühl, ganhou numa certa época, aberta ou veladamente, adeptos nos meios acadêmicos. Isso sem falar nos

antropólogos e sociólogos que, privilegiando reiteradamente o exótico, o dissemelhante, em lugar do humano, do comum, ofereceram lastro para as teorias racistas. (Ver, por exemplo, Manuel Bomfim 1931: 245 e ss.)

Tudo isso contribuiu para a formação de uma imagem do índio que, na opinião de Eunice Durhan, foi “...exaltada ou denegrada, servindo, simultaneamente, como metáfora da liberdade natural e como protótipo do atraso a ser superado no processo civilizatório de construção da nação” (1983: 12).

Tanto no campo ideológico quanto, e principalmente, no político, a batalha pelo que se convencionou chamar “causa indígena” vem sendo travada dia a dia, passo a passo. A classe dominante recusou-se sistematicamente a reconhecer qualquer contribuição positiva do índio à cultura brasileira. Essa recusa foi o motor ideológico e moral do despotismo, em relação não só ao índio como ao negro. A acobertá-lo, estava a mística da democracia racial, da confluência harmoniosa das três raças para a formação do povo brasileiro.

Na medida em que a mão de obra indígena se tornava desnecessária para a implantação do projeto nacional, o índio passou a ser visto como obstáculo ao progresso. Ou, mais propriamente, à expansão da empresa mercantil primeiro, capitalista depois.

Em nossos dias, a questão indígena levanta várias indagações. Em primeiro lugar uma reflexão sobre a unidade nacional. Em alguns setores governamentais, sobretudo das Forças Armadas, chega-se a falar da existência de “nações” dentro da nação. Isto é, como se amanhã as microetnias indígenas remanescentes pudessem ou desejassem reivindicar o desmembramento do território nacional para estabelecer enclaves politicamente autônomos, ou transferi-lo a países vizinhos.

Essa visão deturpada da condição indígena, excluída da nacional, está claramente expressa no projeto “Calha Norte”,

formulado “por um grupo interministerial, formado por sugestão do Conselho de Segurança Nacional em junho de 1985” (Cf. “Calha Norte” Manuela Carneiro da Cunha, *Folha de São Paulo*, 24-11-1986).

Aparentemente, pretende-se militarizar e colonizar, com não índios, a faixa de 6.500 km de extensão que separa o Brasil dos países limítrofes, ocupada milenarmente por grupos tribais, alguns, como os Yanomami, praticamente virgens de contato com a sociedade nacional. Entre outras medidas, o projeto propõe “à Funai redobrar esforços na região Yanomami. Há bastante tempo”, afirma, “observam-se pressões, tanto nacionais como de estrangeiros, visando constituir, à custa do atual território brasileiro e venezuelano, um Estado Yanomami” (*Jornal do Brasil*, 31-10-1986).

Trata-se uma vez mais de um sofisma. Não obstante terem as características de nações, no sentido de possuírem uma organização socioeconômica, uma língua e uma cultura com a qual se identificam – a cultura Asurini, por exemplo, compartilhada por 53 indivíduos apenas –, é impensável que grupos dessa, ou mesmo de maior envergadura populacional – os Tukuna, por exemplo, com um total de 18.000 índios –, dotados de recursos tecnológicos de baixa energia, possam vir a organizar-se como estados autônomos.

Contraditoriamente, alega-se que os índios reivindicam territórios demasiado grandes em relação ao seu cômputo populacional. Para argumentar, recorro, novamente, a João Pacheco de Oliveira Filho. No trabalho citado, o autor (1983: 19) projeta a relação hectares/índios para as terras já demarcadas, constando a média de 217,1 ha/habitante. Por outro lado, “o volume total das terras indígenas” representaria “entre 8,37% e 9,68% do estoque total de terras dos estabelecimentos produtivos do país” (*op. cit.*: 20-21). Fazendo-se uma projeção das tendências

prevalentes, esse volume pode ser calculado entre 30,9 e 35,8 milhões de hectares (*ibidem*).

Considerando-se que essa área seria destinada a 0,12% ou 0,16% da população brasileira – que é a quanto monta a proporção da população indígena (cerca de 200 mil almas) em relação à total – e que os índios são comprovadamente conservacionistas, deduz-se que, em relação à extensão territorial brasileira, essa proporção de reservas naturais é relativamente pequena, principalmente se comparada à área de 40 milhões de hectares, apropriada por 152 empresas na Amazônia, que empregam tão somente 313 pessoas e não dispõem de nenhuma cabeça de gado. Essa vasta extensão aproxima-se do total de “terras cultivadas com lavouras no Brasil (50 milhões de hectares)” (Ibase 1985: 20-22).

Não é somente contra a diversidade cultural indígena, nas proporções em que ela se manifesta no Brasil atual, que se opõe a ideologia integracionista do Estado brasileiro. Ou apenas contra o vulto das terras ocupadas por grupos tribais. É também contra a forma da propriedade coletiva da terra que, como vimos, não é reconhecida pela legislação. Essa terceira questão é, na verdade, a primeira em magnitude. Admite-se que o índio, na qualidade de legítimo e primitivo dono do território nacional, tenha direito de usufruí-lo, sob certas condições. Ou seja, contanto que esse direito não colida com os “interesses nacionais”; e dentro da expectativa de que as mesmas terras retornem ao domínio da União, quando cessada a condição tribal. Mas mesmo esse direito condicionado é negado ao não índio, ao cidadão comum. Este só tem acesso à terra mediante a compra, desde a lei de terras promulgada em 1950 (Lei 601). Em função disso, o posseiro, o parceiro, quando em contato com o índio, se sente usurpado. E, em lugar de índios e camponeses estabelecerem um pacto de ação comum, se combatem mutuamente. Fato importante assinalado por José de Souza

Martins é que, “Coincidentemente, no mesmo ano em que cessou o tráfico de escravos africanos – 1850 – foi promulgada a chamada Lei de Terras, que proíbe a livre ocupação de terras devolutas. (...) No Brasil, o fim do cativo do escravo dá começo ao cativo da terra” (1982: 104).

Dessa forma, conclui o autor, o escravo recém-liberto e o imigrante recém-chegado teriam sua força de trabalho constringida a serviço do latifúndio. Monopolizada a terra, monopolizara-se a mão de obra.

A quarta indagação é questionamento que os índios e as camadas mais conscientes da sociedade civil fazem com respeito à tutela que a legislação prevê em defesa da integridade física do índio e da inviolabilidade do seu território. Na verdade, o que os legisladores pedem à Funai é que previna rupturas demasiado traumáticas, resultantes do contato indiscriminado com a sociedade nacional, como as ocorridas até o presente. E que apresse a passagem da condição de índio isolado à de integrado. Nesse momento, cessariam, na teoria e na prática, as obrigações protecionistas do Estado brasileiro para com o habitante aborígine.

Os ideólogos e fautores dessa legislação não contavam, certamente, com a resistência do índio à incorporação, a qual terminaria, de uma vez por todas, com o “problema” indígena. E, menos ainda, com o recrudescimento no índio de sua consciência étnica, à qual se soma hoje uma consciência política, na medida em que, no dizer de E. Durhan, os índios deixam de ser uma “minoría em si” para se tornarem “minoría para si” (1983: 15).

Com efeito, o índio que conhecemos hoje está deixando de ser o homem da madrugada dos tempos, o grande vencido, o eterno fugitivo, o humilhado por derrotas sucessivas, falado a desaparecer. Há alguns anos seria inconcebível imaginar um índio Xavante no Congresso Nacional, índio que viu o homem branco, pela primeira vez, quando já adolescente, uma vez que sua tribo

só foi contatada em 1946. O discurso do deputado Mário Juruna encontrou eco na consciência do povo na medida em que: 1) exteriorizava orgulho por suas origens; 2) era despojado de verborragia e de sofismas; 3) confirmava a imagem do silvícola inculto e, por isso mesmo, puro e autêntico, que, deliberadamente, deixava de censurar seus pensamentos. Dentro dessa dimensão, Juruna e outros líderes indígenas foram, por um período, a voz dos que jamais ousaram questionar, e muito menos contestar, a autoridade constituída e a ordem institucional vigente.

A imagem do índio está associada, portanto, à da liberdade, do autodeterminismo, conforme acentua Eunice Durhan (1983: 18). Isso evoca as motivações dos migrantes recentes à Amazônia, “do ponto de vista das pessoas, das famílias, dos pequenos grupos”, entre as quais Otávio Velho menciona a noção de “liberdade, fazendo par e se opondo à de *cativeiro*” (1984: 35, 36). Segundo Otávio Velho, embora possa parecer irracional ou ilógica, a “volta ao cativeiro” não é totalmente descartada por esses migrantes. Uma das explicações ouvidas pelo autor, numa cidadezinha no sul do Pará, foi a de que: “como hoje, e sobretudo na Amazônia, pretos e brancos estão muito misturados, não é mais possível distinguir uns dos outros” (1984: 37). Nesse sentido, “a ameaça de um *cativeiro*, sob as mais diversas formas, e a busca de *liberdade*, mesmo relativa, provisória e ameaçada – representada, por exemplo, pelo chamado trabalho autônomo – estão, muitas vezes, presentes na decisão de migrar” (*ibidem*).

Ora, com a progressiva erradicação do pequeno sitiante – produtor autônomo – e com a “colonização dirigida” da década de 1970, a que também faz referência Otávio Velho (1984: 37), o índio encarna, tanto para o homem do campo como para o da cidade, a autodeterminação, a liberdade e a autonomia, como sistema de produção e modo de vida, ainda quando a plena liberdade do índio possa ser tomada como arcaísmo ou atitude antissocial. Tanto



Otávio Velho como José de Souza Martins referem-se à expressão “besta-fera” (do Apocalipse), utilizada pelo posseiro amazônico. A “besta-fera” é o dinheiro, escreve Martins. É o “mediador diabólico” que “tira das mãos das pessoas o controle de suas opções, tira a liberdade, fundamentalmente. Ele institui uma forma de cativoiro...” (Martins 1981: 132-133).

• • •

Procurei mostrar na primeira parte deste trabalho que a sensibilidade biológica dos povos indígenas – principalmente os da Amazônia – levou-o a basear sua subsistência em alimentos de origem vegetal; ordenou a limitação do tamanho dos estabelecimentos, seu constante deslocamento e a conseqüente simplicidade de sua cultura material, facilmente transportável. Essa resposta ecológica, voltada à conservação da terra agricultável e às reservas de fauna silvestre escassa, militou também em favor da ausência de chefias centralizadas, desnecessárias em sociedades de pequena envergadura.

Essa realidade plasmou uma imagem positiva e negativa do índio. Positiva, no sentido de libertária, avessa à acumulação de bens e à obediência a chefes; negativa, na medida em que difundiu a ideia da imprevidência e apatia que o brasileiro teria herdado do seu ancestral aborígine e também do negro, igualmente, de nível tribal. “Antes do encontro com os europeus”, escreve George Zarur (1983), “pode-se dizer que não havia ‘índios’, categoria geral dos brancos. Havia os Xavante, Bororo e centenas de outros nomes exóticos, cada tribo com uma identidade própria.”

A categoria genérica de índio e a constelação de estereótipos – forjados pelo europeu – ajudam hoje a construir uma identidade, não apenas Xavante ou Bororo, mas étnico-política globalizadora. A presença do branco que, a princípio provocou e incentivou as guerras intertribais, pelo deslocamento de tribos, umas sobre as outras, milita hoje em favor de sua união e ação conjugada. Assim,

microetnias que, por razões ecológicas, etnocêntricas e tantas outras, tendiam à cissiparidade ou a se guerrearem, tendem, agora, a ativar uma estratégia de defesa de interesses comuns.

Parte integrante dessa estratégia é conhecer o seu interlocutor; é assenhorear-se dos instrumentos que determinaram a supremacia do homem branco, a saber, o domínio do poder mágico da escritura e do acesso às fontes do poder de decisão: a máquina do Estado.

A manipulação da identidade étnica é, nesse sentido, arma fundamental. Na medida em que ela se dilui ou desvanece, o índio perde a única vantagem que adquiriu, por sua origem, em relação ao seu vizinho – peão, posseiro ou seringueiro – igualmente espoliado de seus direitos de cidadão. Essa vantagem, diga-se de passagem, foi conquistada à custa de uma resistência heroica ao avassalamento e à escravidão, que os documentos históricos e a realidade atual registram à saciedade.

Este é o rumo que vem tomando a questão indígena em nossos dias. Seus aliados não são, ainda, o campesinato e as massas marginalizadas. Sua causa encontra solidariedade entre os setores mais cultos e politizados das camadas médias urbanas no Brasil e fora dele.

A simpatia que desperta a causa da sobrevivência dos remanescentes indígenas em nosso país provém, em grande parte, de uma utopia da contracultura: a contestação à camisa de força do progresso que tende a impor às nações modernas uma alta tecnologia, a qual, em lugar de erradicar a fome e a miséria, ameaça destruir os homens e a natureza; a defesa da ecologia que proclama o uso racional dos recursos naturais em benefício do bem-estar coletivo; a oposição ao autoritarismo do Estado, das oligarquias e tecnocracias. Em face dessa realidade, pode-se afirmar, como faz Eunice Durhan: “É nesse sentido que a questão indígena adquire, verdadeiramente, uma dimensão política que não pode ser

menosprezada, pois constitui, tanto ou mais que qualquer outra, uma luta pela democratização plena do regime e da sociedade” (1983: 19).

Não é minha intenção concluir este trabalho com o discurso rousseauiano do mito do bom selvagem. Apesar da coerência interna, as sociedades indígenas sofrem tensões e alimentam contradições, conforme explicita a vasta literatura etnológica. Entretanto, também no plano social têm lições a dar. Desde a expansão da Europa mercantil, no século XVI, os povos periféricos foram exterminados, dominados ou silenciados. Com isso perderam-se modelos alternativos de florescimentos das civilizações. É hora de os últimos serem os primeiros. Esta pode vir a ser a nova contribuição do índio à cultura brasileira. Isto é, na medida em que a consciência da exploração étnica despertar a consciência de classe, e, conseqüentemente, a conscientização política (Varesse 1981: 128). Só então poder-se-á institucionalizar a presença indígena na nacionalidade com gozo pleno de sua cidadania, mediada pela condição tribal.



© 2012, Fundação Darcy Ribeiro  
Direitos desta edição pertencentes à Fundação Darcy Ribeiro  
Rua Almirante Alexandrino, 1991  
20241-263 - Rio de Janeiro – RJ  
www.fundar.org.br

1ª Edição. 1ª Impressão. 2014.

BIBLIOTECA BÁSICA BRASILEIRA – CULTIVE UM LIVRO

**Curadoria**

*Paulo de F. Ribeiro – Coordenação Geral*  
*Godofredo de Oliveira Neto*  
*Antonio Edmilson Martins Rodrigues*

**Comitê Editorial**

*Eric Nepomuceno – Fundação Darcy Ribeiro*  
*Oscar Gonçalves – Fundação Biblioteca Nacional*  
*Norberto Abreu e Silva Neto – Editora Universidade de Brasília*  
*Anibal Bragança – Fundação Biblioteca Nacional*  
*Lucia Pulino – Editora Universidade de Brasília*

**Produção**

*Editora Batel*

**Coordenação editorial**

*Carlos Barbosa*

**Projeto gráfico**

*Solange Trevisan zc*

**Diagramação**

*Solange Trevisan zc*

*Ilustrarte Design e Produção Editorial*

**Tratamento de textos da coleção**

*Clara Diament*

*Edmilson Carneiro*

*Cerise Gurgel C. da Silveira*

*Carina Lessa*

*Léia Elias Coelho*

*Maria Edite Freire Rocha*

**Projeto de capa**

*Leonardo Viana*

**Assessoria de Comunicação Fundar**

*Laura Murta*

Texto estabelecido segundo o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990, em vigor no Brasil desde 2009.

DADOS INTERNACIONAIS PARA CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)

R484i

Ribeiro, Berta G. (Berta Gleizer), 1924-1997

O índio na cultura brasileira / Berta Ribeiro. – 1. ed. – Rio de Janeiro: Fundação Darcy Ribeiro, 2013.  
210 p.; 21 cm. – (Coleção biblioteca básica brasileira; 22).

ISBN 978-85-635-7435-0

1. Índios da América do Sul – Brasil. 2. Etnobiologia – Brasil. 3. Brasil – Civilização – Influências indígenas. I. Fundação Darcy Ribeiro II. Título. III. Série.

CDD-980.41

Roberta Maria de O. V. da Costa – Bibliotecária CRB7 5587



**Patrocínio:**



**Realização:**

Ministério da  
Cultura



**Impressão e acabamento :**





## **FUNDAÇÃO DARCY RIBEIRO**

### **Instituidor**

*Darcy Ribeiro*

### **Conselho Curador**

*Alberto Venâncio Filho*

*Antonio Risério*

*Daniel Corrêa Homem de Carvalho*

*Elizabeth Versiani Formaggini*

*Eric Nepomuceno*

*Fernando Otávio de Freitas Peregrino*

*Gisele Jacon de Araújo Moreira*

*Haroldo Costa*

*Haydée Ribeiro Coelho*

*Irene Figueira Ferraz*

*Isa Grinspum Ferraz*

*Leonel Kaz*

*Lucia Velloso Maurício*

*Luzia de Maria Rodrigues Reis*

*Maria de Nazareth Gama e Silva*

*Maria Elizabeth Brêa Monteiro*

*Maria José Latgé Kwamme*

*Maria Stella Faria de Amorim*

*Maria Vera Teixeira Brant*

*Mércio Pereira Gomes*

*Paulo de F. Ribeiro*

*Paulo Sergio Duarte*

*Sergio Pereira da Silva*

*Wilson Mirza*

*Yolanda Lima Lobo*

### **Conselho Curador – In Memoriam**

*Antonio Callado*

*Carlos de Araujo Moreira Neto*

*Leonel de Moura Brizola*

*Moacir Werneck de Castro*

*Oscar Niemeyer*

*Tatiana Chagas Memória*

### **Conselho Fiscal**

*Eduardo Chuahy*

*Lauro Mário Perdigão Schuch*

*Trajano Ricardo Monteiro Ribeiro*

*Alexandre Gomes Nordskog*

### **Diretoria Executiva**

*Paulo de F. Ribeiro – Presidente*

*Haroldo Costa – Vice-Presidente*

*Maria José Latgé Kwamme – Diretora Administrativo-Financeira*

*Isa Grinspum Ferraz – Diretora Cultural*

*Maria Stella Faria de Amorim – Diretora Técnica*

