

UNIFESSPA  
BIBLIOTECADO CAMPUS II

SSBIT



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**  
**CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO SUL E SUDESTE DO PARÁ**

**NÚCLEO DE MARABÁ**

TURMA 2002

Marlon Prado

**PLANTAS DE IMPORTÂNCIA ECONOMICA E UTILITÁRIA ENTRE ÍNDIOS  
SURUÍ DO PARÁ**

Marabá

Março/2007

BIBLIOTECA DO CAMPUS II  
UNIFESP  
Class: \_\_\_\_\_  
Cofre: \_\_\_\_\_  
Autor: \_\_\_\_\_  
Registro: \_\_\_\_\_



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**  
**CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO SUL E SUDESTE DO PARÁ**  
**NÚCLEO DE MARABÁ**

Marlon Prado

**PLANTAS DE IMPORTÂNCIA ECONOMICA E UTILITÁRIA ENTRE ÍNDIOS  
SURUÍ DO PARÁ**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao  
Curso de Agronomia do Campus Universitário  
do Sul e Sudeste do Pará - Núcleo de Marabá,  
como requisito para obtenção do grau de  
Engenheiro Agrônomo .

Orientador: Noé von Atzingen

Marabá

Março/2007



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**

**CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO SUL E SUDESTE DO PARÁ**

**NÚCLEO DE MARABÁ**

Marlon Prado

**PLANTAS DE IMPORTÂNCIA ECONOMICA E UTILITÁRIAS ENTRE ÍNDIOS  
SURUÍ DO PARÁ**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao  
Curso de Agronomia do Campus Universitário  
do Sul e Sudeste do Pará - Núcleo de Marabá,  
como requisito para obtenção do grau de  
Engenheiro Agrônomo.

Orientador: Noé von Atzingen

Data da defesa: 24 / 03 / 2007

Conceito: Excelente

Banca Examinadora:

Biólogo. Noé von Atzingen  
**(Orientador)** – Fundação Casa da Cultura de  
Marabá

Prof. Msc. Fernando Michelotti  
**(Examinador)** – Curso de Ciências Agrárias

Prof.a. Msc. Joseline Simone Barreto Trindade  
**(Examinador)** – Curso de Ciências Sociais

## DEDICATÓRIA

A Deus por estar presente em todos os momentos  
da elaboração deste trabalho

Aos meus pais, Ana Maria Nogueira e Manoel  
Caetano de Jesus e aos que até aqui me apoiaram.  
Dedico-lhes este trabalho.

## AGRADECIMENTOS

Aos meus queridos pais Ana Maria Nogueira e Manoel Caetano de Jesus, pelo apoio e incentivo que me ofereceram durante os passos que percorri para chegar até aqui.

Aos meus tios Luciano, Alano, Zilmar, José Justino, Líbia, Nilza e Gisela, que sempre torceram por mim.

À minha namorada Najra Alexandre, pelo carinho e incentivo recebido durante a construção desta pesquisa.

Ao meu orientador Noé von Atzingen pelo interesse que teve por esta pesquisa. Expresso minha gratidão pelo ensinamento, dedicação e orientação a este trabalho.

A minha amiga de trabalho Fernanda Araújo Costa por suas correções ortográficas do trabalho.

À professora Luiza Mastop pelo apoio e dicas em campo durante as idas na aldeia.

À amiga de trabalho Mirtes Emília pela companhia nas viagens para a aldeia, pelas suas sugestões neste trabalho e pelos materiais cedidos, como fotos e filmagens quando não foi possível a minha ida à aldeia.

À Fundação Casa da Cultura de Marabá através da biblioteca do NAM e de equipamentos oferecidos.

Ao Sr. José Farias por sua grande gentileza de ceder uma parte do seu tempo de trabalho na aldeia para fornecer ceder informações de grande importância para esta pesquisa.

Ao Valquírio pela ajuda nas caminhadas pela aldeia.

Ao chefe de posto Tibério pela sua gentileza e amizade expressa durante a pesquisa.

Aos meus colegas de turma por todos os bons momentos proporcionados durante o curso.

Aos colegas de trabalho da Fundação Casa da Cultura de Marabá, pela a amizade expressa nestes 5 anos de convivência

Aos amigos Daniel Roldão e Irislane Pereira pela suas companhias para a aldeia e pela participação nos trabalhos.

Ao Rafael Luiz Freitas, amigo de curso pelo auxílio na montagem do mapa.

Ao Fábio Henrique por sua disponibilidade para de ler partes deste trabalho e dar uma grande contribuição.

À Maria José Vieira Caetano por material cedido e apoio moral na confecção do trabalho.

Ao amigo Rafael Scherer na ajuda em algumas idas para a aldeia.

Aos Suruí/Aikewara pela hospitalidade e paciência ao fornecerem as informações e por permitirem a estada na aldeia recebendo-me com todo o apoio e me mostrando uma outra visão do mundo e da relação homem – natureza, o que proporcionou um crescimento moral.

“... Aqui mesmo os cabra (fazendeiros próximos da reserva) que mora em volta de mim fala pra mim:

- Rapaz porque você não planta capim

- Não rapaz eu não vou plantá nada de capim não, porque não me interessa muito pelo capim não. Me interessa é pela comida, porque a gente tem que comer. Plantá só o capim estraga a mata, mata tudo depois não tem nada. Plantá só o que é de comer mesmo, a família da gente precisa é de comer, comprar não pode comprar porque é muito caro.”

(Tyreme Suruí)

## SUMÁRIO

<b>RESUMO</b>	12
<b>1 INTRODUÇÃO</b>	12
<b>2 METODOLOGIA UTILIZADA</b>	16
<b>3 LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO</b>	17
<b>4 UM POUCO DOS SURUÍ/ AIKEWARÁ</b>	21
4.1 HISTÓRICO DO CONTATO	22
4.2 LOCALIZAÇÃO	25
4.3 LÍNGUA	26
4.4 DEMOGRAFIA	26
<b>5 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NA ALDEIA</b>	27
5.1 PSICULTURA	28
5.2 AVICULTURA	29
5.3 APICULTURA	30
5.4 CAÇA	32
5.5 PESCA	33
5.6 PECUÁRIA	37
<b>6 SUBSISTÊNCIA</b>	38
6.1 COLETA	38
6.2 FRUTOS	42
6.3 OUTRAS ESPÉCIES VEGETAIS COMUNS E CORRENTES	48
<b>7 ECOSISTEMAS ENCONTRADOS NA ÁREA DA ALDEIA</b>	50
<b>8 PLANTAS NATIVAS UTILIZADAS PELOS SURUÍ</b>	51



<b>9 AGRICULTURA DOS SURUÍ</b>	<b>54</b>
<b>10 MUDANÇA NA ALIMENTAÇÃO SURUÍ</b>	<b>62</b>
<b>11 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>64</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	<b>65</b>
<b>ANEXO: FOTOGRAFIAS</b>	<b>68</b>

## ÍNDICE DE FOTOGRAFIAS

1. Cocos babaçu juntados para a venda dentro da área da reserva -----	27
2. Um dos tanques da aldeia -----	28
3. Estrutura do aviário dos Suruí -----	29
4. Local de criação de abelhas -----	30
5. Casa do mel e seus equipamentos -----	31
6. Preparo de um porco do mato -----	32
7. Algumas pessoas do grupo indo para uma pescaria -----	34
8. Pescaria no córrego Jacarerruna dentro da área da reserva -----	34
9. Um peixe sendo preparado para a alimentação sobre a trempe acessa e mais acima a muqueca -----	35
10. Realização do corte do timbó -----	36
11. Transporte do timbó para o córrego -----	36
12. Preparo da barreira no córrego -----	36
13. Batida com porrete em um feixe de timbó -----	36
14. Bovino da aldeia -----	37
15. Preparo da folha do babaçu para a cobertura da casa -----	39
16. Algumas das casas da aldeia feitas com palhas. (teto e parede) -----	39
17. Confecção da manacueira durante uma pescaria -----	40
18. Tyapé retirando a imbira da folha do tucum -----	41
19. Tyapé mostrando como se faz um copo com a folha do ubim -----	42
20. Api coletando castanhas -----	44
21. Família do Api cortando os ouriços da castanha -----	44
22. Castanha ensacada a espera do caminhão para ser levada ao comércio -----	44
23 Tyapé transportando jabuti com uma imbira feita da banana brava -----	45
24. Casca do matamata para a elaboração do cigarro -----	46
25. Arikasú preparando o cigarro (petimahaoa) -----	46
26. A peneira de arumã utilizada no processo de fabricação da farinha -----	48
27. Jaborandi -----	48
28. Arikasú preparando o cipó para fazer o amarrio do barracão da roça -----	49
29. Armação da Tokasa -----	54
30. Homens dentro da Tokasa -----	56

31. Homens Suruí saindo da <i>Tokasa</i> -----	56
32. Dança do <i>Karuara</i> -----	56
33. Pajé <i>Awasáí</i> no <i>Karuara</i> -----	56
34. Suruí no <i>Karuara</i> -----	56
35. Defumação durante a festa -----	57
36. Resíduos do <i>Petimahoa</i> -----	57
37. Homens entrando para a casa depois da dança -----	57
38. Homens pendurando os adornos na <i>Tokasa</i> -----	57
39. Desfazendo a <i>Tokasa</i> -----	57
40. Machado polido com marcas de uso, que foi utilizado pelos Suruí no passado -----	58
41. <i>Waiwera</i> mostrando os sacos de arroz de sua colheita -----	61

## RESUMO

Esta pesquisa foi realizada na aldeia indígena dos Suruí/Aikewara, localizada nos Municípios de Marabá, São Geraldo do Araguaia e São Domingos do Araguaia, no Sudeste do Estado do Pará. O estudo teve como objetivo o levantamento das plantas cultivadas e das plantas nativas utilizadas para a alimentação e para fins utilitários pelos índios da aldeia. Para tal foram realizadas entrevistas com pessoas-chave, acompanhamento de algumas das atividades do grupo e coleta sistematizada de vegetais na área da reserva. A coleta foi acompanhada por um integrante do grupo com grande conhecimento da mata e teve a finalidade de realizar a identificação local das espécies coletadas.

Verificou-se que, apesar dos longos anos de contato, os Suruí/Aikewara estão sempre procurando manter vivos os costumes do seu povo, mantendo e resgatando práticas antigas. Constatamos que eles possuem um grande conhecimento dos recursos disponíveis na mata, mantendo constantemente a ligação com a floresta, extraindo dela tanto alimentos, quanto produtos que se tornam utilitários através de modificações e das técnicas por eles empregadas pelos Suruí.

Foram identificadas 10 espécies de importância alimentícias e utilitárias, 34 espécies de importância alimentícias e 28 espécies de importância utilitária. Além dessas, 8 plantas reconhecidas pelos Suruí não foram identificadas por tratar-se de material incompleto, faltando flores e/ou frutos. O material herborizado está depositado no herbário da Fundação Casa da Cultura de Marabá.

**Palavras-Chaves:** Suruí Aikewara, agricultura tradicional, alimentação indígena.

## 1 INTRODUÇÃO:

Durante os anos de 2002 a 2007 fui estagiário da Fundação Casa da Cultura de Marabá (FCCM) trabalhando no que é hoje o Núcleo de Arqueologia e Etnologia de Marabá (NAM). A partir de 2004 estive em contato com leituras relacionadas especialmente à etnoarqueologia e interessei-me pelos estudos que indicam os usos que a população pré-histórica fazia da vegetação. Tive também o privilégio de ir à aldeia Suruí/Aikewara<sup>1</sup> em datas comemorativas do grupo e a observação da dinâmica de suas atividades despertou em mim a vontade de conhecer mais sobre este grupo, sob a ótica agronômica, no que diz respeito às questões de sua subsistência.

A riqueza da Amazônia é caracterizada principalmente pela diversidade de espécies e sua multiplicidade de utilização pelas antigas populações da região, aqui estabelecidas. Apesar disto, verifica-se uma carência de levantamentos sistemáticos sobre as plantas úteis e de importância na dieta alimentar para das populações indígenas.

A etnobiologia é essencialmente o estudo do conhecimento e das conceituações desenvolvidas por qualquer sociedade a respeito da biologia. Em outras palavras, é o estudo do papel da natureza no sistema de crenças e de adaptação do homem a determinados ambientes. Neste sentido, a etnobiologia relaciona-se com a ecologia humana, mas enfatiza as categorias e conceitos cognitivos utilizados pelos povos em estudo. (POSEY, 1987, p. 15).

De acordo com Ribeiro (1987, p.11), a etnobiologia é compreendida pela entnobotânica, etnozoologia, etnopedologia e etnoecologia. Neste tipo de estudo é combinado

---

<sup>1</sup> *Aikewará* é como os Suruí se auto-denominam. *Aikewará* quer dizer “nós, a gente.” *Suruí do Pará* é outra denominação dada ao grupo, para distingui-los dos *Suruí de Rondônia*. Sobre o assunto, consultar Ricardo (1995)

à visão do observador, estranho à cultura, refletindo a realidade percebida pelos membros de uma comunidade.

Além desses aspectos teóricos, estes estudos têm um sentido de maior importância que é o levantamento de um saber milenar, ainda conservado.

Verifica-se nos últimos anos que o controle indígena sobre os produtos considerados “silvestres” é na verdade, muito maior do que se pensava. Posey *apud* Prous(1992, p.41) mostra que grupos Kayapó<sup>2</sup> tradicionalmente considerados “caçadores/ coletores” mantêm 54 espécies vegetais em estado de semidomesticação: umas são alimentares, outras medicinais, outras fornecem óleos, pigmentos para pinturas corporais, ou servem para atrair os animais caçados.

Uma outra questão a ser levantada é a importância deste estudo como balizamento para a questão da alimentação pré-histórica e para obter parâmetros para compreender melhor a questão da domesticação de plantas. Segundo André Prous (1992, p.39), este estudo é particularmente difícil, já que está relacionado com matérias altamente perecíveis que são os vestígios alimentares, particularmente no que tange à alimentação vegetal.

Para Carlos & Coimbra (1985, p.57), os padrões de alimentação registrados entre as diferentes sociedades indígenas no Brasil refletem um profundo conhecimento a cerca da utilização dos recursos naturais disponíveis nos ecossistemas.

---

<sup>2</sup> Os índios Kayapó habitam uma vasta área que se localiza nos Estados do Pará e Mato Grosso. Falam uma língua do tronco Jê, e se autodenominam Mebêngôkre (povo da nascente d'água).

Os Suruí têm sua reserva situada no sudeste do Pará, no Município de São João do Araguaia. É uma dessas sociedades indígenas, onde os estudos etnobiológicos realizados não são muitos, podendo citar Ferraz(1980), Queiros(1983), ambos citados por Carlos & Coimbra (1985) , Ricardo (1985) Lima (2002) que registraram algumas das plantas cultivadas e os animais usados na alimentação.

Com este estudo, será possível ampliar a comprovação da diversidade biológica utilizada pelos Suruí/Aikewára, reconhecendo que os sistemas de coleta para a subsistência, compreendendo aqui o cultivo, a coleta, transporte, armazenamento, consumo e comercialização, não é primitivo nem ineficaz.

É importante a realização de estudos etnobiológicos a fim de conhecer a diversidade de espécies cultivadas pelas populações indígenas, as técnicas utilizadas no preparo da terra e a gama de conhecimentos dos indígenas com respeito ao uso e manejo de um grande número de espécies. Kill-lip(1931); Prance(1970,1978) e Shultes & Holmstedt(1968) *apud* Carlos & Coimbra(1985, p.37) constataam que há uma carência de levantamentos sistemáticos sobre as plantas de importância econômica para estas populações, pois a maioria trabalhos trata preferencialmente de plantas medicinais, tóxicas ou alucinógenas. Diante deste quadro é que se torna aparente a importância deste estudo, que visa resgatar o saber local, permitindo um melhor conhecimento da interação de comunidades humanas com o mundo vegetal, em suas dimensões antropológica, ecológica e botânica. Esses estudos são de grande importância na manutenção da cultura, além de combinar conhecimentos tradicionais e modernos, permitindo uma melhor investigação dessa flora ainda tão desconhecida, sua conservação e manejo sustentável.

Para os agrônomos é necessário o reconhecimento de que as práticas indígenas, a exploração do meio ambiente e o modo de vida dessas populações são mais complexos e, de um modo geral melhor adaptado às condições tropicais do que se supunha.

Este trabalho propõe um levantamento das plantas cultivadas e nativas utilizadas para a alimentação e para fins utilitários pelos índios da aldeia Suruí/Aikewará, assim como um levantamento de algumas atividades realizadas por eles na aldeia que habitam, na Região Sudeste do Estado do Pará, entre os Municípios de São Domingos do Araguaia e São Geraldo do Araguaia.



## 2 METODOLOGIA UTILIZADA

Para a realização deste trabalho de pesquisa foram feitas entrevistas com os indivíduos mais idosos e acompanhamento das atividades do grupo, através de idas a aldeia nos finais de semana, o que estreitou a convivência com eles, permitindo o acompanhamento de diversas atividades, tais como: o preparo da área da futura roça, a demarcação da área de implementação da horta, atividades de pesca, o trabalho na área de criações de abelhas, a preparação das instalações do aviário, a colheita do arroz (*Oriza sativa*), a construção de suas habitações, a limpeza dos tanques da criação de peixes, etc. Acompanhamos também algumas das festas realizadas pelo grupo, quando retira da mata produtos para a confecção das pinturas, prepara ornamentações como brincos, colares, pulseiras, com produtos retirados da floresta, prepara a farinha e confecciona instrumentos musicais, entre outras atividades. Essa metodologia foi extremamente positiva para a coleta de informações. No cotidiano com os Suruí é impressionante constatar de como os indivíduos do grupo conhecem muitas espécies da mata e suas utilidades.

A coleta e acondicionamento do material botânico foram realizados de acordo com as técnicas correntes de herborização e o material foi depositado no herbário da FCCM.

As pesquisas de campo foram realizadas no ano de 2006, nos períodos de 19 de Abril; 10, 11, 28 e 29 de Junho; 26, 27 de Agosto; 15, 16, 17, 21, 22, 23, 24 de Setembro. Estivemos, portanto, presentes na aldeia Suruí/Aikewara nos dois períodos climáticos: período seco (julho, agosto e setembro) e período chuvoso (abril, maio e junho).

### 3 LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO

Vários estudos analisados ao longo do levantamento realizado pelo Nupaub<sup>3</sup>, Balé (1993); Balik & Cox (1996); Anderson, May, Balik (1991); Descolla (1997) *apud* (DIEGUES, ANDRELLO & NUNES, 2001, pg. 207) sugerem que a diversidade de espécies, de ecossistemas e genética não é somente um fenômeno natural, isto é, seria inclusive resultado da ação humana. De acordo com estes estudos, as populações humanas não apenas convivem com a floresta e conhecem os seres que aí habitam, mas também a manejam, ou seja, manipulam seus componentes orgânicos.

Aquilo que os cientistas naturais (botânicos, biólogos, ictiólogos) chamam de biodiversidade, traduzida em longas listas de espécies de plantas e animais, descontextualizadas do domínio cultural, é diferente do conceito de biodiversidade, em grande parte, construída e apropriada material e simbolicamente pelas populações e conhecimentos tradicionais<sup>4</sup>. (DIEGUES, ANDRELLO & E NUNES, 2001, pg.207).

Um aspecto relevante na definição de culturas tradicionais é a existência de sistemas de manejo dos recursos naturais, marcado pelo respeito aos ciclos da natureza e pela sua exploração, observando-se a capacidade de recuperação das espécies de animais e plantas utilizadas. Esse sistema não visa somente à exploração econômica dos recursos naturais, mas revela a existência de um conjunto complexo de conhecimentos adquiridos pela tradição herdada dos mais velhos. (ARRUDA & DIEGUES, 2001, p. 23).

---

<sup>3</sup> Nupaub – (Núcleo de Apoio à Pesquisa sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras), órgão que realizou um levantamento bibliográfico referente à pesquisa sobre etnoconhecimento de comunidades tradicionais da Amazônia.

<sup>4</sup> Conhecimento tradicional é entendido aqui no sentido de experiências e saberes acumulados por um grupo humano sobre os seus recursos naturais sendo este conhecimento dinâmico e mutável.

É considerável o número de plantas cultivadas pelo ameríndio, algumas de extensa distribuição geográfica no continente, a exemplo do milho, outras de difusão mais restritas, como a mandioca. (GALVÃO, 1979, p. 230).

Segundo Kerr (1987, p.159), o conhecimento botânico e agrícola da maior importância de que eram e continuam sendo detectores os grupos indígenas do Brasil vêm se perdendo irremediavelmente por falta de registro adequado.

Segundo Toledo *et al.i* (2003) *apud* Albuquerque (2005, p.22), tais estudos mostram em grande medida o conhecimento que essas comunidades possuem sobre os recursos naturais, uma vez que revelam um elevado número de espécies, vegetais úteis e produtos derivados diretamente dos ecossistemas.

Deste 1979, Galvão (1979, p.229) percebia que os trabalhos realizados sobre os processos de horticultura entre povos primitivos e as plantas por eles cultivadas era pouco e com referência a grupos brasileiros, o material é escasso.

Na década de 90, OLIVEIRA & POSEY (1992, p.16) observavam que apesar de ser muito pequeno, ainda, o conhecimento que os cientistas têm sobre a percepção indígena da ecologia e da utilização de recursos naturais, estudos antropológicos e, sobretudo etnobiológicos têm demonstrado que com a dizimação de cada grupo indígena, o mundo perde milênios de conhecimento acumulado sobre a vida e a adaptação aos ecossistemas tropicais.

Os pesquisadores aprenderam que especialistas nativos, que nunca estiveram em uma sala de aula, podem guiar até mesmo Ph.Ds no desenvolvimento de novas hipóteses para testar ou expandir o conhecimento científico ocidental. (POSEY, 1992, p. 19)

Ponto a ser discutido é o da relação harmônica dos povos indígenas com o meio ambiente pois, segundo Carlos & Coimbra (1985, p.58), esses grupos desenvolveram mecanismos sócio-culturais e biológicos que lhes permitem uma integração harmônica e ao mesmo tempo dinâmica com o meio.

O conhecimento indígena dos ecossistemas amazônicos, as relações planta-homem – animal e a manipulação dos recursos naturais desenvolveram-se através de incontáveis gerações, fruto de tentativas e de experiências acumuladas (OLIVEIRA & POSEY, 1992, p. 17).

Um outro aspecto a ser considerado segundo Carlos & Coimbra (1985, p.37) é que além do conhecimento sobre o emprego das plantas pelos indígenas, há necessidade de estudos de cunho taxonômico, pois, como observa Van den Berg (1982) *apud* (CARLOS & COIMBRA, 1985, p.38), as referidas plantas, geralmente apresentando diferentes nomes vulgares, podem corresponder a espécies totalmente diferentes, causando confusão e dificultando seu estudo.

Através de estudos taxonômicos, Albuquerque (2005, p.27), que o conhecimento das culturas locais fornece fortes elementos para a conservação dos recursos biológicos.

As práticas da conservação dos recursos biológicos são descritas por Chernela (1987)

*apud* Albuquerque (2005, p.28):

“Os Wanâna conhecem perfeitamente a relação entre as características biofísicas de seu meio ambiente e os ciclos de vida dos peixes. Mais ainda, estão conscientes do papel crucial desempenhado pela floresta ciliar na provisão de fontes alimentares que sustentem a população pesqueira. Enquanto os cientistas apenas recentemente reconheceram a importância da mata adjacente para a subsistência dos peixes, os Wanâna jamais permitiram sua derrubada, para evitar justamente o declínio da fauna pesqueira”.

As comunidades indígenas são também ecologicamente sustentáveis. Segundo Albuquerque (2005, p.28), os Kayapó controlam pragas manejando adequadamente o ambiente, utilizando espécies de formigas para proteger as roças e as plantas medicinais e frutíferas contra saúvas e outros insetos.

#### 4 UM POUCO DOS SURUÍ/ AIKEWARÁ

Os Suruí/Aikewará são uma etnia indígena classificada como pertencente ao tronco lingüístico Tupi e ocupam, juntamente com outras 14 etnias, a região Sudeste do Pará, tomando como referencial o rio Tocantins. Segundo Mairá, irmão do cacique Mahú, a partir do Censo 2000 realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a Área Indígena Sororó pertence aos Municípios de Marabá, São Domingos do Araguaia e São Geraldo do Araguaia. (LIMA, 2002, pg. 4).

Segundo os Suruí, este nome lhes foi dado por Frei Gil Gomes Leitão, missionário dominicano que realizou o contato com o grupo. Aikewara (“nós”, “a gente”) é a autodenominação do grupo.

Os Suruí atingiram a sua localização atual no início do século XX, fugindo dos repetidos ataques dos Xikrin, quando habitavam as margens do Rio Vermelho, afluente do Itacaiúnas. Entraram em contato definitivo com os brancos em 1960, quando uma epidemia de gripe matou dois terços da população, reduzindo-a de 126 para 40 pessoas. Em 1962, uma epidemia de varíola matou mais seis pessoas. A partir de então, os Suruí, deixando de lado as suas medidas de controle de natalidade, iniciaram uma vertiginosa recuperação populacional. Laraia(1963) *apud* Lima (2002, p.20) referiu “arranjos poliândricos”<sup>5</sup> realizados pelos Suruí/Aikewará para solucionar o problema da depopulação.

---

<sup>5</sup> Trata da solução encontrada para fazer face ao desequilíbrio demográfico entre os sexos, frente ao drástico decréscimo populacional que se seguiu ao contato na qual as mulheres teriam mais de um “marido”. Desse modo, apesar de contradizer princípios básicos da estrutura social Suruí, estes arranjos teriam evitado as lutas pela posse de mulheres e contribuído para manter a solidariedade do grupo.

#### 4.1 HISTÓRICO DO CONTATO

Segundo Laraia (1998), desde a década de 20, existem informações sobre a existência dos Suruí nas cabeceiras do Rio Sororó, conforme Frei Antonio Salas, na revista dominicana *Cayapós e Carajás*. Os Suruí costumavam aparecer, nos meados dos anos 20, nas vizinhanças de uma fazenda denominada Altos Montes. Mas foi somente a partir da 2ª Guerra Mundial, quando a região foi invadida por garimpeiros em busca do cristal de rocha, então um material de importância estratégica, que se intensificaram os contatos. Em 1947, por exemplo, os índios tentaram se aproximar de coletores de castanha (*Bertholletia excelsa*) em um lugar denominado Cajueiro. O proprietário da "colocação", juntamente com seus empregados, abriram fogo, ferindo alguns deles. Data desta mesma época a primeira mudança para o local em que permaneceram até 1978, distante cerca de 8 km do "Cajueiro".

A primeira tentativa organizada de contato foi realizada em 1952, pelo dominicano Frei Gil Gomes Leitão, que partiu com alguns homens de Xambioá, no Araguaia, e atingiu a aldeia, encontrando-a desabitada. Vários presentes foram deixados na aldeia. Dias depois, os Suruí fizeram incursões por casas de sertanejos, nas proximidades do igarapé Xambioá, onde deixaram jabutis, bananas, adornos plumários etc.

“Capitão falava pra nós assim: -Vocês não fica perto dele não, assim vocês vão é pegar... Ai ele falava pra nós, ai nós corria pra mata. Ele não mostrava nem muié pra Kamara<sup>6</sup>, pra Frei Gil, só os homens mesmo. Ai Frei Gil pensava que não tinha muié né, porque ele nunca viu. Eu corria também (...), Minha mãe contava pra mim:- Olha, na hora que Kamara vim, você não vai ficar esperando não, você corria, pra correr mesmo.

Ela falava pra nós. Agora não, hoje em dia eu não tenho medo não”<sup>7</sup>

---

<sup>6</sup> As palavras *Kamara*, *uarasú*, *turí*, e *akwáv*, são utilizadas pelos Suruí/Aikewára, para designar os brancos, porém, a palavra mais usual é *Kamara*. Sobre o assunto, consultar: Lima (2002, p.09).

Esta retribuição de presentes causou pânico entre os moradores. No ano seguinte, Frei Gil conseguiu o seu primeiro contato. Próximo a um igarapé, nas cercanias da aldeia, encontrou com mais de 100 pessoas que o aguardavam. Não lhe permitiram, porém pernoitar na aldeia, o que só conseguiu em 1960. Antes disto, em outubro de 1957, entusiasmados com os resultados dos contatos com o missionário, os índios tentaram um contato com castanheiros nas margens do Sororozinho, próximo ao lugar denominado Fortaleza. Foram repelidos a bala, um índio morreu e três outros ficaram feridos.

Com a morte do velho chefe Musenai<sup>8</sup>, em abril de 1960, durante a epidemia de gripe que matou a maior parte da população, o grupo passou por momentos de desorganização.

“... os índios adoeceram ficaram com sarampo, morreu muito índio nesse tempo, deu a gripe sarampo nele morreu...”<sup>9</sup>

Um regional aproveitou-se dessa situação, e conseguiu ganhar a confiança dos índios. Sob o pretexto de civilizar os Suruí, obrigou-os a cortar os cabelos, vestir roupas, construir habitações semelhantes aos dos brasileiros, além de introduzir-lhes novas necessidades alimentares. O seu objetivo era transformá-los em caçadores de pele. Em setembro de 1960, Frei Gil conseguiu expulsar os intrusos da aldeia. Para evitar novas invasões, colocou um casal empregado em um barracão distante três quilômetros da aldeia. Graças a isto, os Suruí retomaram os seus costumes. A habitação do tipo regional foi destruída e a tribo voltou a plantar uma grande roça, que produziu bons resultados em 1961. (LARAIA, 1998).

---

<sup>8</sup> Velho chefe dos suruí que morreu em abril de 1960

<sup>9</sup> Tema Suruí. Entrevista dia 16 de janeiro de 2007. Por Mirtes Emília.



A partir de então, o contato com os brancos tornou-se permanente e o grupo viveu momentos dramáticos, no início dos anos 70, quando a região foi palco da famosa Guerrilha do Araguaia (conjunto de operações militares ocorridas durante a década de 1970 promovidas por grupos contrários ao regime militar em vigor no Brasil. Proclamados como revolucionários, eram considerados terroristas pelo poder imposto, ainda assim sendo considerados por alguns brasileiros. O palco de operações se deu onde os estados de Goiás, Pará e Maranhão faziam fronteira. O nome foi dado à operação por se localizar às margens do rio Araguaia, próximo às cidades de São Geraldo e Marabá no Pará e de Xambioá, no norte de Goiás).

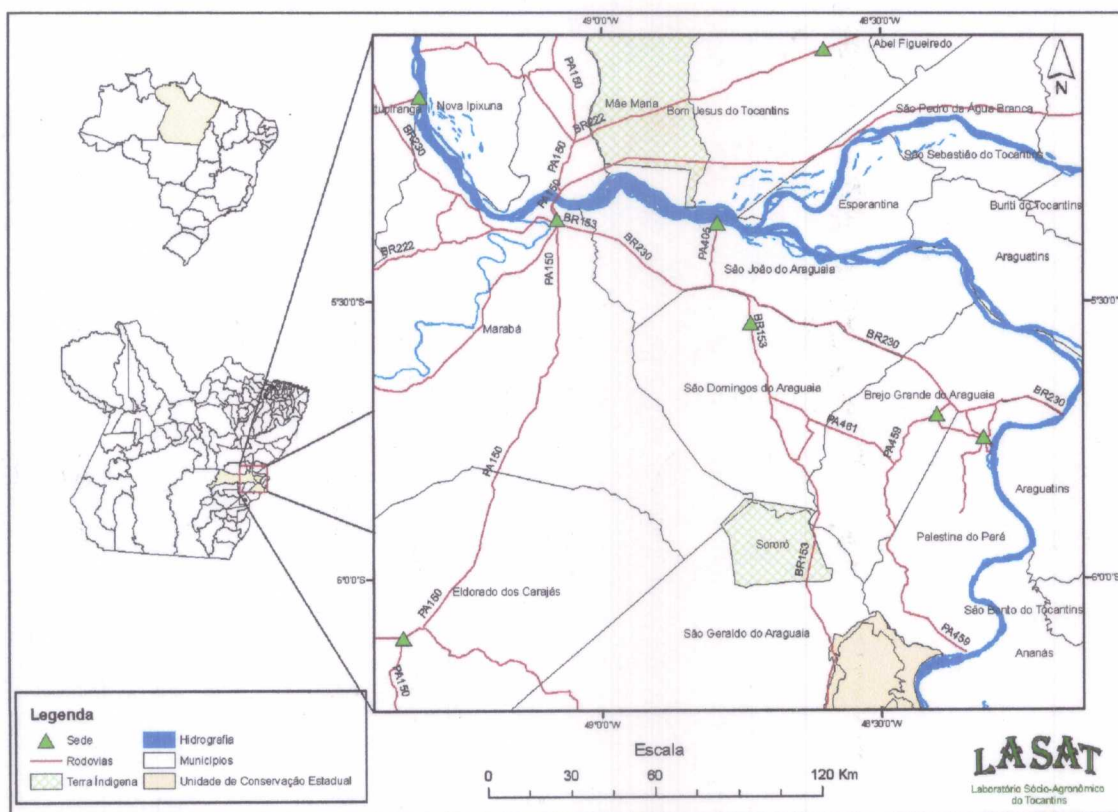
Antes do contato com os brancos houve muitos contatos guerreiros com grupos Kayapó. Afirmam que o seu território original era além do Rio Vermelho, afluente do Itacaiúnas, mas fugiram para o atual território para escapar dos ataques dos índios que chamavam de *Karajá*.

Em 1984, a maior parte do grupo retornou a uma localidade próxima àquela onde Frei Gil os encontrara em 1951, pela primeira vez. Segundo os Suruí, a mudança da aldeia foi feita devido à abundância de água naquele local, o que lhes possibilitaria melhores condições de vida.

Atualmente (2006) o povo Suruí possui 60 famílias com 274 indivíduos, sendo 139 homens e 135 mulheres. A aldeia procura obedecer uma forma retangular, ficando as casas próximas uma das outras, com exceção de 2 famílias que moram próximas da entrada da aldeia com a finalidade de fazer a vigilância.

Segundo Laraia (1998) quando do primeiro contato os Suruí, estavam localizados à margem do pequeno igarapé conhecido como Grotão dos Caboclos, afluente do rio Sororozinho, por sua vez afluente do Sororó, tributário do Itacaiúnas. Hoje a aldeia está construída numa área próxima a rodovia BR-153 a cerca de 100 quilômetros da cidade de Marabá, a 50 km de São Domingos do Araguaia e a 55 quilômetros de São Geraldo do Araguaia.

O Decreto Presidencial 88.648, de 20 de agosto de 1983, homologou a demarcação realizada em 1979, de 26.257 ha. (RICARDO, 1985, p.116).



**Figura 1.** Mapa da localização da área dos Suruí.

Fonte: LASAT

#### 4.3 LÍNGUA

Os Suruí falam a língua *akwáwa*, a mesma dos Asuriní do Tocantins e dos Parakanã. Ela é da família Tupi-Guarani, como as dos Tenetehára, Tapirapé, Avá-Canoeiros, que lhe são semelhantes. Atualmente, a maioria dos Suruí é também falante do português.

#### 4.4 DEMOGRAFIA

Segundo levantamento realizado por Laraia (1998), em 1960, antes do contato, a população era de 126 pessoas. A epidemia de gripe resultante do contato matou 86 pessoas. O censo realizado, em 1961, totalizou 40 pessoas, sendo 14 homens, 7 mulheres e 21 crianças. Em 1961, uma epidemia de varíola atingiu o grupo, matando mais 6 pessoas. A assistência médica proporcionada principalmente pelo Dr. João Paulo Botelho Vieira Filho, da Escola Paulista de Medicina, que visitou o grupo desde o início dos anos 60, possibilitou uma ampla recuperação demográfica. Em 1985, Iara Ferraz registrou um total de 109 pessoas, sendo 52 homens e 57 mulheres. Em 1997, a população total era de 185 pessoas, segundo o levantamento realizado pelo médico João Paulo Botelho Vieira Filho. Atualmente o grupo tem 60 famílias, com 274 pessoas.<sup>10</sup>

---

<sup>10</sup> O censo foi realizado pela Associação dos Povos Indígenas do Tocantins (APITO) em 2006

## 5 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NA ALDEIA

Entre as atividades produtivas realizadas pelos Suruí / Aikewára estão a agricultura, a caça, a pesca, a coleta e segundo Lima (2002, p.26), com o contato, a comercialização dos produtos de coleta como é o caso principalmente da Castanha-do-Pará.

Apesar de estar a cerca de 75 km da Estrada de Ferro Carajás, controlada pela Companhia Vale do Rio Doce (CVRD), o povo Suruí foi incluído na área de sua influência. Em 20 de julho de 2003, foi firmado o acordo de cooperação nº. 002/2003 entre a CVRD e a Fundação Nacional do Índio (FUNAI), para apoio a projetos estruturantes, no valor anual de R\$300 mil, por um período definido de 5 anos.

A partir daí várias atividades foram ampliadas e outras implementadas. Atualmente trabalham com a agricultura, com a coleta da Castanha-do-Pará para a venda e consumo, com a coleta do coco do Babaçu (*Atallea speciosa*) para a venda de confecção de carvão (esta atividade está sendo dispensada pela aldeia por ser pouco rentável), com piscicultura, avicultura, apicultura e bovinocultura.



## 5.1 PISCICULTURA

Entrou no ano de 2001 como umas das atividades realizadas pelo grupo, com a finalidade de contribuir na complementação da dieta (proteína). Na aldeia encontram-se 3 tanques e 3 represas sendo atualmente trabalhados de fato somente 2 tanques e 2 represas. A explicação para tal acontecimento seria a falta de recursos para a aquisição dos alevinos, bem como de ração. Porém, apesar de existir esta alternativa de aquisição de peixes, a pesca em córregos da reserva é mais utilizada uma vez que a atividade de criação de peixes ainda não está estabilizada, tendo suas oscilações.



**Foto 2 - Um dos tanques da aldeia.**

Foto: Marlon Prado – 26/08/2006.

## 5.2 AVICULTURA

Uma outra atividade desempenhada pelo grupo é a criação de aves iniciada no ano de 2001. Esta atividade também tem suas oscilações quanto ao funcionamento.

No ano de 2003 foram adquiridos pintos para corte e postura. Os de postura foram os que melhor se adaptaram, pois na “safra” eram coletados cerca de 100 ovos/dia, contribuindo assim para o complemento alimentar, além do excedente que era vendido.

Atualmente foram comprados 400 pintos para a aldeia (da raça caipirão). Destes 200 são para a criação da comunidade e 200 serão distribuídos entre as famílias do grupo. A alimentação dos animais é à base de ração e milho.



**Foto 3** - Estrutura do aviário dos Suruí

Foto: Marlon Prado - 26/08/2006

### 5.3 APICULTURA

Uma outra atividade realizada na aldeia é a criação de abelhas (*Apis mellifera*) do tipo africanizada. Iniciada em 2001, encontra-se com 35 caixas e cada uma em torno de 10 à 11 Kg de mel por retirada. Por ser uma atividade com alta periculosidade participam dela apenas 7 índios. O período de retirada do mel é de 3 em 3 meses, e é consumido pela comunidade principalmente na elaboração de xaropes e para o engarrafamento em garrafas plásticas de refrigerantes ou em garrafas de vidro, para a venda nos comércios próximos ou na própria aldeia ao preço de R\$ 15,00 o litro. Na aldeia há uma casa do mel com os equipamentos para a retirada do mel das caixas. Hoje a aldeia esta buscando a certificação do seu mel para obter um melhor preço no mercado e poder expandir a criação.



Foto 4 - Local da criação de abelhas

Foto: Marlon Prado - 10/06/2006



Foto 5 - Casa do mel e seus equipamentos.

Ainda há atividade de retirada do mel silvestre na mata. Ao identificarem a árvore que tem mel, eles a derrubam com motosserra. Retiram a rainha colocando-a dentro de uma caixa que passa a noite no local para que as outras abelhas migrem para ela. No dia seguinte a caixa é levada ao local definitivo.



## 5.4 CAÇA

A caça está presente no cotidiano dos Suruí/Aikewára durante todo o ano e constitui a principal fonte de proteínas na dieta do grupo, ficando a pesca em segundo lugar. O resultado da caça é consumido pela família e distribuído entre amigos e familiares. Os principais animais caçados apresentam-se na tabela abaixo.

### MAMÍFEROS

Tabela 1. Animais caçados na aldeia.

Designação científica	Nome popular	Designação Suruí
<i>Alouatta belzebul</i> (Linnaeus, 1776)	Macaco Capelão	<i>Ka' i</i>
<i>Chitopotes satanas</i> ( Hoffmansegg, 1807)	Macaco Cuxiú	<i>Ka' i</i>
<i>Ateles belzebuth</i> ( E. Geoffroy, 1806)	Macaco Aranha	<i>Ka' i</i>
<i>Tayassu tajacu</i>	Porco do mato	<i>Tasahú</i>
<i>Mazama americana</i> ( Erxleben, 1777)	Veado	<i>Misára</i>
<i>Tapirus terrestris</i>	Anta	<i>Tapi' ira</i>
<i>Agouti paca</i>	Paca	<i>Karuaruhú</i>
<i>Dasyops sp.</i>	Tatu	<i>Tatu</i>
<i>Tayassu pecari</i>	Catitu	<i>Tiwa-á</i>

### AVES

Designação científica	Nome popular	Designação Suruí
<i>Ara sp</i>	Arara	<i>Arara</i>
<i>Crax sp.</i>	Mutum	<i>Mutuoguhu</i>
<i>Amazona sp.</i>	Papagaio	<i>Tikwa</i>
<i>Ramphastos sp</i>	Tucano	<i>Tucana</i>
<i>Penelope sp</i>	Jacu – ave menor	<i>Tarukaw</i>
<i>Penelope sp</i>	Jacu – ave maior	<i>Sacuhu</i>
<i>Crypturellus sp</i>	Jaó	
<i>Penelope sp</i>	Jacupema	<i>Jacueté</i>

### RÉPTIL - CHELONIA

Designação científica	Nome popular	Designação Suruí
<i>Geochelone carbonaria</i>	Jabuti	<i>Sauti</i>

Fonte: Marlon Prado Prado, 2006



Foto 6 – Preparo de um porco do mato  
Foto: Marlon Prado - 19/04/2006

“... antigamente os índio caçava muito, agora que eles não tá caçando mais, caçando muito pouco. Era de flecha também, nós usava mais as flecha... nós matava era mutum, catitu, porção de flecha, com a flecha é bom porque porção não corre não, em vez de correr , corre por cima daqueles que a gente flechou...”<sup>11</sup>

<sup>11</sup> Cinó Suruí. Entrevista dia 15/01/2007 por Mirtes Emília

## 5.5 PESCA

A pesca é ainda realizada nos igarapés da reserva e também se constitui em uma atividade periódica praticada pelos Suruí/Aikewára. A atividade é exercida geralmente por um grupo de indivíduos que se reúnem aleatoriamente, e partem juntos. Os homens levam tarrafas (rede de pesca, circular, com chumbos nas bordas, e ao centro uma corda, que permite retirá-la fechada da água) e armas (para uma possível caçada), as mulheres portam uma vara com anzóis e as crianças, que vão acompanhando os pais, brincando e tomando banho nos igarapés. Enquanto caminham pela mata rumo aos igarapés, um dos homens extrai do coco babaçu larvas que se encontram dentro dos frutos, com nome de gongo ou *inata howg-* em língua Suruí que será utilizada como isca para os peixes.

À medida que vão pescando, as mulheres preparam a trempe e acendem o fogo, limpando os peixes em cima de uma folha de Banana Brava (*Phenakospermum guianensis*), na qual também os enrolam colocando-os em seguida apenas em contato com o calor do fogo para fazer o moqueado. Para o preparo dos peixes os Suruí/Aikewára não utilizam qualquer espécie de tempero. Adicionam sal e limão sobre os alimentos depois de assados. A refeição é consumida juntamente com muita farinha, e a criançada faz a festa. Uma das mulheres trança a palha do açai (*Euterpe oleracea Mart*) fazendo a manacueira um cesto, para transporte do peixe que sobra.

Outras atividades são exercidas paralelamente à pesca, tais como: a coleta de sementes para a confecção de brincos e colares, a caça a aves para a retirada de penas, a coleta de frutos para a pintura, como o Jenipapo (*Genipa americana L.*).



**Foto 7** – Algumas pessoas do grupo indo para uma pescaria.  
Foto: Marlon Prado - 28/06/2006



**Foto 8** – Pescaria no córrego Jacareiruna dentro da área da reserva.  
Foto: Marlon Prado - 28/06/2006



**Foto 9** – Um peixe sendo preparado para a alimentação sobre a trempe acesa e mais acima a muqueca.

Fotos: Marlon Prado - 28/06/2006

Um outro tipo de pescaria é a realizada com o uso de timbó (*Derris sp*), como relata Lima (2002, p.30), que é um cipó tóxico encontrado na mata. E segundo Matos et al. (1995, p. 260) a ação tóxica e venenosa está concentrada em dois princípios ativos: o alcalóide timboína e a rotenona, encontrados nas partes caulinar e radicular. Para a pescaria com timbó, é feita uma barreira com folhas de palmeiras, para que os peixes que forem envenenados com o timbó não possam ir “morrer longe”.

Os Suruí/Aikewára cortam o timbó em pedaços de aproximadamente meio metro de comprimento e os amarram em pequenos feixes, levam-nos para a beira da grota e batem nos feixes com um pedaço de madeira. Ao baterem no feixe, o cipó amassado vai liberando o veneno. Depois eles o lavam nas águas da grota, que vai se espalhando e atordoando os peixes.



Foto 10 – Realização do corte do timbó



Foto 11 - transporte do timbó para o córrego.



Foto 12 – Preparo da barreira no córrego

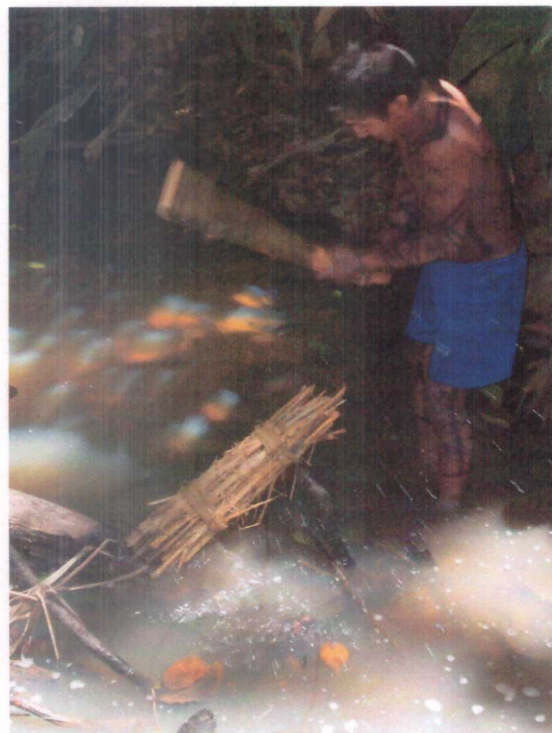


Foto 13 – batida com porrete em um feixe de timbó  
Fotos: Liandro Faro- 20/09/2006

## 5.6 PECUÁRIA

Iniciada em 2004 faz parte das atividades do grupo, tendo atualmente 104 cabeças. Esta atividade permite uma melhor alimentação para as famílias principalmente para as crianças. Todos os dias o cacique que faz a distribuição de 70 litros de leite para a comunidade. Eventualmente uma vaca é também morta para o consumo da carne pela comunidade



**Foto 14 - Bovino da aldeia.**  
Foto: Marlon Prado – 15/09/2006

## 6 SUBSISTÊNCIA

### 6.1 COLETA

A coleta consiste na procura de frutos, caules, raízes de vegetais não cultivados, de produtos de origem animal, como o mel. Para os grupos que não conhecem a agricultura, a coleta é o único meio de obter alimento vegetal. Segundo Melatti (1993, p.51), a coleta não inclui apenas elementos comestíveis, mas também matéria-prima para elaboração de produtos diversos como: plantas que tenham qualidades medicinais, canas para a fabricação de flechas, fibras para fazer cordas, timbó para entorpecer peixes, fruto para pintar o corpo, cera e resina que sirvam de adesivos.

Segundo Roosevelt et al (1996) *apud* Kern & Kampf (2005, p.281), a presença de bandos de caçadores-coletores paleoíndios é indicada por numerosos sítios pré-cerâmicos com datações de radiocarbono (não-calibrado) entre cerca de 11.400 e 10.000 anos AP<sup>12</sup>. Os materiais líticos encontrados no sítio Caverna da Pedra Pintada, no município de Monte Alegre, baixo Amazonas, representam o mais antigo registro da ocupação pré-histórica na Amazônia. Registros de plantas e animais mostram que esses habitantes faziam uso intensivo de produtos das árvores da floresta e de palmeiras (açai, jutaí, tarumã, castanha, sacuri, tucumã e outros).

Os Suruí exploram bem as potencialidades que oferecem as palmeiras. As casas dos grupos indígenas foram e ainda são no geral construídas com folhas destas plantas. Segundo Kern & Kampf (2005, p.285), as palmeiras especificamente tinham e ainda têm inúmeras utilidades para as comunidades caboclas e indígenas: na cobertura e paredes de casas e na confecção de camas, redes, balaios, cestos, esteiras, para dormir ou sentar.

---

Observa-se ainda, por meio de estudos etnográficos e relatos de viajantes naturalistas, que os povos indígenas que habitaram ou que ainda habitam a região amazônica construíam suas casas com folhas de palmeiras como o babaçu, buriti, bacaba, caranã, etc.

Lévi-Strauss (1987, p.33) descreve ainda uma outra utilidade de importância entre os indígenas que é a obtenção do sal através das cinzas e frutos de algumas palmeiras, como a Jara (*Leopoldinia major* Wallace) e as folhas de algumas outras espécies, como a do Miriti (*Mauritia flexuosa*), que são fervidas e a decocção é evaporada para obter-se um pó de coloração castanha que é usado como sal.

Estudando aspectos de usos de palmeiras por índios Yanomami<sup>13</sup> no Estado do Amazonas, Anderson (1977) *apud* Jardim & Stewart (1994, p.74), constatou 20 espécies nativas caracterizadas em termos de utilização, principalmente para construção local e alimentação.

Um outro pesquisador, Bomm (1986) *apud* Jardim & Stewart (1994, p.74) estudando a entnobotânica de palmeiras pelos índios Chacobó a noroeste da Bolívia, relata que patauá, tucumã e pupunha são utilizadas na alimentação diária através dos frutos e ubim, através das folhas para cobertura de casas.



**Foto 15** - Preparo da folha do babaçu para a cobertura da casa. Foto: Marlon Prado- 29/06/2006.



**Foto 16** - Algumas das casas da aldeia feitas com palha de babaçu. (teto e paredes).

Foto: Marlon Prado – 27/08/2006.

<sup>13</sup> São índios que habitam o extremo Norte do Brasil e a Venezuela somando 16.000 pessoas distribuídos em 255 aldeias



O açai (*Euterpe oleracea* Mart.) é uma palmeira que ocorre em grandes quantidades na reserva dos Suruí e é muito utilizada para a alimentação. Uma outra utilidade é a confecção da manacueira já explicada anteriormente.



Foto 17 – Confecção da manacueira durante uma pescaria.

Foto: Marlon Prado – 28/06/2006

O babaçu (*Attalea speciosa* Mart.ex Spreng.), segundo Atzingen (2004, p.26) é uma palmeira muito comum no Maranhão e sudeste paraense, e é de vital importância para a população pobre. Dela se extrai óleo comestível, faz-se ração para animais, sabão, come-se o palmito, as folhas são usadas na cobertura das casas e construção das paredes e também cestarias, esteiras e até brinquedos para crianças.

Os Suruí aproveitam também muitas destas utilidades citadas acima. Um outro uso atribuído para o babaçu é a confecção da farinha do coco e de roupas com as palhas.

O inajá (*Attalea maripa* Aubl. Mart.) é uma palmeira de grande porte, cujas folhas são utilizadas também nas construções de casas e é consumido o seu palmito. Os Suruí fazem um mingau muito apreciado com os frutos desta palmeira chamado por eles de *caruji*.<sup>14</sup>

O tucum (*Astrocaryum sp*) é uma pequena palmeira cujos frutos são comestíveis e as folhas usadas na confecção de artesanatos. O índio Tyapé, em umas das coletas realizadas na mata para o presente trabalho, mostrou como se faz uma pulseira de braço: coleta-se uma folha da palmeira e com um jeito bastante peculiar são feitas pressões com os dedos na folha e retirando-se dali uma imbirá com a qual se faz alguns trançados e está pronta a pulseira. Uma outra utilidade desta imbirá<sup>15</sup> é para a confecção de colares. Atualmente esse costume se perdeu, pois o fio utilizado para a confecção deste é a linha de pescar adquirida nos centros comerciais perto da aldeia.



**Foto 18** - Tyapé retirando a imbirá da folha do tucum.

Foto: Marlon Prado – 23/09/2006

---

<sup>14</sup> É um mingau que contém: macaxeira batida misturada com a castanha e urucum distribuído em época de festas.

<sup>15</sup> Segundo Atzingen (2004, p.65) imbirá são cascas verde de várias espécies de árvores ou cipós. É usada para amarrar coisas.

Uma outra palmeira utilizada é o ubim (*Geonoma sp*), que é uma pequena palmeira cujas folhas são utilizadas para cobrir casas. Os índios Suruí as utilizam quando estão na mata fazendo com as folhas objetos semelhantes a copos para a ingestão de água nos igarapés.



**Foto 19** - Tyapé mostrando como se faz com a folha do ubim o copo para a ingestão da água quando se encontra no interior da mata.

Foto: Marlon Prado – 26/08/2006.

## 6.2 FRUTOS

Os frutos são muitos procurados pelo grupo quando vão à mata e também nas fruteiras que existem em seus quintais. Na época de ocorrências dessas frutas o grupo vai realizando a coleta na medida em que os consomem.

Outros frutos além de serem usados para fins alimentícios são utilizados para o aumento da economia das famílias, como é o caso do coco babaçu (*Atallea speciosa* Mart. ex. Spreng) que está sendo coletado na mata para a venda a compradores com a finalidade de transformá-lo em carvão.

Uma outra fruta explorada na reserva é a castanha. Segundo Atzingen (2004) a

(*Brosimum sp.*) é uma árvore de grande porte que atinge

até 50m de altura, 2m de diâmetro e vive cerca de 600 anos. Os frutos são esféricos e denominados de ouriços, possuindo de 15 a 24 sementes angulosas e córneas. Encontrada em floresta de terra firme é muito apreciada na alimentação. Verifica-se em Ricardo (1985), que a castanha foi deste 1974 a principal atividade econômica do grupo, para fins de comercialização e conseqüente aquisição de bens industrializados. Hoje (2006), apesar de o grupo ter diversificado os sistemas de produção, a coleta da castanha não deixa de existir.

Segundo Lima (2007, p.4) até a década de 80 os castanhais eram da comunidade em geral. Já nos tempos mais recentes, a liderança entrou em consenso e dividiu o castanhal em diversas parcelas. Cada família é responsável por determinada região da reserva, assim cada um responde por seu castanhal, decidindo quem vai para a mata e a quanto vai vender a saca, Cada chefe de família cuida de manter seu castanhal em ordem.

O destino deste fruto é o consumo do grupo e a venda nos mercados próximos à aldeia.

“ ... essas castanha que nós vende, nós faz compra de bagulho(roupas,comida,penete,etc) pra nós, que agente precisa; açúcar, café, óleo, essas coisas assim; sabão, bombril...”<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> Entrevista com Cipó Suruí. No dia 15/01/2007. Por Mirtes Emília

A coleta da castanha muda totalmente a vida na aldeia, pois as famílias deixam suas casas e montam acampamento, possivelmente semelhantes aos dos grupos pré-históricos, sempre próximos da água, com a alimentação baseada na caça, farinha e na castanha.



**Foto 20:** *Api* coletando castanha.

Foto: Mirtes Emília – 16/01/2007

Paralelamente às atividades da coleta da castanha há ainda as atividades da roça, que neste período já estão com milho bem grande, arroz médio, outros ainda pequenos, muita roça de mandioca, mas é necessário que mantenham as roças limpas pois há muita abóbora, pepino e melancia que podem estragar rapidamente (LIMA,2007,pg 5).



**Foto 21** – Família do *Api* cortando os ouriços da castanha.

Foto: Mirtes Emília – 16/01/2007



**Foto 22** Castanha ensacada a espera do caminhão para ser levada ao comércio.

A ligação do grupo com a castanha não se restringe somente à coleta do fruto. Há também o plantio de diversas castanheiras pela reserva, além de outras espécies como o jenipapo, cupuaçu, ipê (*Tapepuia sp*), mogno, pés de caju, cacau, abacate, maracujá, etc.

O cupuaçu (*Teobroma grandiflorum* Willd.ex Sreng) é uma fruta típica da Amazônia, utilizada muito na aldeia de maneira alimentícia. Sua casca endurecida e de formato elíptico é utilizada como prato ou como reservatório de água.

O Urucum (*Bixa orellana* L.) é uma árvore de cujas sementes é extraído o corante denominado de urucu, utilizada nas pinturas corporais. O urucu - brabo (*Bixa sp*) é uma espécie silvestre de urucum pouco empregado, não muito corrente atualmente. No passado, sua madeira foi utilizada para obtenção de fogo pelo método de fricção de dois bastões. Este método também foi observado por Carlos & Coimbra (1985, p.52) entre os índios Suruí de Rondônia.

A banana - brava (*Phenakospermum guianensis*) é uma bananeira silvestre cujos frutos são utilizados para fazer um mingau muito apreciado entre os Suruí, e a sua folha é utilizada para enrolar os peixes fazendo o moqueado, que foi anteriormente descrito. Uma outra utilidade desta planta é que a partir dos caules mais firmes é retirada uma imbira para um possível amarrão de materiais coletados na mata.



**Foto 23** - Tyapé transportando jabuti com uma imbira feita da banana-brava.

Foto:Marlon Prado – 23/09/2006

O pequi (*Caryocar sp*) é uma árvore cujos frutos são comestíveis. O grupo também utiliza os caroços como artefatos de dança, pois estes exibem um bom sinal sonoro.

Uma outra árvore utilizada pelo grupo é o matamatá (*Eschweilera sp*), árvore que possui um fruto muito apreciado pelos animais silvestres sendo indicativos para a caça destes.

Segundo Carlos & Coimbra (1985, p.15), os índios conhecem os alimentos pelos quais tem preferência o animal que estão caçando e sabem distinguir seus excrementos. Uma outra utilidade do matamatá é a retirada da sua casca para fazer o *Petimahaoa*, um grande cigarro utilizado durante uma festa do grupo e que foi utilizado, segundo Laraia & Da Matta (1967, p.64), pelo chefe Musenai para defumar todos os visitantes que entrassem na aldeia.



Foto 24 – Casca do Matamata para a elaboração de cigarro  
Foto: Marlon Prado – 15/09/2006



Foto 25 – Arikasú preparando o cigarro (*Petimahaoa*)

Foto: Liandro Faro – 16/09/2006

Uma outra árvore de porte médio, com ramos opostos e de frutos comestíveis é o Bacupari (*Rheedia macrophyla* Planch. et triana), fruta apreciada pelos índios pelo seu sabor adocicado.

O pente de macaco (*Apeiba tibourbou* Aubl. ) tem frutos arredondados e espinhosos, sua madeira é utilizada pelos Suruí para a confecção do arco e o fruto foi utilizado no sentido literal da palavra, como pente. Os frutos também são utilizados para resolver o problema de rachadura dos pés.

A Copaíba (*Copaifera sp*) é uma outra árvore de grande porte de onde se retira um excelente óleo medicinal.

Outra árvore explorada pelo grupo é o mamuí (*Jacaratia spinosa* Aubl.A.Dc ), cujos frutos comestíveis são muito apreciados pelos animais silvestres de dentro deles (quando derrubado no preparo das roças) é extraída uma larva que, de acordo com os Suruí quando ingerida funciona como um estimulante sexual.

O cajú-de-janeiro (*Anacardium giganteum* Hanc.Ex. Engl) é, uma árvore de grande porte que produz frutos pequenos e avermelhados, que é também muito apreciado pelos animais silvestres. Sua casca é utilizada pelos Suruí juntamente com a casca do cajá (*Spondias lutea* L), mais água estagnada encontrada na mata, para dar um banho nas pessoas e evitar que sonhem e conversem durante a noite.



### 6.3 OUTRAS ESPÉCIES VEGETAIS COMUNS E CORRENTES.

A Arumã (*Ischnosiphon sp*) é uma espécie vegetal de onde se extrai talas usadas na confecção de cestos e peneiras utilizados para a fabricação da farinha de mandioca com a finalidade de separar a parte lenhosa da massa ralada ou puba.



**Foto 26** - A peneira de arumã utilizada no processo de fabricação da farinha.  
Foto: Marlon Prado – 29/06/2006

Uma outra espécie utilizada é o jaborandi planta da família Rutaceae. A sua raiz é utilizada pelo grupo como remédio para dor de dente (quando mastigada a boca fica adormecida).



**Foto 27** - Jaborandi  
Foto: Marlon Prado – 28/06/2006

Uma outra palmeira utilitária é a paxiúba (*Socratea exorrhiza* Mart.H.Wendl. Sua raiz aérea, denominada de paxiba, é usada como ralo pelos Suruí. Também é utilizada como forma de advertência aos Kamara para não fazerem nada contra a população da aldeia, pois o indivíduo causador “entra na paxiba” (frase usada pelos índios para designar que eles passam a paxiba, que é espinhosa, na pessoa).

Uma outra árvore de porte médio utilizada pelos índios é o feijão-bravo, cuja casca é utilizada no combate às dores de cabeça.

A cabaça (*Lagenaria sp*) foi muito utilizada pelo grupo para o armazenamento de água, de alimento, ou e para guardar as sementes de arroz e milho da roça, de um ano para o outro. A partir do contato o seu uso decresceu pela inserção de objetos industrializados como os vasilhames de plásticos para o armazenamento dos produtos, os baldes e as garrafas de armazenagem de água nas geladeiras.

A mutamba (*Guazuma sp*), árvore de grande porte, é também utilizada pelos Suruí. Sua casca é queimada e misturada ao Jenipapo (*Genipa americana* L.), para a preparação da tinta para pintura corporal.

A burra-leiteira da família Euphorbiaceae , é uma árvore que secreta látex, e foi utilizada no passado, segundo o Tyapé Suruí , para a fabricação de bolas utilizadas nas brincadeiras de criança.

A Imbaúba (*Cecropia sp*), é uma planta considerada pioneira, comum em matas secundárias, a



Foto 28 - Arikasú preparando o cipó para fazer o amarrão do barracão da roça.

Foto: Marlon Prado – 28/06/2006

tem sua entrecasca utilizada pelos Suruí na fabricação de cordas de uso diversos, para os arcos, para amarrar redes, etc.

Os cipós também são utilizados pelos Suruí para fazer peneiras, vassouras (cipós titica) e no amarrão de casas.

O bambu (*Bambusa sp*) é utilizado pelo grupo para a elaboração de cestarias vinculadas às atividades de pesca, ao processamento da mandioca e como meios de transporte.

## 7 ECOSISTEMAS ENCONTRADOS NA ÁREA DA ALDEIA.

A área estudada apresenta os seguintes ecossistemas<sup>17</sup> naturais:

**Floresta pluvial subperenifolia densa:** com ocorrência de árvores de grande porte, até 50m de altura, reduz a luminosidade limitando a proliferação de arbustos e cipós. As espécies predominantes são Castanha-do-Pará, Babaçu, Sapucaia, Caju de Janeiro (*Anacardium sp*) e Ipês (*Tapepua sp*).

**Floresta secundária:** formada à partir da recuperação parcial das florestas originais derrubadas, geralmente floresta densa, floresta galeria ou floresta mista. As espécies que mais predominam nestas áreas são: Embaúba (*Cecropia sp*), Babaçu e pau-pombo (*Tapirira guianensis* Aubl.).

**Floresta de várzea:** São áreas que são inundadas anualmente no período das cheias. As espécies predominantes nesta área são: Ingá (*Ingá sp*), Murici (*Byrsonima crassifolia* (L.) Rich.) e Bacuri (*Platonia insignis* Mart.).

## 8 PLANTAS NATIVAS UTILIZADAS PELOS SURUÍ

NºHerbário	Designação científica	Nome Popular	Designação em Suruí	Habitat			Modo de consumir A – assado B – cozido C - cru	Utilidade
				F D	FS	FV		
1142	<i>Euterpe oleracea</i> Mart	Açaí	<i>Pinua</i>			X	B	Alimentícia(suco), artesanato
1483	<i>Oenocarpus</i> <i>bacaba</i> Mart	bacaba	<i>Pinuahú</i>	X	X		B	Alimentícia, habitação-palha
		Api	<i>Apiahuw</i>				C	Alimentação
	<i>Licania tomentosa</i> Benth.Fritsch	Oxi	<i>Um-uron</i>	X			C	Alimentícia
	<i>Bertholletia</i> <i>excelsa</i> Humb & <i>Bonpl.</i>	Castanha- do-Pará	<i>Só</i>	X			C	Alimentícia, amarrío de casas e marco de caças <sup>18</sup>
1129	<i>Attalea speciosa</i> Mart.ex.Spreng	Babaçu	<i>Inata</i>	X	X		C/B	Farinha, óleo para cozinhar.Cestaria, comercial, fazer roupas,habitação- estrutural,palha
	<i>Attalea maripa</i> Aubl.Mart	Inajá	<i>Inajá</i>	X	X		C/B	Mingau/ usado in natura
2396	<i>Geonoma sp</i>	Ubim	<i>Ohohuw</i>			X	-----	Habitação- palha.Utensílio- copo
	<i>Theobroma</i> <i>grandiflorum</i> K. Schum	Cupu	<i>Kuironuhú</i>	X		X	C	Alimentícia, fazer prato e cuia de água
	<i>Bixa orellana</i> L	Urucum	<i>Urucum</i>		X		B	Corante, pintura, produção de fogo através do atrito.
2387	<i>Phenakospermum</i> <i>guianensis</i> L.	Banana brava	<i>Pahakuá</i>		X	X	B	Muqueado, Alimentícia,como amarrío para casa.
	<i>Caryocar sp</i>	Piqui	<i>Pequeir</i>	X			B	Alimentícia, ornamento.
	<i>Theobroma</i> <i>speciosum</i>	Cacau silvestre	<i>Akauw</i>	X			C	Alimentícia
	<i>Acrocomia</i> <i>aculeata</i>	Macaúba	<i>Tehahuron</i>		X		C/B	Alimentícia
	<i>Genipa americana</i> L	Jenipapo	<i>Jenipapo</i>			X	C	Alimentícia, pintura
		Cipó	<i>Iwiriw</i>				-----	Amarrío para casa
	<i>Spondias lútea</i>	Cajá		X		X	C	Alimentícia
2395	<i>Astrocaryum sp</i>	Tucum	<i>Suá</i>		X		-----	Artefatos/ usado in natura
	<i>Schinosisphon sp</i>	Arumã	<i>Pariri</i>			X	-----	Cestaria
2392	<i>Cocholospermum</i> <i>orinocoense</i>	Algodão bravo		X				Imbira para arco

<sup>18</sup> Marco de caça é uma das técnicas empregadas pelos suruí que envolve o conhecimento dos hábitos dos animais, sobretudo em relação aos alimentos que consomem.

NºHerbário	Designação científica	Nome Popular	Designação em Suruí	Habitat			Modo de consumir A – assado B – cozido C - cru	Utilidade
				FD	FS	FV		
	<i>Jacaratia spinosa</i> Aubl.A.Dc	Mamui	<i>Tawiwa</i>	X	X		C	Alimentícia
	<i>Anacardium giganteum</i> Hanc.ex.Engl	Caju-de-Janeiro	<i>Akassuhú</i>			X	C	Alimentícia
	<i>Bixa sp</i>	Urucum Bravo	<i>Karuarukú</i>		X	X	-----	Promover fogo
	<i>Bagassa guianensis</i> Aubl.	Tatajuba	<i>Ingapuku</i>	X			C	Alimentícia
		Não tem nome	<i>Muipiron</i>	X			C	Alimentícia
		Castanha do Cipó	<i>Tapoworom</i>	X			C	Alimentícia
	<i>Inga sp</i>	Ingá		X			C	Alimentícia
				X				Confecção de flecha
		Cipó		X				Cestarias
2394	<i>Peperomia sp</i>	Jaborandi	<i>Upurumuku tataw</i>	X				Raiz para dor de dente
2390	<i>Iriartela setigera</i> (Mart) H. Wendl	Paxiba	<i>Patiyw</i>			X		Ralador
2388	<i>Maranta sp</i>	Arumã	<i>Arumã</i>			X		Cestarias
2386	<i>Eschweilera sp</i>	Matamata		X				Marco para caça, confecção de um cigarro grande para cerimonial( <i>Petima haoa</i> )
		Marfim	<i>Sarakatirú</i>	X				Marco para caça
	<i>Erythrina sp</i>	Feijão bravo	<i>Siwahisara</i>	X				Dor de cabeça
	<i>Bauhinia sp</i>	Cipó escada de macaco	<i>Tigue-Tigue</i>	X	X			Diarréia, amarrido de casas.
2389	<i>Rheedia macrophylla</i>	Bacupari	<i>Wakuperi</i>	X			C	Alimentícia
		Café bravo		X				Habitação - estrutural
2391	<i>Guazuma sp</i>	Mutamba	<i>Iwiriw</i>	X				Casca é misturada com o jenipapo para pintura
		Paveiro ou Pavão		X				Marco de caça
		Burra leiteira	<i>Iworow</i>	X				Fazer bola para brincar (seiva)
	<i>Pitecolobium sp</i>	Orea	<i>Sawariw</i>	X				Marco de caça
	<i>Switenia macrophylla</i> King.	Mogno	<i>Kanawaiwa</i>	X		X		Cicatrizante
	<i>Apeiba tibourbou</i> Aubl.	Pente de macaco	<i>Tupohow</i>	X				Rachadura nos pés,utiliza a madeira para fazer o arco,pentear os cabelos
			<i>Kaisara</i>					Desodorante natural

NºHerbário	Designação científica	Nome Popular	Designação em Suruí	Habitat			Modo de consumir A – assado B – cozido C - cru	Utilidade
				FD	FS	FV		
			<i>Iriwa</i>	X				Madeira para confecção do arco
			<i>Simiwa</i>	X				Semente utilizada na ornamentação
			<i>Ipiti-initó</i>	X				Semente utilizada na ornamentação
	<i>Ficus sp</i>	Gameleira				X		Leite do caule usado para curar feridas/ frutos usados como marco de caça.
			<i>Iworow</i>	X				Utiliza o leite da casca para a queda dos pelos, utilizado como gilete.
			<i>Si-a</i>	X				Madeira utilizada para encabar o machado.
	<i>Cecropia sp</i>	Imbaúba			X	X		Tira uma imbirá da casca para a confecção da corda do arco.
	<i>Copaifera multijuga Hayne</i>	Copaíba	<i>Cupaywu</i>	X			-----	Medicinal
	<i>Trattinickia rhoifolia Willd.</i>	Almescão	<i>Eiriw</i>	X		X	C	Alimentícia
2393	<i>Derris sp (Killip &amp; Smith)</i>	Timbó – (toxina mais fraca)	<i>Cururu timbó</i>					Pescar, Peneira
	<i>Derris sp (Killip &amp; Smith)</i>	Timbó- (toxina mais forte)	<i>Timbó eté</i>					Pescar, Peneira
			<i>Kamasiran</i>	X				Confecção de flecha.

#### Legenda

**FD:** Floresta densa.

**FS:** Floresta secundária.

**FV:** Floresta várzea.

No total foram identificadas 10 espécies de importância alimentícia e utilitárias, 34 espécies de importância alimentícia, 28 espécies de importância utilitária e 8 espécies não puderam ser identificadas, pois não foi possível a coleta de plantas férteis (como flor e ou fruto) outras, foram apenas citadas oralmente pelo grupo e não foram encontradas durante a coleta.

## 9 AGRICULTURA DOS SURUÍ

Os grupos Tupis têm a característica de serem excelentes agricultores e de ser esta atividade fundamental como fornecedora de alimentos.

No preparo das roças, os Suruí/Aikewara utilizam o sistema de coivara que envolve a derrubada e queima da terra a ser cultivada. Importante é que as áreas que estão sendo utilizadas para a roça não são de florestas primárias, mas sim de áreas que estavam em pousio por 8 a 10 anos.

Antes e durante a queima da área da roça é realizada a festa do *Karuara*. Segundo os Suruí, *Karuara* são os espíritos dos pajés que já morreram e que voltam a aldeia para reconstruir os ensinamentos da cultura do grupo. Há também um outro destaque, colocado pelos Suruí sobre a questão da agricultura: para o grupo realizando esta festa, a roça que irá ser plantada irá dar bons resultados.

Os *Karuara* vivem na floresta mais precisamente na Serra das Andorinhas, no Município de São Geraldo do Araguaia, onde moram dentro de uma caverna. A festa ocorre no espaço da aldeia. No passado a duração da festa era o tempo de permanência da pintura de jenipapo no corpo do pajé. Hoje em dia a festa dura seis dias. Durante a festa é proibida a ida para a mata e para a roça. Quem for voltará todo flechado pelos pajés, ficando doente. Uma outra restrição é quanto às relações na aldeia, não pode haver namoro, ficando o corpo das pessoas que o praticarem com manchas brancas.



Antes da realização da festa é construída uma casa de palha de babaçu denominada por eles de *Tokasa*, que é a moradia dos *Karuara* durante a festa. Apenas os homens e os meninos podem entrar na casa, obedecendo a uma ordem<sup>19</sup>.

As mulheres esperam os homens sentadas do lado de fora, enquanto os homens ficam dentro da casa por um determinado tempo aproveitando para acender os cigarros (*Petimahaoa*) em uma pequena fogueira que é mantida acesa para este fim. São acompanhados de músicas e de falas dos mais velhos dizendo do tempo nas antigas aldeias e dos antigos costumes. Alguns também relatam à importância de se resgatar os costumes antigos, pois não é para deixar de perder as crenças e passar para os mais novos esses costumes. Depois desses discursos os homens deixam os seus artefatos da dança (*araráw*, *atutu*, maracás) pendurados nas paredes da casa e saem obedecendo à mesma ordem de entrada.

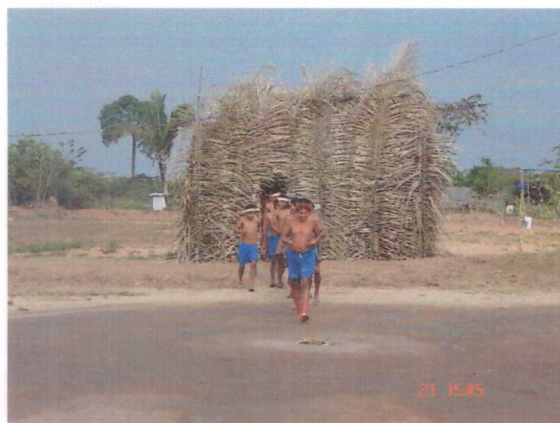
No outro dia o ritual é o mesmo. A dança começa às seis horas e trinta minutos da manhã indo até as oito horas. No período da tarde a dança recomeça às quinze horas e trinta minutos e prossegue até as dezessete horas.

A festa termina com uma corrida lenta dos homens acompanhados pelas mulheres em torno da aldeia, pois segundo os Suruí é para mandar os *Karuara* embora de vez da aldeia. Quando a festa termina os responsáveis pela a construção da casa vão desmancha - lá, e os restos dos cigarros que foram depositados no centro da roda são retirados para não deixar nenhum vestígio da festa na aldeia. O material recolhido é jogado bem longe da aldeia, pois segundo os Suruí “faz mal” deixa-los à vista.

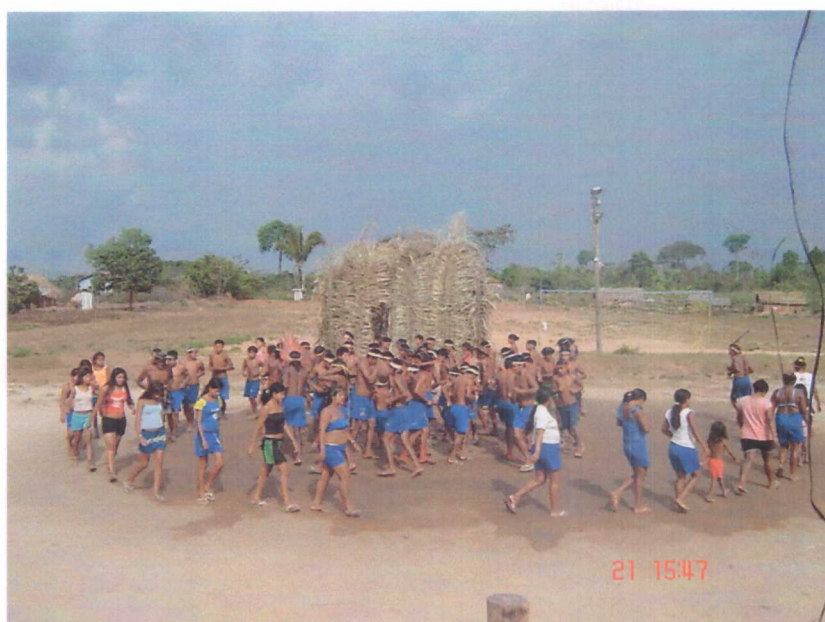




**Foto 30** – Homens dentro da *Tokasa*  
Foto: Marlon Prado - 22/09/2006



**Foto 31** – Homens Suruí saindo da *Tokasa*  
Foto: Marlon Prado – 21/09/2006



**Foto 32** – Dança do *Karuara*.  
Foto: Marlon Prado – 22/09/2006



**Foto 33** - Pajé *Awasáí* no *Karuara*.  
Foto: Marlon Prado- 23/09/2006



**Foto 34** - Suruí no *Karuara*.  
Foto: Marlon Prado– 23/09/2006



**Foto 35** – Defumação durante a festa.  
Foto: Marlon Prado – 24/09/2006



**Fotos 36** – Resíduos do *Petimahaao*  
Foto: Marlon Prado – 24/09/2006



**Foto 37** – Homens entrando para a casa depois da dança  
Foto: Mirtes Emília – 23/09/2006



**Foto 38** – homens pendurando os adornos na *tokasa*  
Foto: Marlon Prado – 24/09/2006



**Foto 39** – Desfazendo a *tokasa*  
Foto: Mirtes Emília – 22/09/2006

Com o fim do ritual, os Suruí têm a certeza de que manterão suas crenças, sua identidade e que obterão bons resultados da roça.

Com relação às ferramentas utilizadas, Prous (1992) relata que a derrubada de árvores era feita pelo fogo, cuja ação era complementada por machados de pedra escura (basalto, diorito, etc.), antes de os Tupis conseguirem ferro dos brancos (machados, facão e foices).

Encontramos com Mihó Suruí um exemplar de machado polido, que segundo ele era utilizado pelo grupo na elaboração das roças, antes do contato.

“...derrubava com machado, não é machado mesmo do branco não, era com pedra, igual machado mesmo, aí ele amolava, amolava aí ele botava no cabo pra derrubar, aí derruba a roça, queima e planta mandioca, batata, inhame, banana, macacheira...”<sup>20</sup>



**Foto 40** - Machado polido com marcas de uso, que foi utilizado pelos suruí no passado.

Foto: Marlon Prado – 28/06/2006

---

<sup>20</sup> Arihera Suruí. Entrevista dia 10 de junho de 2006

A partir do contato com o *Kamarã*, houve o conhecimento das ferramentas utilizadas por estes, que facilitaram o trabalho: o facão, o moto-serra, o machado de ferro e a foice.

Antes dos primeiros contatos com os *Kamaras*, as roças eram menores, possivelmente pela população ser menor e as ferramentas utilizadas não possibilitarem uma abertura maior do terreno.

Hoje (2006) permanece o sistema o de coivara. A área ficou maior e os mecanismos de preparo da área ficaram maiores e mais rápidos. Com o aumento populacional do grupo que precisa de uma maior produção para ter aumento no depósito alimentar para as famílias durante o ano. Agora estão utilizando também um trator que pertence ao grupo.

A área de cultivo é dividida em duas partes: A primeira é a área que pertence à comunidade. Compreende 3,34 alq.<sup>21</sup>, e a mão-de-obra é composta de quase todos os membros do grupo, incluindo jovens, adultos e mulheres. A estas últimas cabe o trabalho de ir para o local da roça fazer comida para os homens, além de também realizarem o trabalho da colheita. Outros membros que não vão realizar o trabalho na roça em um determinado dia é devido à sua ocupação com outras atividades, como a pesca, a confecção da farinha de mandioca, tirando palha para a cobertura de casas, etc.

---

<sup>21</sup> 3.34 alq. Corresponde o tamanho da roça deste ano de 2006.

Entre os produtos cultivados pelos Suruí destacam-se: mandioca (*manióg*), milho (*awatí*), fava (*Kumana*)- branca, vermelha e pintada, feijão (*kumanarona*), banana (*pahakurona*), cará (branco e roxo), inhame (branco e roxo), macaxeira (*Ikatú*), arroz (*awatiapupisáw*).

Os produtos desta área são estocados na aldeia, ficam sob o controle do cacique e são distribuídos durante o ano para as famílias. Estes produtos não poderão ser comercializados.

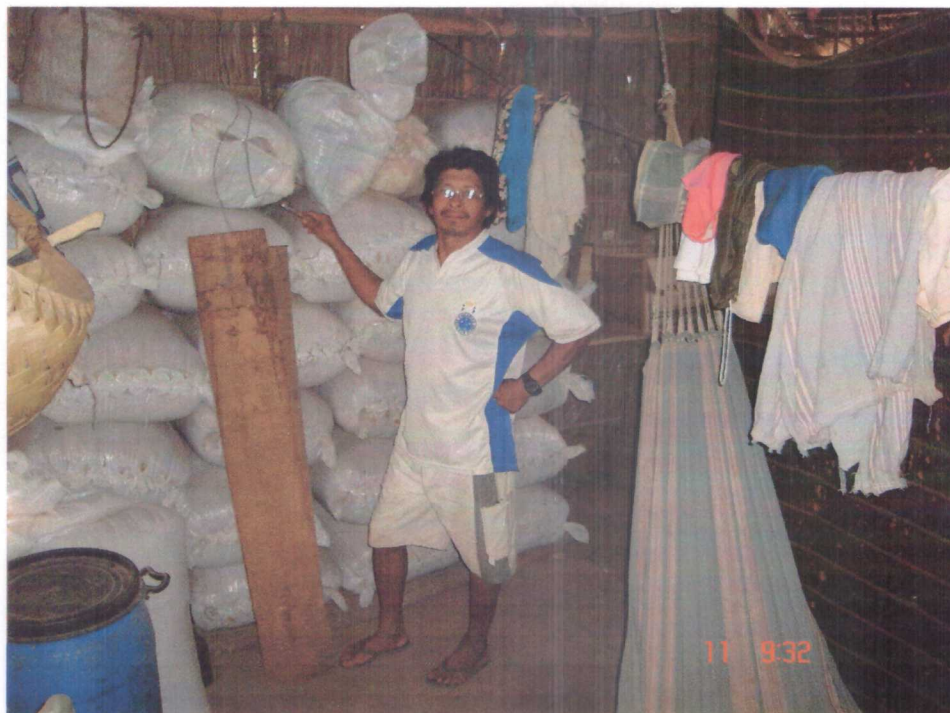
A segunda parte é a área que pertence a cada família, ou seja, cada uma do grupo tem o direito, se quiser, de uma parcela de terreno para a realização de sua roça. O tamanho é escolhido pela própria família que varia conforme a disponibilidade da mão-de-obra. Eles não são gananciosos em relação ao tamanho da área, realmente optam por uma área que realmente a família irá dar conta de trabalhar. Posteriormente a família comunica ao cacique a área que está pleiteando. Na realização dos trabalhos da roça eles fazem mutirões, com o objetivo de obter ajuda de todos que irão colocar sua roça.

No período da colheita é utilizado também o processo de meia<sup>22</sup> ou outros acertos. A família que não conseguir colher o que foi plantado no tempo certo, oferece a outros o restante da sua produção dividindo pela metade o resultado desta.

Os produtos são estocados, nas próprias casas, onde são consumidos pela família e o excedente comercializados nas regiões próximas.

---

<sup>22</sup> Meia é a divisão da colheita em partes iguais entre o proprietário do estabelecimento e o colheitador, mediante ao acordo prévio entre eles.



**Foto 41** - Waiwera mostrando os sacos de arroz da sua colheita.  
Fotos: Marlon Prado - 11/06/2006

## 10 MUDANÇA NA ALIMENTAÇÃO SURUÍ

Antes do contato com os brancos os Suruí consumiam produtos vegetais e a base da alimentação eram a farinha, milho fava, cará inhamé, entre outros. Eles não conheciam o arroz, o feijão, o sal, açúcar, etc.

“... ele trazia açúcar, arroz, feijão, essas coisas enlatadas, mas os índios não comia não. Tinha medo né, pensava que era veneno, eles não comia não, jogava tudo fora... Tinha um índio chamado *Maroi* pai do Kaká, aí um dia ele cozinhô arroz pra ele comer assim mesmo sem catar sem nada, não sabia como fazer, preparar. Ele cozinhô e comeu achava bom, só ele que teve coragem de fazer essas coisas. Ai ele experimentou e chamou todo mundo pra comer”.<sup>23</sup>

Em consequência do acelerado processos de aculturação observado entre os Suruí após o contato têm-se verificado alterações sócio-culturais no grupo. Estas alterações são notadas também nos hábitos alimentares, com a introdução de novos alimentos, de valores nutritivos questionáveis em comparação com os alimentos tradicionais do grupo.

Dentre os alimentos introduzidos, destaca-se o açúcar, amplamente consumido em todas faixas etárias, dissolvidos em água para sucos, e doces em geral. Outro produto rico em carboidrato que foi introduzido é o arroz, que vem sendo plantado desde a um certo tempo ( como descrito neste trabalho ).

A intensidade com que praticavam a caça e a pesca tem diminuído com a preocupação da preservação dos animais da reserva e com a utilização da carne de gado que se faz presente na aldeia. Porém algumas pessoas, como a Arihera Suruí, não comem carne de gado.

<sup>23</sup> *Mossô Suruí*. Entrevista dia 15/01/2007. Por Mirtes Emília

Outros produtos industrializados ou semi-industrializados que são consumidos entre os Suruí são refrigerantes, sucos de saquinhos, biscoitos, balas, macarrão, pão e bolos. Durante algumas das festas realizadas pelo grupo são vistos alguns carrinhos de vendedores externos que adentram a aldeia para vender seus produtos. Há também a venda interna, praticada por alguns índios que compram sacos de balas no comércio das cidades e revendem dentro da aldeia.

Foram também introduzidas algumas árvores frutíferas, como manga, abacate, goiaba, limão, acerola, limão, lima, laranja, maracujá; caju e graviola.

De todos os produtos introduzidos, parece que o feijão é o que produziu os melhores resultados, pois não apenas é um alimento nutritivo, como vem sendo cultivado pelas famílias de forma consorciada nas roças tradicionais.



## 11 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo revelou que os conhecimentos dos Suruí relacionados aos recursos florestais ainda são conservados e utilizados pelo grupo. E que eles têm a preocupação de manter suas áreas com cobertura vegetal, para continuarem preservando seus costumes e tradições, que são passados de geração a geração.

Os Suruí estão procurando sempre resgatar os costumes do passado como danças, reuniões, atividades em conjunto, cantos de músicas, narração de histórias e as pinturas corporais com seus diversos significados. Mantêm os jovens inseridos nessas atividades, permitindo a manutenção, renovação e reforço da identidade étnica dos Suruí/*Aikewara*. Apesar das mudanças sofridas pelo contato, ainda podem ser encontrados no grupo aspectos, preservados da cultura Suruí.

## 12 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBUQUERQUE, Ulysses Paulino de. **Etnobiologia e Biodiversidade**. ed. Livro Rápido:Recife, 2005. 78 p.

ARRUDA,R.S.V; DIEGUES,A.C. **Saberes tradicionais e Biodiversidade no Brasil**.ed. Universidade de São Paulo, 2001. 166 p.

ATZINGEN, N.V; PRADO,Marlon; SCHERER,Rafael. **Flora do Murumurú ( Espécies Arbóreas)**. Boletim técnico. nº. 3. Fundação Casa da Cultura de Marabá-PA, 2004. p. 115-120.

ATZINGEN,N.V. **Vocabulário Regional de Marabá**. ed. Poligráfica: Aparecida de Goiânia-GO, 2004. 128 p. Boletim técnico. nº. 2. Fundação Casa da Cultura de Marabá-PA, 2003. p. 71-86.

ATZINGEN,N.V. **Estudos Espeleológicos na UHE Santa Isabel**.

CARLOS E.A; COIMBRA JR; **Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. Plantas de importância econômica**. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. 1985, pg. 37-55. 2 V. Série Antropológica.

CARLOS E.A; COIMBRA JR; **Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. Aspectos alimentares**. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. 1985, pg. 57-87. 2 V. Série Antropológica.

CARLOS E.A; COIMBRA JR; **Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. Elementos de etnozologia**. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. 1985, pg. 10-36. 2 V. Série Antropológica.

CAVALCANTE, P.B. **Frutas Comestíveis da amazônia**. ed. Falangola:Belém,1976.

DIEGUES, A.C; ANDRELLO, G; NUNES, M. **Populações Tradicionais e Biodiversidade na Amazônia:** levantamento bibliográfico georreferenciado. In. VERISSIMO, A. et al Biodiversidade na Amazônia Brasileira. Ed. Instituto Sócio Ambiental. 2001. p. 205-207.

EMMONS, L.H; FEER, F. **Neotropical Rainforest Mammals** – a Field guide. The University of Chicago Press, 1990.

FERREIRA, AURÉLIO BUARQUE DE HOLANDA. **Miniaurélio Século XXI Escolar:** O minidicionário da língua portuguesa. 4 ed.: Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001.

FRISH, J.D. **Aves Brasileiras** Vol.1 – Ecoltec – São Paulo, 1981.

GALVÃO, Eduardo. **Elementos Básicos da Horticultura de Subsistência indígena.** In. Encontro de Sociedades/ Índios e Brancos no Brasil. Ed. Paz e Terra 1979. p. 229-250.

GENTRY, A.H. **Woody Plants of Northivest South América ( Colômbia, Ecuador, Peru) a field guide.** The University of Chicago press, 1984.

JARDIM, MARIO.A.G; STEWART, PHILLIP. **Aspectos Etnobotânicos e Ecológicos de Palmeiras no município de Novo Airão, estado do Amazonas, Brasil.** Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi-PA. Vol.10, nº. 1, Julho de 1994. p. 69-76.

JOLY, A.B. Botânica – Introdução à taxonomia vegetal. ed. Nacional: São Paulo, 1993.

KERN, D.C. & KÄMPF, N.O **Solo como registro da ocupação humana Pré-Histórica na Amazônia.** Pará.R.Brs.Ci.Solo, 2005 , pg. 278-319.

KERR, W.E. Agricultura e Seleções Genéticas de plantas. In: RIBEIRO, D. (org) **Suma Etnológica Brasileira.** 2.ed. Petrópolis: Vozes, 1987. v.1, cap.10, p.159-171.

LARAIA, Roque de Barros & DaMATTa, Roberto. **Índios e castanheiros** – a empresa extrativista e os índios do médio Tocantins. São Paulo: Difel, 1967.

LARAIA, Roque de Barros. Disponível em <http://www.socioambiental.org/pib/epi/surui/loc.shtm> acessado em 09/08/2006.

LARAIA, Roque de Barros. Disponível em <http://www.pegue.com/indio/surui.htm> acessado em 09/08/1998

LÈVI-STRAUSS, C. Uso das plantas silvestres da América do Sul Tropical. In: RIBEIRO, D. (ed) **Suma Etnológica Brasileira**. 2.ed. Petrópolis: Vozes, 1987. v.1, cap.10, p. 29-46.

LIMA, Mirtes E. Almeida. **A Castanha do Pará na vida do povo Aikewara**. Relatório de trabalho de campo – Aldeia Aikewara; Fundação Casa da Cultura de Marabá – Setor do Núcleo Arqueológico e Etnológico de Marabá 2007.

LORENZI,H.ET ALL. **Palmeiras do Brasil Nativas e exóticas**. ed. Plantarum: Nova Odessa-São Paulo,1996.

LORENZI,H.**Árvores Brasileiras**. ed. Plantarum: Nova Odessa-São Paulo,1992. 1 V.

LORENZI,H.**Árvores Brasileiras**. ed. Plantarum: Nova Odessa-São Paulo,1998. 2 V.

MASTOP- LIMA, Luiza de Nazaré. **O tempo antigo entre os Suruí/Aikewára**: um estudo sobre mito e identidade étnica. Dissertação apresentada ao Mestrado em Antropologia da UFPA, Belém.2002. p. 140

MATOS, Ricardo; Mendes, Alessandra; Augusto, Mário. **Levantamento de Plantas Tóxicas em duas comunidades caboclas do Estuário Amazônico**. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi-PA. Vol. 11, nº 2, Dezembro de 1995. p. 255-263.

MELATTI, J.C. **Índios do Brasil**. 7 ed.- São Paulo: ed. Universidade de Brasília, 1993. 220 p, 47-62.

OLIVEIRA, A. E; POSEY, D. A. Introduction the relevance of indigenous knowledge. In. I. OLIVEIRA, Adélia Engrácia de, org. II. HAMÛ, Denise, org. **Ciência Kayapó: Alternativas contra a destruição**. Belém, Museu Paraense Emílio Goeldi, 1992. p. 15-18.

POSEY, D. A. Kayapó Science: Alternatives to Destruction. In. I. OLIVEIRA, Adélia Engrácia de, org. II. HAMÛ, Denise, org. **Ciência Kayapó: Alternativas contra a destruição**. Belém, Museu Paraense Emílio Goeldi, 1992. p. 19-51.

POSEY, D. A In: RIBEIRO, D. (org) **Suma Etnológica Brasileira**. 2.ed. Petrópolis: Vozes, 1987. p.15.

PROUS, ANDRÈ. **Arqueologia Brasileira**. Brasília,DF:ed. Universidade de Brasília,1992.613 p. 39, 407-421.

RIBEIRO, Berta G. In: RIBEIRO, D. (org) **Suma Etnológica Brasileira**. 2.ed. Petrópolis: Vozes, 1987. p.11.

RICARDO, Carlos Alberto. **Povos Indígenas do Brasil 8 sudeste do Pará (Tocantins)**. São Paulo, CEDI, 1985: Suruí p.101-121.

**ANEXO**

**FOTOGRAFIAS**



**Foto 1** – Homens Suruí trabalhando na área da futura roça. Foto: Marlon Prado - 28/06/2006



**Foto 2** – Homens Suruí trabalhando na construção do barraco que irá servir para as mulheres fazer o almoço no período da broca e da derrubada. Foto: Marlon Prado - 28/06/2006



**Foto 3** – Mulheres fazendo um moqueado em cima de uma trempe durante uma pescaria de algumas famílias do grupo. Foto: Marlon Prado - 28/06/2006



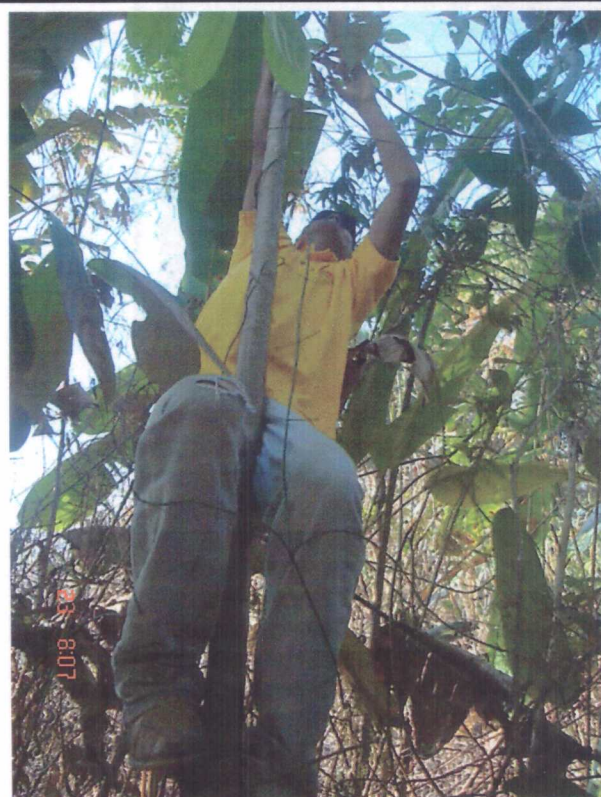
**Foto 4** – Arikasú Suruí durante o *karuara*  
Foto: Marlon Prado - 16/09/2006



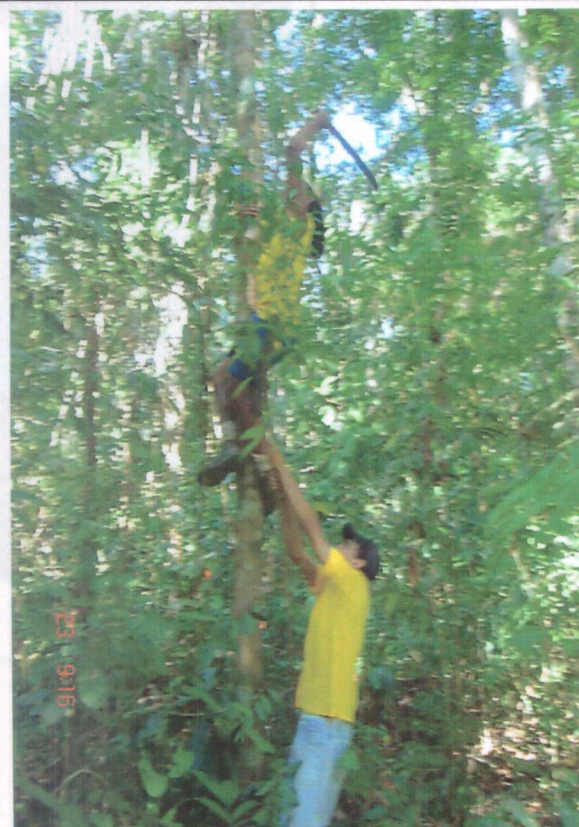


**Foto 5** – Arihera plantando abóbora em volta de sua roça.

Foto: Marlon Prado - 16/09/2006



**Foto 6** – Coleta de plantas para classificação.  
23/09/2006



**Foto 7** – Coleta de plantas para classificação 2  
Foto: Marlon Prado - 23/09/2006



**Foto 8** – Elaboração das excicatas  
Foto: Marlon Prado - 23/09/2006



**Foto 9** – Elaboração das excicatas 2  
Foto: Marlon Prado - 23/09/2006



**Foto 10 – Coleta de plantas.**  
Foto: Marlon Prado - 23/09/2006



**Foto 11 – Área da roça queimada**  
Foto: Marlon Prado - 23/09/2006



**Foto 12** – Irene Suruí preparando o Jenipapo para pintura  
Foto: Najra Alexandre - 27/08/2006



**Foto 13** - Suruí preparando o Jenipapo para pintura  
Foto: Najra Alexandre - 27/08/2006



**Foto 14** – Balaios feitos com material vegetal pelos Suruí  
Foto: Marlon Prado – 17/09/2006



**Foto 15** – Cabaça cultivada pelo grupo  
Foto: 17/09/2006