



Ministério de Ciência e Tecnologia
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
MUSEU PARAENSE EMÍLIO GOELDI



Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi

Série
ANTROPOLOGIA
Vol. 2 (1)

BELÉM - PARÁ
15 de dezembro de 1985

C O N T E Ú D O

CARLOS E. A. COIMBRA JR. — Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. Elementos de etnozoologia	9
CARLOS E. A. COIMBRA JR. — Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. Plantas de importância econômica	37
CARLOS E. A. COIMBRA JR. — Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. Aspectos alimentares	57

Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. Elementos de etnozologia (1)

Carlos E.A. Coimbra Jr. (2)

Resumo: Neste trabalho são descritas as principais técnicas utilizadas pelo grupo Suruí, de Rondônia, na caça de aves e mamíferos e no preparo e conservação desses alimentos. São também mencionados alguns tabus alimentares e aspectos mágicos associados à caça, assim como caracterizados os tipos de armas empregados nessa atividade e alguns adornos que utilizam produtos de origem vegetal na sua confecção. Finalmente, é apresentado um glossário etnozoológico Suruí-Português.

INTRODUÇÃO

Poucos são os estudos que no Brasil abordam temáticas zoológicas entre populações indígenas. No Alto Xingu, Carvalho (1951) realizou um estudo comparativo dos hábitos apresentados por onze grupos indígenas em relação à fauna regional. Vanzolini (1956/58) elaborou um vocabulário de nomes de animais entre os Canela, do Maranhão, e teceu considerações sobre o sistema de classificação zoológica desses indígenas. Em Goiás, Balduz (1970), ao estudar os Tapirapé, apresenta um glossário etnozoológico e compara a utilização da fauna regional por aquele grupo em relação aos Karajá e outros grupos próximos.

Mais recentemente, Posey (1981, 1982, 1983) vem desenvolvendo um projeto de pesquisa de maior proporção entre os Kayapó, ao sul do Estado do Pará, realizando estudos de etnoentomologia, principalmente de abelhas. Em um de seus trabalhos

-
- (1) Trabalho realizado com auxílio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e da Fundação Nacional do Índio (FUNAI).
- (2) Dept. Anthropol., Univ. Indiana, Bloomington. Bolsista do CNPq.

(Posey, 1983), ele sugere que sistemas taxonômicos poderiam servir de guia para domínios culturalmente significativos, revelando padrões sociais e culturais subjacentes. Este trabalho insere-se nesta perspectiva, objetivando coletar informações preliminares que permitam, em momento posterior, analisá-las segundo os pressupostos metodológicos da etnociência. Como ressalta Frake (1962), a determinação da importância dos fatores de ordem ecológica ou sócio-cultural na tomada de decisões por um indivíduo só poderá ser conhecida a partir da descrição, pelo pesquisador, do meio ambiente segundo a percepção da população em estudo.

Será indicado o uso que os Suruí fazem de animais vertebrados (excluindo os peixes), listando-os com o nome indígena, seu correspondente na língua portuguesa e o nome científico. Também serão indicadas as principais técnicas utilizadas na caça, assim como o modo de preparo e preservação de alimentos de origem animal.

Os trabalhos de campo foram realizados nos períodos de dezembro/1979 a janeiro/1980; julho/1980; janeiro/1981; dezembro/1981 a janeiro/1982 e julho/1983. Os vocábulos na língua Suruí aparecerão em negrito e, para sua grafia, seguiremos as regras propostas por Bontkes (1980), com algumas modificações.

O material etnográfico colecionado durante as pesquisas de campo encontra-se depositado no Museu do Índio, Museu Nacional e Museu Paraense Emílio Goeldi.

OS SURUÍ

Os Suruí constituem um grupo interiorano que habita uma região coberta por florestas de terra firme, localizada a sudeste do Estado de Rondônia e noroeste do Estado de Mato Grosso. O curso d'água mais importante é o rio Branco, afluente do rio Roosevelt. A Reserva, denominada Posto Indígena 7 de Setembro, compreende uma área de 110.160 hectares já demarcada.

Linguisticamente, filiam-se ao tronco Tupi, dialeto Mondê. Dentre as atividades de subsistência, praticam, além da caça, a pesca e agricultura. A pesca pode ser feita com arco e flecha, envenenamento de pequenos cursos d'água pelo timbó ou com linha de **nylon** e anzol. A agricultura é bem desenvolvida, sendo a mandioca a principal cultura. No entanto, o milho, cará, inhame e batata-doce são de fundamental importância na alimentação do grupo.

A história do contato dos Suruí com a sociedade nacional remonta à década de 60, quando em 1969 foram travados os primeiros contatos com equipes da FUNAI. Nessa época, a população era estimada em aproximadamente 800 indivíduos. Porém, epidemias de gripes, sarampo e tuberculose ocasionaram uma rápida depopulação. Atualmente, a população é de cerca de 300 indivíduos, distribuída em seis aldeamentos principais. À época em que foi iniciada essa pesquisa entre o grupo (ano de 1979) havia 3 aldeias. No entanto, após a saída das últimas famílias de posseiros da Reserva (fins de 1981), os Suruí se dispersaram pelas áreas que haviam sido invadidas, no afã de cuidarem dos cafezais que foram plantados pelos colonos. Isto se deu principalmente na aldeia do P.I. 7 de Setembro, onde a população ficou muito reduzida, estando sua maior parte nos cafezais, formando pequenos aldeamentos relativamente distantes entre si. Maiores detalhes sobre o contato do grupo com a sociedade nacional podem ser encontrados em Puttkamer (1971), Arnaud & Cortez (1976), Davis (1977) e Coimbra Jr. (1980). Sobre a organização sócio-cultural, e alguns mitos, consulte Mindlin (1984) e Coimbra Jr. (1980), respectivamente.

A CAÇA

A caça entre os Suruí é atividade exclusivamente do sexo masculino, sendo praticada individualmente ou mais raramente em grupos, que dificilmente ultrapassam quatro componentes.

Tradicionalmente, utilizam como armas de caça o arco e flecha. Após o contato com a sociedade nacional, passaram a ado-

tar também armas de fogo, que nos dias de hoje substituíram as armas tradicionais.

Atualmente, só na falta de munição é que voltam a usar o arco e flecha, e mesmo assim não são todos, pois os mais jovens não apresentam a destreza necessária para manejar essas armas.

Os arcos utilizados pelos Suruí são compridos, chegando a ultrapassar 200 cm. Os meninos, ainda recém-nascidos, recebem como presente de seu pai ou avô um arco pequeno idêntico ao usado pelos adultos, medindo cerca de 50 cm e que é pendurado próximo à rede em que dorme a criança.

A madeira utilizada para os arcos é a da pupunheira (*Guiljelma gasipaes*). A corda é feita a partir das fibras da entrecasca de imbaúba (*Cecropia palmata*). Estas fibras são removidas da casca da árvore, lavadas no igarapé e depois deixadas a secar, após o que são enroladas sobre a coxa.

As flechas Suruí são formadas por duas peças que se encaixam: haste e ponta. A haste é feita de taboca (*Guadua* sp.), enquanto que as pontas podem ser feitas de pupunheira ou de uma espécie de madeira que não foi identificada. Essas pontas assumem formas variadas, podendo ser denteada, serrilhada, lanceolada ou em espeque. Na Tab. 1, encontra-se uma descrição sucinta dos principais tipos de flechas que foram observadas, baseada na classificação de Simões (s/data).

Quanto à emplumação das flechas, esta pode ser feita com penas de gavião-real, mutum ou cigana. Em ambos os lados da haste, utilizam penas de uma mesma espécie de ave, ao contrário do que se observa em alguns grupos, como os Xavante, que utilizam penas diferentes. Na maioria das vezes, a pena é cortada ao meio longitudinalmente ao longo da raque e cada metade é então presa à haste por meio de uma amarração feita com linha de algodão impermeabilizada com resina de uma espécie de Guttiferae, a *Symphonia globulifera*, denominada **burká** pelos Suruí. Para o acabamento final utilizam fios de algodão tingidos com urucu (*Bixa orellana*). Não foram observadas flechas com pontas de osso, ou outro tipo de material.

Tabela 1 - Classificação das flechas Suruí

CARACTERÍSTICAS	Dimensões					Material Utilizado	
	Nome	Total	Ponta	Haste	Ponta		Haste
1. Ćotapôhap	150-	30-	118-	madeira nao identifica- da		taboca	Acabamento com fios de algodão tingidos de urucu e ráque da pena de inhambu.
	175 cm	46 cm	125 cm				
2. Idjabitér	161-	37-	124-				Acabamento com fios de algodão tingidos de urucu e ráque de pena de inhambu. Desenhos feitos com pelo de caititu (nem sempre)
	165cm	43cm	128cm	idem	idem		
3. Idjabikará	165-	40-	122-				Acabamento com fios de algodão tingidos de urucu e ráque de pena de inhambu. Desenhos feitos com pelo de caititu (nem sempre).
	174 cm	43 cm	128 cm	idem	idem		
4. Zoskabáp	164-	36-	124-				Coco de tucumã, breu de burká e ráque da pena do gavião real. (flecha de assobio).
	172 cm	40 cm	129 cm	idem	idem		
5. Iapeikārū	155-	29-	126-				Idem n.º 1
	158cm	31cm	129cm	idem	idem		
6. Iabikār	185-	62-	122-	madeira		idem	Acabamento com fios de algodão tingidos de urucu.
	192cm	68cm	124cm	de pupunheira			
7. Iabikártokabá	173-	46-	124-	madeira de pupunheira		idem	Acabamento com fios de algodão tingidos de urucu com ou sem desenhos feito com pelo de caititu.
	194 cm	70 cm	128 cm				
8. Wakinipikabá Ijabikára	159-	35-	125-				feita de uma peça de madeira pintada com urucu e denteada.
	168cm	38cm	142cm	idem n.º 1	idem		
9. Īnnoríg	150-	28-	140-				Acabamento feito com alguns fios de algodão impregnados de resina escura e bem apertados na haste, próximo ao ponto de encaixe.
	153mm	29mm	142mm	idem n.º 1	idem		
10 Ijabipô-Korxará- ga	150-	32-	120-				Acabamento feito de fios brancos de algodão e tingidos de urucu. Usam também o ráque de penas de inhambu.
	170cm	45cm	128cm	idem n.º 1	idem		

Emplumação		FORMA DA PONTA	USO	NOTAS	ESTAMPAS
Esp. de Ave	Amarração				
Mutum ou Cigana	Fios vermelhos de algodão nas extremidades. Fios pretos entre os extremos.	lanceolada	porco, anta, cutia, paca, etc.	Na falta de outra flecha usam-na também para matar macaco.	I.1. e I.3.
Gavião-real	idem	denteada, com 5 a 6 pares de dentes no meio da ponta.	gente, onça	—	II.3
Gavião-real	idem	denteada, com 3 a 4 pares de dentes no meio da ponta	gente, onça	—	II. 1, II. 2 e II. 3
Mutum ou Gavião-real	idem	denteada, com 1 par de dentes na extremidade próxima a vareta.	gente, onça	A haste pode ser enfeitada com penas peitorais vermelhas e azuis de arara.	II.1, III.2, e III.3
Gavião-real	idem	denteada com 1 par de dentes na extremidade próxima à vareta.	porco, macaco, anta, onça.	—	IV.1
Mutum	idem	espeque	peixe, inhambu, mutum.	Pintura com resina vegetal branca não identificada na haste, próxima ao entalhe.	IV. 2 ^a e IV. 3
Mutum	idem	serrilhada dupla	peixe grande, inhambu, mutum, gavião-real	—	IV.2b
Mutum	idem	1 par de dentes na extremidade próxima à vareta.	porco, onça, anta, macaco, cutia	Na vareta, dentes imitam o rastro da cutia (<i>wukin</i>)	V.1
Mutum	idem	lanceolada	animais diversos. Macacos em especial.	Esta flecha atinge uma distância maior e por esse motivo é usada p' abater animais que se encontram em galhos mais altos.	V.2
Mutum	idem	denteada, com 4-5 dentes e extremidade da ponta birlucada.	porco, animais em geral.	—	V.3

Nas caçadas individuais, o caçador geralmente retorna à aldeia para passar a noite. Nesses casos, a quantidade de animais abatidos por um caçador solitário é relativamente pequena, e a carne é repartida entre seus familiares mais próximos. As mulheres, quando acompanham seus maridos, carregam a caça para a aldeia em cestos improvisados na mata, feitos de folhas de palmeira de açai (*Euterpe oleracea*), e presos à cabeça.

Já nas caçadas coletivas, costumam realizar excursões mais longas a sítios menos explorados, onde a caça é mais abundante. Nesses casos, ausentam-se da aldeia muitas vezes por mais de uma semana e instalam-se em um acampamento provisório (**ġerekā**), para onde podem ou não levar mulheres e crianças. São nesses acampamentos que preparam e assam a carne no moquém, de modo que esta não estrague e possa ser levada para a aldeia.

É, sem dúvida, durante as caçadas que os Suruí mais demonstram seus conhecimentos acerca dos animais da região — seus hábitos, ruídos que emitem, esconderijos etc. Conhecem os alimentos pelos quais tem preferência o animal que estão caçando e sabem distinguir seus excrementos. Reconhecem com facilidade as pegadas e fazem estimativas de quanto tempo as marcas foram imprimidas. Também percebem no ar o cheiro de uma vara de porcos-do-mato que esteja próxima e identificam, através das marcas deixadas pelos dentes, o animal que comeu uma determinada fruta.

Desde cedo, os meninos de 6 - 8 anos acompanham os mais velhos durante as caçadas e ajudam a carregar os animais abatidos. Aprendem então a distinguir os sons, cheiros e cores da floresta. Também junto aos mais velhos aprendem a imitar os sons de determinados animais assobiando com as mãos em concha sobre a boca, ou colocando entre os lábios uma pequena folha, quando querem um som mais agudo.

Os Suruí possuem cachorros, porém não os utilizam durante as caçadas, pois alegam que fazem muito barulho e espantam a caça. Nos acampamentos, quando estes animais estão presentes, costumam ficar amarrados para que não sigam o grupo.

Não costumam levar alimentos de reserva quando vão caçar. Durante as caminhadas comem frutas, castanha, palmito, larvas de madeira em decomposição (coleópteros da família Curculionidae) e outros alimentos que encontram na floresta. Carneiro (1970), ao descrever a caça entre os Amahuaca, da Ama-

zônia peruana, ressalta que alguns homens saem para caçar sem comer e nem levar alimentos consigo, acreditando que dessa maneira, o estímulo da fome ajuda-os a matar rapidamente alguma coisa.

Para caçarem certas aves como o inhambu, jacamim ou mutum, armam um esconderijo, onde o caçador fica camuflado, e, em seu interior, imita o canto da ave que procura, até que esta aproxima-se e é abatida com um tiro ou uma flechada. A ave abatida é então depenada no local, podendo ser embrulhada em folhas para ser levada à aldeia. Esse esconderijo, denominado **lehgá**, é montado rapidamente, em geral próximo a uma árvore que esteja com frutas bem maduras e aromáticas. Para armá-lo, utilizam as folhas da palmeira de açai. Estas são cortadas e os talos fincados no chão, de modo a formarem um círculo de aproximadamente 1,60 m de diâmetro. Os ápices das folhas são então curvados para o centro e amarrados uns aos outros para fechar o teto. As laterais são também fechadas, amarrando-se os folíolos uns aos outros.

Para certos animais, podem utilizar determinadas técnicas que o expulsem da toca, como é o caso do tatu. Quando querem pegar este animal, procuram sua toca durante o dia. Ao encontrá-la, aproximam a cabeça da entrada do buraco e tentam escutar algum ruído. Caso concluam que a toca está habitada, dão início aos preparativos. Procuram uma palmeira de babaçu (*Orbignya barbosiana*) com folhas secas, retiram-lhe os folíolos e formam molhos, que serão amarrados com finos cipós, em geral raízes de aráceas epífitas. Estes molhos são então arrumados na entrada do buraco. Localizam depois uma palmeira de açai não muito alta e removem sua extremidade apical. Feito isto, retiram a casca que reveste o palmito e com ela fazem um abanador. Procuram ainda um arbusto, cortam o tronco e retiram os galhos para produzirem um porrete de aproximadamente 1 m de comprimento, com o qual golpearão o tatu.

Terminados estes preparativos, ateiam fogo à palha seca e

abanam a fumaça para o interior do buraco. Passados uns quinze minutos, o animal tenta sair e, ao expor a cabeça, recebe uma violenta paulada na nuca, atrás das orelhas, o que lhe dá morte instantânea. Para carregarem o animal, introduzem no ânus um chumaço de folhas, de modo a evitar que fezes escorram sobre os ombros do caçador.

Como foi dito anteriormente, quando realizam caçadas longas, montam um acampamento (**gerekã**) onde pernoitam e preparam a carne. Esses acampamentos costumam ser instalados em um "palhal" de babaçu. Desse modo, torna-se fácil a construção dessas tendas, uma vez que são cobertas com a palha dessas palmeiras. Para a construção das tendas, procuram dois troncos de diâmetro variando entre 30 a 60 cm e amarram duas varas cruzadas a uma altura de 1,70 m. Esta estrutura servirá de apoio para a cobertura de palha. Cada uma dessas tendas é ocupada por duas pessoas, que armam suas redes lado a lado, fazendo entre uma e outra um pequeno braseiro para aquecer à noite, já que as tendas não possuem paredes.

Quando estão muitas pessoas no **gerekã** (6 a 8), não saem todos para caçar na mesma direção. Caçam individualmente ou em grupos de dois, tomando rumos diferentes, só vindo a encontrar-se novamente à tarde.

Eventualmente, quando algum indivíduo ou uma dupla consegue caçar um animal grande ou então muitos porcos, e sozinho não são capazes de carregar, procuram comunicar-se com o grupo que estiver mais próximo. Para isso, colocam a mão em concha sobre a boca e emitem uma série de sons codificados. Em pouco tempo ouve-se perfeitamente alguém respondendo. Essa comunicação se mantém em pequenos intervalos de tempo, até que os dois se encontrem e, juntos, levem a caça até o acampamento.

A esse respeito, Divale & Zipin (1977) sugerem que o surgimento de uma linguagem de sinais estaria associada à necessi-

dade dos caçadores em coordenarem suas ações e ajudarem-se mutuamente durante as caçadas. Os autores fizeram um levantamento bibliográfico em 75 sociedades e observaram que linguagens de sinais tendem a ocorrer com maior frequência em sociedades que dependem da caça para a subsistência. Apesar dos Suruí não serem exclusivamente caçadores, pois também praticam a agricultura, têm na caça uma importante fonte de proteínas em sua dieta. Desse modo, podemos admitir que o desenvolvimento de uma forma de comunicação não verbal, feita por meio de assobios e observada entre o grupo em estudo, enquadra-se na hipótese levantada pelos autores acima mencionados.

Nos acampamentos, o excedente de carne é especialmente preparado de maneira que não se estrague até chegar à aldeia. Armam então os moquéns, que são um tipo de grelha de madeira armada a cerca de um metro do chão. Cada tenda possui seus próprios moquéns, onde é assada a caça obtida por seus ocupantes.

À noite, reúnem-se para comer, sendo as porções distribuídas por igual a cada um dos membros do grupo, em geral por aquele que exerça liderança no grupo.

O moquéim feito pelos Suruí se enquadra no tipo I, descrito por Nordenskiöld (1924), a saber: uma plataforma quadrangular de varas apoiadas em quatro, raramente três estacas. Nestes, a altura em que está atada a grelha é baixa, quando assam a carne para consumi-la no próprio acampamento, e é mais elevada, quando querem moqueá-las para levar para a aldeia.

Karl von den Steinen (1940) verificou entre grupos Xinguanos que os homens assavam, mas nunca cozinhavam. O mesmo constatou Baldus (1937, 1970) e Koch-Grünberg (1923) em diferentes tribos sul-americanas. Entre os Suruí, os homens apenas assam o que caçam quando estão sozinhos nos acampamentos. Porém, quando se fazem acompanhados das mulheres, esta atividade passa a ser de competência unicamente feminina.

Para colocarem a carne no moquém, primeiramente abrem o abdômen do animal e removem seus órgãos internos. Tratando-se de macaco coatá, espetam o fígado com uma vareta e o põem para assar separadamente. O animal é esquartejado, ficando os membros, cabeça, tórax e cauda separados. Passam então cada pedaço rapidamente no fogo para chamuscar os pêlos. Feito isso, os pedaços são devidamente arrumados sobre a grelha do moquém.

As atividades relacionadas à caça estão em geral envolvidas por uma certa dose de sobrenatural. Os homens sonham com caçadas fartas, o que os estimula a organizarem rapidamente uma excursão de caça.

LISTA DE ANIMAIS VERTEBRADOS (EXCLUINDO PEIXES)

Para a organização dessa lista, os animais foram observados diretamente junto com o informante para permitir sua identificação. Desse modo, evitou-se perguntar ao informante pelo animal em Português, para obter o correspondente na língua Suruí, mesmo porque não são todos que falam Português. Além disso, Vanzolini (1956/58) chama atenção para os perigos de correlacionarem-se nomes indígenas com nomes vulgares brasileiros, destacando a enorme variação regional da nomenclatura popular.

Ao estudar as aves, foi mostrada a alguns dos informantes a iconografia colorida de Frisch (1981) para facilitar a coleta de dados sobre esta classe. Observou-se, no entanto, que em alguns casos os informantes tinham dificuldades para identificar a ave, devido ao tamanho das estampas não corresponderem à realidade, o que os levava a discutirem entre si antes de informarem o nome da ave em questão. Na lista de aves, quando após o nome latino da espécie seguirem-se números, estes referem-se ao número da ilustração e página em que a espécie está ilustrada no livro de Frisch (1981). Nos outros casos, as informações foram colhidas diretamente a partir de um exemplar da espécie. Quanto

à identificação dos mamíferos, esta foi feita com base na chave proposta por Peterson & Pine (1982).

MAMÍFEROS

- 01) **Wása** - anta (*Tapirus terrestris*). Em geral, todos comem, exceção feita talvez às crianças. Porém, não é uma caça muito procurada.
- 02) **Wásabira** — capivara (*Hydrochoerus hydrochoeris*). Ninguém come. Dizem que esta carne é oleosa e exala mal cheiro.
- 03) **Líhb** - morcego em geral. Não se come.
- 04) **Xíbor** - coati (*Nasua nasua*). Não o comem.
- 05) **Mébé** - queixada (*Tayassu pecari*). Carne muito apreciada. Os pêlos são utilizados para adornar determinadas flechas e os dentes são usados para confeccionar colares. Alguns são cortados, imitando dentes de macaco coatá e usados em colares.
- 06) **Mébécot** - caititu (*Tayassu tajacu*). Sua importância é a mesma registrada para o queixada.
- 07) **Maresonáp** - mucura ou gambá (*Didelphis marsupialis*). Não o comem.
- 08) **Lón** - ouriço-cacheiro, coendu ou porco-espinho (*Coendu prehensilis*). Não o comem. Certa vez levaram um desses roedores recentemente abatido para refeição do gavião real que criavam.
- 09) **Mixacor** - tamanduá-bandeira (*Myrmecophaga tridactyla*). Só os velhos comem.
- 10) **Ĝarig** - rato do mato (*Cricetidae*). Não comem.
- 11) **Garig-za-póiena** - rato doméstico (*Rattus rattus*). Não o comem.
- 12) **Nárágáhb** - esquilo ou cuatipuru (*Sciuridae*). Não comem.
- 13) **Mekópin** - tapiti (*Sylvilagus brasiliensis*). Não o comem.
- 14) **Aráriya** - preguiça (*Bradypus tridactylus*). Não comem.
- 15) **Masáykor** - macaco barrigudo (*Lagothrix lagothricha*). Os velhos comem. Os dentes são usados para confecção de colares e pulseiras.

- 16) **Másaykir** - macaco prego (*Cebus apella*). Eventualmente comem. Usam os dentes para confeccionar adornos.
- 17) **Arimé** - macaco coatá (*Ateles paniscus*). Dos primatas, é o mais procurado por sua carne. Os dentes são também usados para confeccionar colares e pulseiras.
- 18) **Soméud** - macaco-de-cheiro (*Saimiri sciureus*). Não comem.
- 19) **Pekóa** - guariba (*Alouatta sp.*). Não comem.
- 20) **Mekô** - onça pintada (*Panthera onca*). Não comem. Faziam com o couro um chapéu redondo. Os dentes são usados em colares.
- 21) **Mekopebáhb** - irara redondo (*Tayra barbara*). Não comem.
- 22) **Isiáb** - veado mateiro (*Mazama americana*). Não comem este animal, pois o mesmo está associado ao mito de criação do homem Suruí.
- 23) **Wakín** - cutia (*Dasyprocta aguti*). Algumas facções a comem. Os dentes são usados para confecção de colares.
- 24) **Walaá** - paca (*Cuniculus paca*). Nem todos comem. Os dentes podem ser empregados em colares.
- 25) **Wáloy** - tatu-galinha (*Dasypus novemcinctus*). Todos comem. A casca é posta para secar e depois utilizada para confeccionar pequenas contas que são usadas em colares e pulseiras.
- 26) **Aredud** - tatu-peba (*Euphractus sexcinctus*). Só os adultos comem. Com a casca também fazem colares e pulseiras.
- 27) **Moradaud** - tatu-rabo-de-couro (*Cabassous sp.*). Não comem. Segundo a mitologia Suruí, foi esta espécie de tatu que cavou os leitos dos rios para que as águas pudessem correr.
- 28) **Moradá** - tatu-canastra (*Priodontes giganteus*). Raramente comem.
- 29) **Xiporonkaüp** - ariranha (*Pteronura brasiliensis*). Não comem.

AVES

- 01) **Kasar** - arara vermelha (*Ara macao*). Utilizam as penas caudais para a confecção de adornos. Não comem.
- 02) **Kapé** - arara vermelha (*Ara chloroptera*). As penas caudais são também usadas em adornos. Não comem.

- 03) **Adanha** - arara caniné (*Ara ararauna*). Apenas em uma ocasião vi comerem.
- 04) **Pará** - araraúna (*Anodorhynchus hyacinthinus*, n.º 3, pp. 102). Não comem.
- 05) **Kerkera** - arara nanica (*Ara nobilis*). Não comem.
- 06) **Arin** - maitaca (*Pionus menstruus*, n.º 5, pp. 104). Não comem.
- 07) **Izaggätakiná**. - jandaia de cabeça azul (*Aratinga weddellii*, n.º 5, pp. 106). Não comem.
- 08) **Kinüp** - tiribinha (*Pyrrhura leucotis*, n.º 4, pp. 106). Não comem.
- 09) **Maxaxengá** - periquito (*Pionopsitta caica*, n.º 3, pp. 108). Não comem.
- 10) **Awára** - papagaio (*Amazona amazonica*). As penas são utilizadas em adornos cefálicos. Não comem.
- 11) **Aräikap** - anu-preto (*Crotophaga ani*). Não comem.
- 12) **Wazakram** - alma-de-gato (*Piaya cayana*, n.º 2, pp. 114). Não comem.
- 13) **Mokooba** - coruja (*Asio stygus*, n.º 2, pp. 118). Não comem.
- 14) **Mokoobanarom** - coruja-buraqueira (*Speotyto cunicularia*, n.º 6, pp. 118). Não comem.
- 15) **Mokodonér** suindara (*Tyto alba*, n.º 3, pp. 118). Não comem.
- 16) **Makorá** - taju (*Lurocalis semitorquatus*, n.º 4, pp. 124). Não comem.
- 17) **Siriberiberá** - surucúá (*Trogon melanurus*, n.º 8-9, pp. 130). Não comem.
- 18) **Aiaxôoga** - surucúá (*Trogon violaceus* e *Pharomachrus pavoninus*, n.º 1-2, pp. 130). Não comem.
- 19) **Ixana-á** ou **Kixan-á** - martim-pescador (gêneros *Ceryle* e *Chloroceryle*). Não comem.
- 20) **Orobap** - juruva-canela (*Baryphthengus martii*, n.º 22, pp. 134). Não comem.
- 21) **Imaxurpxurp** - ariramba (*Galbula tombacea*, n.º 2, pp. 136). Não comem.
- 22) **Tauên** - bico de brasa (*Monasa nigrifrons* e *M. morphoeus*, n.º 1 e 3, pp. 140). Não comem.
- 23) **Iokännor** - araçari (*Pteroglossus* spp.). Não comem.

- 24) **Iokānap** - tucanos (*Ramphastos tucanus*, *R. toco*, *R. cuvieri*). Não comem.
- 25) **Serep̄gasodá** - pica-pau (*Piculus flavigula*, n.º 6, pp. 148). Não comem.
- 26) **Serep̄gakira** - pica-pau (*Celeus flavus*, n.º 3, pp. 148). Não comem.
- 27) **Serep̄gug** - pica-pau (*Picumnus aurifrons*, n.º 15, pp. 148). Não comem.
- 28) **Xrexeng** - pica-pau (*Celeus lugubris*, n.º 3, pp. 150). Não comem.
- 29) **Serepipio** - pica-pau (*Campephilus rubricollis*, n.º 2, pp. 152). Não comem.
- 30) **Korokoro** - coró-coró (*Mesembrinibis cayennensis*). Não comem.
- 31) **Mongá** - barbudo (*Eubucco richardsoni*, n.º 4, pp. 50). Não comem.
- 32) **Moribmosampíd** - pato-do-mato (*Cairina moschata*, n.º 5, pp. 52). Comem.
- 33) **Ipeyatin** - marreca (*Anas bahamensis*, n.º 8, pp. 52). Comem.
- 34) **Oikokor** - urubu-rei (*Sarcoramphus papa*, n.º 1, pp. 58). Não comem.
- 35) **Oikoáp** - urubu (*Coragyps atratus*). Não comem.
- 36) **Ikōr** - hárpia (*Harpia harpyja*). As penas são muito procuradas para emplumação de flechas e adornos cefálicos. Há algum tempo atrás, criavam um exemplar em viveiro na aldeia para obtenção de penas. Após sua morte, ainda não conseguiram outro.
- 37) **Ikōrdo** - gavião-mateiro (*Geranospiza caerulescens*, n.º 7, pp. 60). Utilizam as penas para fazerem cocares.
- 38) **Nomãikōr** - gavião branco (*Leucopternis albicollis*, n.º 3, pp. 66). Em Suruí, **no** significa serra, morro. Já vi criarem dessa espécie desde filhote para comer os ratos na maloca. As penas são usadas para confeccionar cocares.
- 39) **Zazainüp** - gavião-bico-de-gancho (*Chondrohierax uncinatus*, n.º 2-3, 60). As penas também podem ser empregadas na confecção de cocares.
- 40) **Takōr** - uru (*Odontophorus stellatus*, n.º 9, pp. 78). Não comem.

- 41) **Séksék** - cigana (*Opisthocomus hoazin*). As penas são usadas eventualmente para emplumação de flechas. A carne serve como isca para pegar piranha.
- 42) **Tâmoap** - jacu (*Penelope jacquacu*). A carne é muito apreciada. Também conhecem-na por **kabeáp**.
- 43) **Tâmoap-tí** - aracuã (*Ortalis guttata*, n.º 4, pp. 78). Não comem.
- 44) **Abixakor** - kujubi (*Pipile cumanensis*). Todos comem.
- 45) **Wakoya** - mutum (*Mitu mitu*). Carne muito procurada e todos comem. As penas da cauda são usadas para emplumação de flechas. As demais, assim como as da cauda, são utilizadas para a confecção de cocares.
- 46) **Tamarí** - jacamim (*Psophia viridis*). Alguns comem. Quando encontram filhotes na floresta, gostam de levá-los para criar na aldeia.
- 47) **Tamarí - tí** - saracura (*Aramides cajanea*). Não comem.
- 48) **Oyoyod** - diversas espécies das famílias Rallidae (*Porzana albicollis*), Charadriidae (*Vanellus chilensis*, *Charadrius* sp. etc.) e Scolopacidae (*Gallinago gallinago*, *G. undulata*, *Callidris* sp. etc.). Não comem nenhuma dessas espécies.
- 49) **Doriê** - diversas espécies da família Columbidae (*Claravis pretiosa*, *Columbina picui* e *C. talpacoti*, n.º 1, 3 e 5, pp. 98). Não comem.
- 50) **Xurxúr** - andorinha (*Progne* sp.). Não comem.
- 51) **Béredéya** - bem-te-vi (*Pitangus sulphuratus*). Não comem.
- 52) **Yará** - japu (*Psarocolius* sp.). Não comem.
- 53) **Yaranhín** - japiim (*Cacicus cela*). Não comem.
- 54) **Mawír, Abioba, Wâyã, Núm, Mâbuga, Kalabá, Wãĩápébug e Títidá** - diversas espécies de Tinamidae (gêneros *Tinamus* e *Crypturellus*). A carne é muito apreciada por todos. É um dos primeiros alimentos de origem animal que dão para as crianças.
- 55) **Ínhüd** - nome genérico aplicado a diversos passarinhos pequenos.
- 56) **Wakára** - garça (*Casmerodius albus*). As penas são usadas para confeccionar adornos cefálicos.

RÉPTEIS E ANFÍBIOS

- 01) **Waó** - jacaré-tinga (*Caiman crocodilus*). Não comem.
- 02) **Amoá** - jabuti (*Geochelone* sp.). Alguns Suruí não gostam nem de pegar nesse animal, pois alegam medo de ficarem vagarosos e perderem-se na floresta. Alguns jovens mais aculturados eventualmente capturam filhotes de jabuti para venderem ou presentearem algum "civilizado". Ninguém come.
- 03) **Mazin** - jibóia (*Boa constrictor*). Não comem.
- 04) **Sobó-tí** - sucuri (*Eunectes murinus*). Não comem.
- 05) **Sobó** - nome genérico para designar cobras. Seguem algumas espécies conhecidas pelos Suruí e que não foram identificadas: **Abobanepoid, Yabahpod, Wáybiúr, Máybóhra, May-péud, Titíhda, Gerbáy, Bégeg.**
- 06) **Koróya** - sapo (*Bufo* sp.).

DISCUSSÃO

Sob o prisma da ecologia, homem e meio-ambiente são vistos como componentes de um todo maior que, em constante interação, determinam o surgimento de estratégias e técnicas necessárias à sobrevivência dos diversos grupos humanos como unidades sócio-culturais.

Desse modo, para a devida utilização dos recursos naturais por parte das populações regionais, é necessário em primeiro lugar que o grupo saiba identificá-los e reconhecê-los como tal. Concomitantemente, faz-se relevante o desenvolvimento de técnicas e estratégias que permitam o aproveitamento racional desses recursos. Como observa Moran (1977), caso isso não aconteça, os recursos só poderão ser usados uma vez, e, "em termos de sobrevivência a longo prazo, isto é inadequado à adaptação humana".

Para orientar uma exploração racional dos recursos faunísticos são desenvolvidos mecanismos sócio-culturais que regem os padrões de utilização da fauna, de modo a garantir um supri-

mento protéico adequado e constante a longo prazo. Ross (1978) observa que a distância percorrida nas excursões de caça está diretamente ligada ao tamanho dos aldeamentos, enquanto que Moran (1981) aponta o controle da população como estando intimamente relacionado à manutenção da produtividade em um grupo de caçadores.

Dentre algumas estratégias adaptativas, podemos apontar os tabus alimentares. Segundo Moran (1981), numerosos grupos indígenas apresentam elaborados sistemas simbólicos que refletem formas de adaptação da população aos recursos disponíveis em um dado ecossistema. Para o autor, essas adaptações aparecem na forma de prescrições e proscricões alimentares e comportamentais, como por exemplo a proibição de não comer alguns ou todos os tipos de caça durante a puberdade, gravidez ou "post-partum", ou ainda comportamentos como verificado entre os pais pertencentes ao grupo indígena Mura, no Amazonas, de não caçarem até que seus filhos possam caminhar. Entre os Apinayé, Nimuendaju (1939) verificou que os pais de um recém-nascido não comem carne de cutia, pois acreditam que, se o fizessem, os cabelos da criança cairiam.

Entre os Suruí, são observados numerosos tabus alimentares. Por exemplo, o homem cujo filho nasceu recentemente não pode matar determinados animais como tatu ou onça, sob o risco de que seu filho venha a adoecer. Os membros do grupo pertencentes a determinadas facções sociais podem comer cutia, enquanto para outros, estas carnes são proibidas. As caças com menos restrições seriam as de inhambu e mutum, que podem ser dadas às mulheres após o parto, e às crianças em fase de desmame. Carnes de macaco barrigudo ou tamanduá são absolutamente proibidas aos jovens, que devem comer macaco coatá ou porco-domato. Também não comem nenhuma espécie de réptil ou anfíbio.

Além desses mecanismos culturais que regulam a ação do homem sobre as populações de animais, os Suruí reconhecem um grande número de espécies possíveis de serem utilizadas na

alimentação, fato que segundo Smith (1976), minimizaria os efeitos depreciativos da caça sobre a fauna, porque "... by taking and gathering a diverse range of animal species, and by taking advantage of abundant taxa such as rodents and arthropods, pressure on game is more evenly distributed and a more reliable protein supply is assured".

Entre os Suruí, percebe-se uma preocupação constante de que no futuro os animais venham a extinguir-se em suas terras. Após o contato com a sociedade nacional, o grupo tornou-se mais sedentário como consequência de uma série de fatores já analisados em trabalho anterior (Coimbra Jr. & Mello, 1981), destacando-se a limitação de suas terras após a demarcação. Desse modo, os sítios explorados para a caça passaram a ser super-explorados, o que tem determinado a rarefação de algumas espécies nas áreas mais próximas da aldeia e freqüentadas pelos Suruí. Para que possam encontrar caça em abundância, torna-se muitas vezes necessário empreenderem excursões mais longas a regiões menos freqüentadas. As áreas de colonização do Instituto de Colonização e Reforma Agrária (INCRA), adjacentes à Reserva, também representam uma constante fonte de tensões para o grupo, pois há pouco tempo ainda havia dezenas de famílias de posseiros em suas terras. Essas famílias realizaram desmatamentos extensos para o plantio do café e, conseqüentemente, a caça fugiu para longe. Atualmente, apesar da Fundação Nacional do Índio (FUNAI) já ter retirado todas as famílias de posseiros da área, os líderes do grupo ainda manifestam receio de que suas terras sejam de novo invadidas. Dizem que querem ver seus filhos e netos comendo "carnes fortes", de animais do mato, e não de galinhas ou de outros animais trazidos por "civilizados".

Após cerca de treze anos de contato com a sociedade nacional, o grupo Suruí vem passando por um processo de reformulação e readaptação às novas condições econômicas e sócio-culturais que surgem em decorrência da influência de funcionários da agência indigenista oficial, assim como de outros membros da sociedade nacional que se fazem presentes na área.

Alguns tabus alimentares vêm sendo constantemente ignorados por vários indivíduos, principalmente jovens do sexo masculino. Dizem que estas proibições são coisas de "índio velho". A caça do veado, por exemplo, é vetada a todos, pois este animal está associado ao mito de criação do homem. No entanto, alguns indivíduos dizem terem aprendido com os "civilizados" a comerem a carne deste animal.

Apesar de terem desenvolvido suas próprias estratégias adaptativas para regular as formas de interação com o meio-ambiente, os Suruí enfrentam hoje rupturas em sua estrutura sócio-cultural, decorrente da introdução de novas técnicas de subsistência pela sociedade nacional. Essas mudanças devem ser acompanhadas de perto e devidamente orientadas, no sentido de evitar conflitos internos de maior magnitude, preservando-se assim a unidade étnico-cultural do grupo, e assegurar recursos que garantam um bom nível nutricional à população.

AGRADECIMENTOS

Aos Suruí, pela hospitalidade e boa vontade em fornecerem as informações contidas no presente trabalho. Aos Drs. João Murça Pires e Jean Jacques Jangoux, do Museu Paraense Emílio Goeldi, pela identificação do material botânico. Ao Dr. Ari Miguel Teixeira Ott, da Secretaria de Estado de Saúde de Rondônia, pelas sugestões e revisão dos originais.

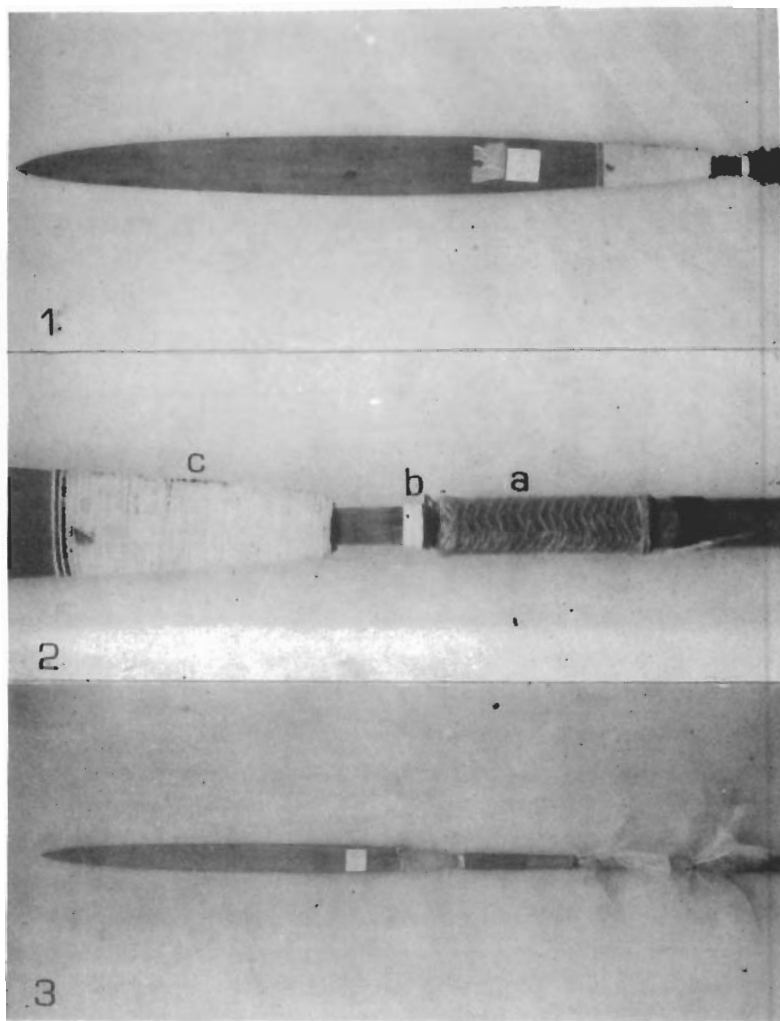
ABSTRACT

In this article are described the main techniques used by the Suruí Indians from the State of Rondonia, Brazil, in hunting birds and mammals. The techniques for cooking and preserving these animals are also described, as well as some food prohibitions and magic beliefs associated to hunting activities. Finally, it is presented a Suruí-Portuguese ethnozoological glossary.

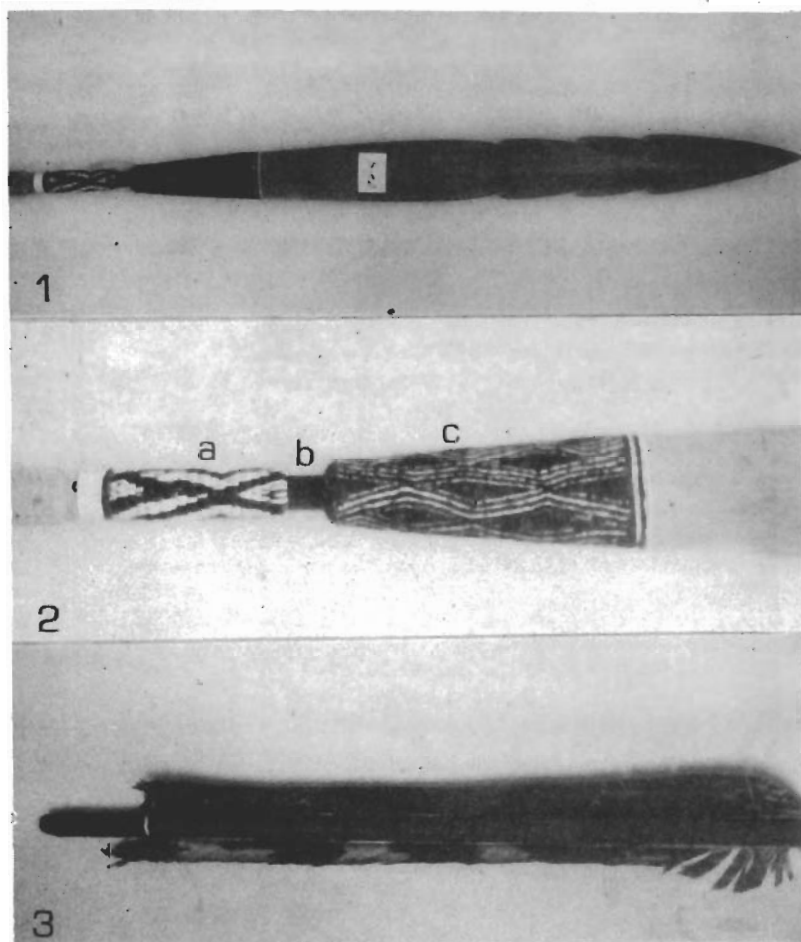
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARNAUD, E. & CORTEZ, R.
1976 - Aripuanã: considerações preliminares. *Acta Amazon.*, Manaus, 6(4): 11-31. Supl.
- BALDUS, H.
1937 - *Ensaio de Etnologia Brasileira*. São Paulo, Companhia Editora Nacional. 346p. (Biblioteca Pedagógica Brasileira, ser. 5º, Brasileira; 101).
1970 - *Tapirapé: Tribo Tupi no Brasil Central*. São Paulo, Ed. Nacional. 510p. (Brasileira. Grande Formato, 17).
- BONTKES, W.
1980 - *Dicionário Preliminar Suruí/Português - Português/Suruí*. Porto Velho, Summer Institute of Linguistics. 30p.
- CARNEIRO, R.L.
1970 - Hunting and hunting magic among the Amahuaca of the Peruvian Montaña. *Ethnology*, Pittsburg, 9(4):331-341.
- CARVALHO, J.C.M.
1951 - Relações entre os índios do Alto Xingu e a fauna regional. *Publ. Avulsas Mus. Nac.*, Rio de Janeiro, (7): 1-42.
- COIMBRA Jr. C.E.A.
1980 - *Pahítar: Arte e Vida Suruí*. Brasília, Gráfica Só-Brindes. 30p. il.
- COIMBRA Jr., C.E.A. & MELLO, D.A.
1981 - Enteroparasitas e *Capillaria* sp. entre o grupo Suruí, Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. *Mem. Inst. Oswaldo Cruz*, do Rio de Janeiro, 76(3): 299-302.
- DAVIS, S.H.
1978 - *Vítimas do Milagre - O desenvolvimento e os índios do Brasil*. Rio de Janeiro, Zahar. 208p.
- DIVALE, W.T. & ZIPIN, C.
1977 - Hunting and the development of sign language: a crosscultural test. *J. Anthrop. Res.*, Albuquerque, 33(2):185-201.
- FRAKE, C.O.
1962 - Cultural Ecology and Ethnography. *Am. Anthrop.*, Lancaster, 64(1):53-59.
- FRISCH, J.D.
1981 - *Aves Brasileiras*. São Paulo, Dalgas - Ecoltec Ecologia Técnica e Comércio Ltda. v.1.

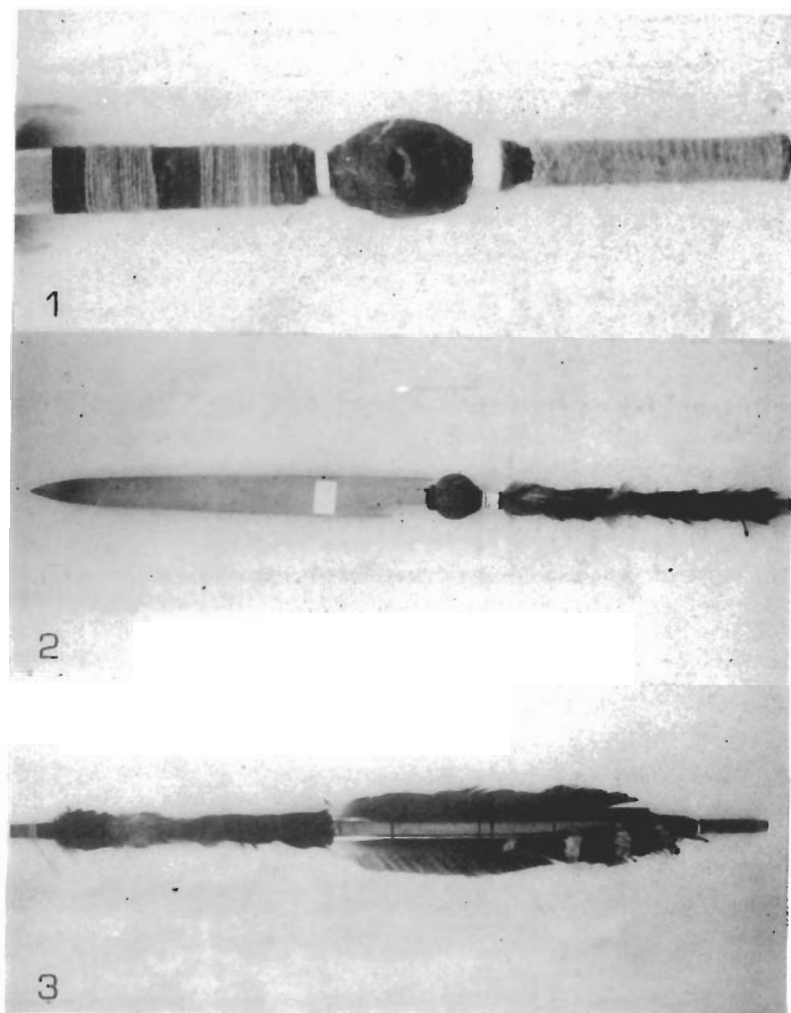
- KOCH-GRUNBERG, T.
1923 - *Von Roraima zum Orinoco*. Berlin, D. Reiner, v. 3 Ethnographie.
- MINDLIN, B.
1984 - *Os Suruf da Rondônia*. São Paulo, Pontifícia Universidade Católica. Tese de Doutorado.
- MORAN, E.F.
1977 - Estratégias de sobrevivência: o uso de recursos ao longo da rodovia Transamazônica. *Acta Amazon.*, Manaus, 7(3):363-379.
1981 - *Developing the Amazon*. Bloomington, Indiana University Press.
- NIMUENDAJÚ, K.
1939 - *The Apinayé*. Washington, The Catholic University of America (Anthropologica - Séries, 8).
- NORDENSKIÖLD, E.
1924 - *The ethnography of South America seen from Mojos in Bolivia*. Gotebörg, Comparative Ethnographic Studies 3.
- PETERSON, N.E. & PINE, R.H.
1982 - Chave para identificação de mamíferos da região amazônica brasileira com excessão de quirópteros e primatas. *Acta Amazon.*, Manaus, 12(2):465-482.
- PUTTKAMER, J.Von.
1971 - Brazil protects her Cintas Largas. *Natn. Geogr. Mag.*, Washington, 140:420-444.
- POSEY, D.A.
1981 - Wasps, warriors and fearless men: ethnoentomology of the Kayapó Indians of Central Brazil. *J. Ethnobiol.*, 1(1): 165-174.
1982 - The importance of bees to Kayapó of the Brazilian Amazon. *Fla. Ent.*, 65(4): 452-458.
1983 - Enthometodology as an emic guide to cultural systems: the case of the insects and the Kayapó indians of Amazonia. *Rev. Bras. Zool.*, São Paulo, 1(3): 135-144.
- ROSS, E.B.
1978 - Food taboos, diet, and hunting strategy: the adaptation to animals in Amazon cultural ecology. *Curr. Anthrop.*, Illinois, 19 (1): 1-36.
- SIMÕES, M.F.
s/data - *Classificação de Flechas*. Código 4.112, Belém, Museu Paraense Emílio Goeldi, Divisão de Antropologia.
- SMITH, N.
1976 - Utilization of game along Brazil's Transamazon highway. *Acta Amazon.*, Manaus, 6(4): 455-466.
- STEINEN, Karl von den
1940 - *Entre os aborígenas do Brasil Central*. São Paulo, Dep. de Cultura. 714 p.
- VANZOLINI, P.E.
1956/58 - Notas sobre a zoologia dos índios Canela. *Rev. Mus. Paul.*, Nova Ser., São Paulo, 10:155-171.



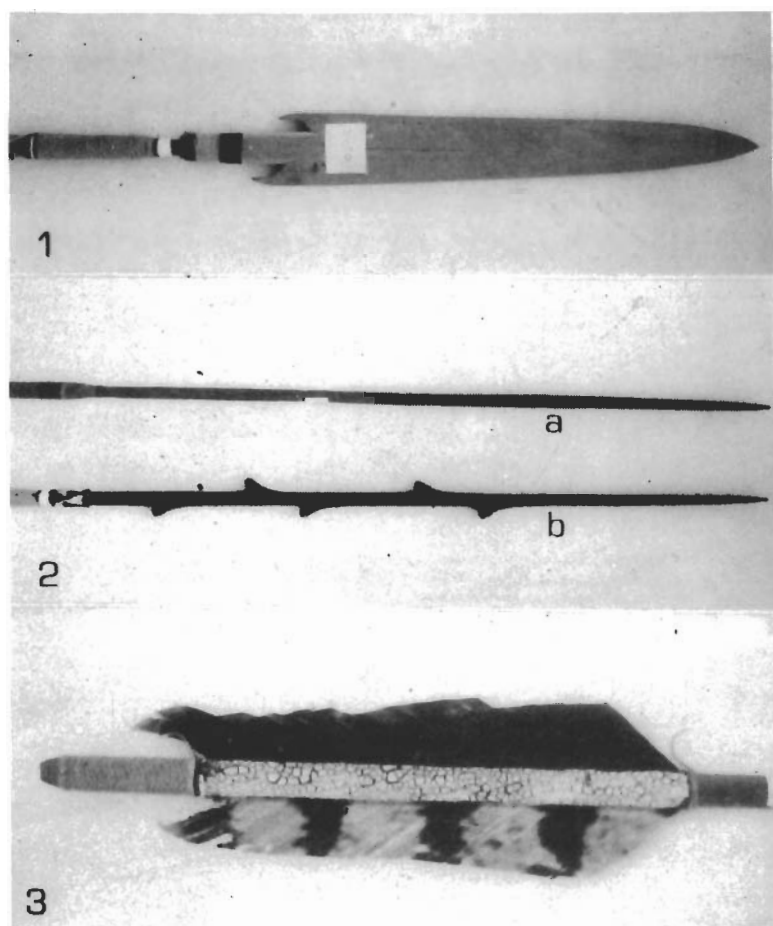
EST. I - 1) - ponta de flecha do tipo **gotapôhap**; 2) - detalhe da vareta, onde se dá o encaixe da ponta com a haste, vendo-se em **a**, o padrão típico do acabamento das flechas Suruí com fios de algodão tingidos de urucu; em **b**, pequena faixa branca feita a partir da raque da pena de inhambu, e em **c**, acabamento na ponta feito de fios brancos de algodão; 3) - flecha do tipo **gotapôhap** com enfeite de plumas de garça na haste.



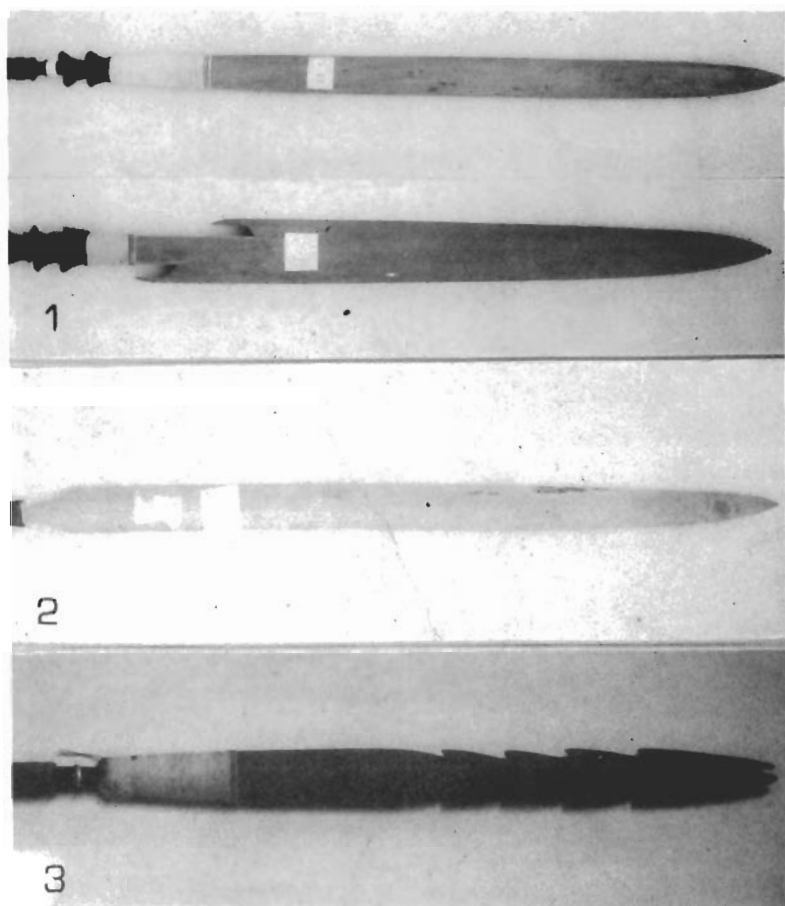
EST. II - 1) - flecha do tipo **idjabikára**, vendo-se na ponta a presença de 3 pares de dentes. Esta flecha difere da **idjabitér** apenas pelo número de dentes, pois esta possui de 5 a 6 pares; 2) - detalhe do acabamento vendo-se em **a**, padrão de desenho característico feito com pêlos de caítitu; em **b**, a vareta, e em **c**, desenho feito com resina de vegetal não identificado; 3) - emplumação de flecha do tipo **idjabitér** ou **idjabikára**, feita com penas de gavião-real cortadas ao meio e amarradas à haste.



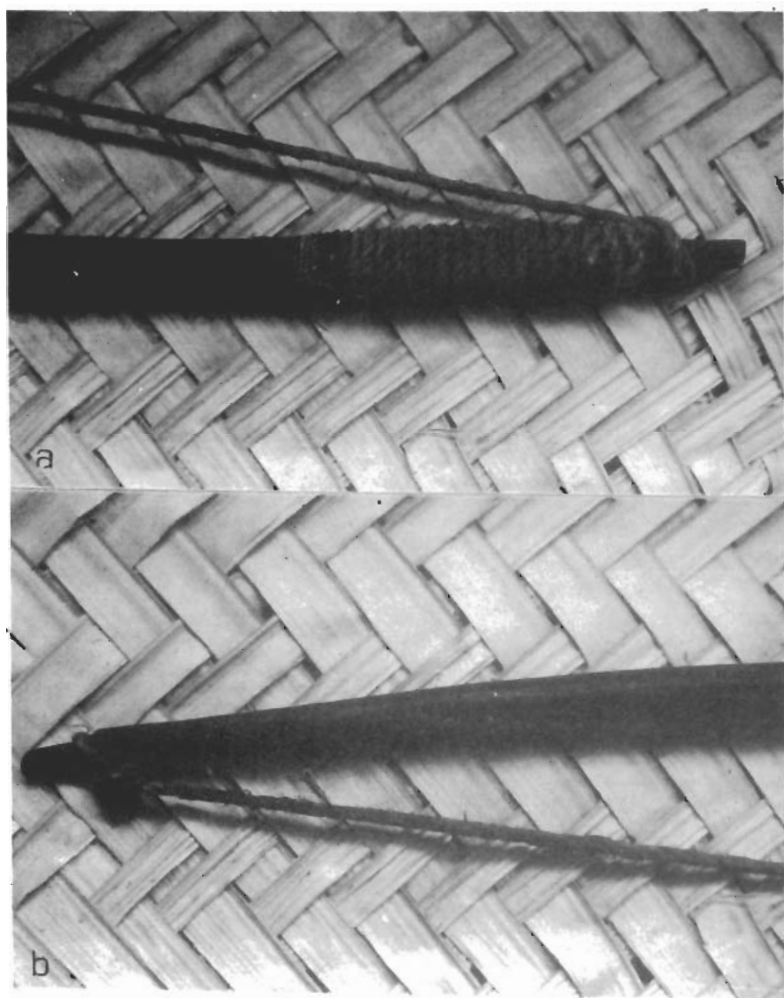
EST. III - 1) - as flechas do tipo **zoscabáp** caracterizam-se pela presença de um coco de tucumã perfurado em uma das faces, destinado a produzir assobio no momento em que são lançadas; 2) - algumas flechas deste tipo são especialmente enfeitadas com plumas azuis e vermelhas de araras, por ocasião de lutas ou determinadas cerimônias; 3) - detalhe da emplumação da flecha anterior.



EST. IV - 1) - flecha do tipo *iapelkâra*, caracterizada pela presença de um par de dentes na extremidade da ponta próxima à vareta; 2) - a flecha do tipo *iabikâr*, b flecha do tipo *iabikârtokabá*; 3) - emplumação de flecha do tipo *iapelkâra*, feita com penas de gavião, e a costura sobre a haste revestida por resina branca não identificada.



EST. V - 1) - flechas do tipo *wakinpikába-ijabikára*, vendo-se na vareta os característicos cortes imitando os rastros de cutia; 2) - flecha do tipo *innorig*, de acabamento mais simples, usada para abater animais nas copas das árvores; 3) - flecha do tipo *ijabipô-karxarága*, com a ponta bifurcada.



EST VI - Arco Suruf: a - extremidade inferior ou pé, com amarração do tipo "papelote", ou seja, a laçada e um segmento da corda enrolada no arco; b - extremidade apical ou topo, com fixação da corda ao arco do tipo "temporal".

Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. Plantas de importância econômica (1)

Carlos E. A. Coimbra Jr. (2)

Resumo: Foram realizados estudos etnobotânicos entre o grupo indígena Suruí, de Rondônia, objetivando identificar as plantas de importância econômica para o grupo. Foram listadas 58 espécies, pertencentes a 25 famílias, entre plantas silvestres e cultivadas nas roças. São tecidas algumas comparações sobre o uso de determinadas espécies pelos Suruí com outros indígenas da Amazônia. O material herborizado está depositado no Museu Paraense Emílio Goeldi e Núcleo de Pesquisa em Saúde de Rondônia.

INTRODUÇÃO

A riqueza florística da Amazônia caracteriza-se pela diversidade de espécies e sua multiplicidade de utilização pelas populações regionais.

No que pese o profundo conhecimento dos indígenas com respeito ao uso e manejo de um grande número de espécies, verifica-se em nosso meio uma carência de levantamentos sistemáticos sobre as plantas de importância econômica para estas populações, sendo que a maioria dos trabalhos trata preferencialmente de plantas medicinais, tóxicas ou alucinógenas (Killip, 1931; Prance, 1970, 1978 e Shultes & Holmstedt, 1968). Outro aspecto a ser considerado, além do conhecimento sobre o em-

-
- (1) Trabalho realizado com auxílio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico e da Fundação Nacional do Índio.
 - (2) Dept. Anthrop., Univ. Indiana, Bloomington. Bolsista do CNPq.

preço das plantas pelos indígenas, é o da necessidade de estudos de cunho taxonômico, pois como observa van den Berg (1982), as referidas plantas, geralmente apresentando diferentes nomes vulgares, podem corresponder a espécies totalmente diferentes, causando confusão e dificultando seu estudo.

A realização de estudos etnobiológicos permite não apenas o aprofundamento de nossos conhecimentos acerca dos recursos naturais da região, como também fornece subsídios necessários à formulação de uma política assistencial mais adequada, que **de fato atenda as necessidades básicas destas populações**. Por outro lado, alguns autores que realizaram estudos botânicos entre populações indígenas assumem posturas bastante etnocêntricas, tentando estabelecer relações entre "diversidade de raças indígenas" com a riqueza da flora ou, advertindo que "não devemos perder tempo em pôr nossa atenção nos conhecimentos dos nativos que estão a ponto de desaparecer para sempre" (Schultes, 1979). Essas abordagens não apenas distorcem a realidade em que se encontram essas populações, como também opõem-se aos pressupostos metodológicos da etnociência, onde a descrição, pelo pesquisador, do meio ambiente segundo a percepção da população em estudo é fundamental para que se determine a importância dos fatores de ordem ecológica ou sócio-cultural na tomada de decisões pelo indivíduo (Frake, 1962).

Não são muitos os estudos etnobotânicos realizados entre populações indígenas de Rondônia, podendo-se citar Roquette-Pinto (1935) e Lévi-Strauss (1948 a, 1948 b, 1950 e 1955), que registraram o uso de certas plantas entre grupos Nambiquara, Tupi-Kawahib e Pareci, que se distribuem pelo sudeste de Rondônia e noroeste de Mato Grosso. Neste trabalho são descritas as principais espécies vegetais de importância econômica para os Suruí e a utilização dada a tais espécies pelo grupo.

MATERIAL E MÉTODOS

O grupo indígena Suruí está localizado na Reserva do Posto Indígena Sete de Setembro, na área administrativa do Parque In-

dígena Aripuanã, Rondônia. A população é de 300 indivíduos aproximadamente, encontrando-se atualmente em aldeamentos de tamanho variado. Os cursos d'água mais importantes são o igarapé Sete de Setembro e Rio Branco, sendo este afluente do rio Roosevelt. O ecossistema predominante é o da mata de terra firme, não sendo verificadas áreas de campo ou savana.

A coleta e acondicionamento do material botânico deu-se de acordo com as técnicas correntes de herborização, sendo parte do material depositada no herbário do Museu Paraense Emílio Goeldi (MG), em Belém, e a outra depositada no Núcleo de Pesquisa em Saúde de Rondônia.

As pesquisas de campo foram realizadas nos períodos de dezembro/1979 a janeiro/1980; julho/1980; janeiro/1981; dezembro/1981 a janeiro/1982 e julho/1983.

Os vocábulos na língua Suruí aparecem no texto em negrito e para sua grafia são seguidas as regras propostas por Bontkes (1978), com algumas modificações.

RESULTADOS

O presente estudo revelou 58 espécies de importância econômica, pertencentes a 25 famílias. Além dessas, 23 plantas reconhecidas pelos Suruí não foram identificadas por tratar-se de material incompleto, faltando flores e/ou frutos.

Na lista que se segue, as espécies estão agrupadas por família, aparecendo em primeiro lugar o nome da planta na língua Suruí, seguindo-se sua designação em português e o nome científico.

PLANTAS SILVESTRES E CULTIVADAS

1. Família ANACARDIACEAE

- 1.1) **maxóhga**, taperebá, *Spondias lutea* L. - Árvore com frutos comestíveis.

1.2) **orixiá**, caju, *Anacardium giganteum* Hanc. ex Engler - Árvore com frutos comestíveis.

2. Família ANONACEAE

2.1) **píamáh**, *Duguetia* sp. - Árvore cuja madeira é usada para fazer cabos de machados.

3. Família ARACEAE

3.1) **gárinhã**, inhame, *Colocasia* sp. - Planta herbácea cultivada. Os tubérculos são utilizados como alimento.

4. Família BIGNONIACEAE

4.1) **lapé**, pau d'arco, *Tabebuia* sp. - Árvore cuja casca é utilizada na construção das paredes laterais das habitações tradicionais.

5. Família BIXACEAE

5.1) **nôh**, urucu, *Bixa orellana* L. - Árvore ramosa, pequena, plantada no peridomicílio, sendo também encontrada nas capoeiras próximas à aldeia. Com o arilo que reveste as sementes preparam uma tinta vermelha, espessa, com a qual tingem tecidos e redes e pintam a pele. A tinta é também utilizada como fármaco contra febres e piodermite (Coimbra Jr. et al., 1985). Com a madeira fabricam bastões ignígenos utilizados para acender fogo pelo método tradicional (descrito por Roquette-Pinto (1935)).

6. Família BURSERACEAE

6.1) **abér**, breu-manga, *Tetragastris altissima* (Aubl.) Swartz. - Árvore com frutos comestíveis. A madeira é usada para acender fogo pelo método tradicional de fricção de dois bastões ignígenos. É também empregada na obtenção de vigas para a construção de malocas. As raspas da casca aplicadas sobre a pele são indicadas contra coceiras.

7. Família CARICACEAE

7.1) **ihbôga**, jaracatiá ou mamão-bravo, *Jaracatia dodecaphylla* DC - Árvore com frutos comestíveis. Do tronco da árvore apodrecido, os Suruí obtêm larvas do coleóptero *Rhynchophorus palmarum*, muito apreciadas como alimento. As técnicas pa-

ra obtenção e preparo dessas larvas já foram descritas em trabalhos anteriores (Coimbra Jr., 1983, 1984).

8. Família CONVOLVULACEAE

- 8.1) **watinga**, batata-doce, *Ipomoea* sp. - Existem muitas variedades identificadas pela forma das raízes tuberosas, espessura da "película" externa, sabor, cor e tipo de folha, entre outros caracteres. O plantio se dá no início das primeiras chuvas, em geral no mês de setembro.

9. Família DIOSCOREACEAE

- 9.1) **soá**, cará, *Dioscorea* sp. - Como no gênero anterior, os Suruí identificam diversas variedades. O plantio do cará é feito juntamente com o da batata-doce.

10. Família EBENACEAE

- 10.1) **ihbakáp**, *Diospyros artanthifolia* Mart. - Árvore com frutos globosos, comestíveis.

11. Família EUPHORBIACEAE

- 11.1) **báhrá**, seringueira, *Hevea brasiliensis* M. Arg. - Árvore de uso desconhecido antes do contato com a sociedade nacional, atualmente passou a ser um importante produto de comercialização pelo grupo.

- 11.2) **mõy**, mandioca, *Manihot esculenta* Crantz - É a cultura agrícola mais importante, fazendo-se presente ao longo de todo o ano. O plantio é feito no início da estação chuvosa.

12. Família FLACOURTIACEAE

- 12.1) **behtí**, *Xylosma* sp. - Com a resina amarelo-hialina que exuda do tronco, os Suruí confeccionam um adorno labial, denominado **behtíga**, que embora esteja caindo em desuso como decorrência do acelerado processo de aculturação que se verifica no grupo, é ainda um elemento importante na identificação étnica. A **behtíga** é introduzida no lábio inferior, por dentro da boca, através de um orifício feito para

esse fim. A confecção da **behtíga** é de competência masculina. O indivíduo corta a casca da árvore em "V" (Fig. 1) e insere no vértice do corte um pedaço de taquara (**waab**) de aproximadamente 25-30 cm de comprimento para recolher a resina. Depois de seca a resina, o pedaço de taquara é quebrado cuidadosamente e após lixada, a **behtíga** está pronta para ser usada (Fig. 2). Esta atividade só é desenvolvida no verão (junho a agosto) pois a água da chuva não deve penetrar na taquara enquanto a resina não estiver completamente seca.

13) Família GRAMINEAE

- 13.1) **waab**, taquara, *Olyra caudata* Trin. - Os colmos ocos são usados durante o preparo dos adornos labiais denominados **behtíga** (vide 12.1). Servem também para a confecção de flautas.
- 13.2) **yjap**, taquara, *Guadua* sp. - Usada para fazer a haste das flechas.
- 13.3) **makôrap**, taquara ou taboca, *Guadua* sp. - Empregada para fazer grandes flautas que são tocadas por ocasião de determinadas festas.
- 13.4) **mecg**, milho, *Zea mays* L. - Foram identificadas duas variedades de milho cultivadas pelos Suruí. Uma delas apresenta espigas grandes (atingindo 35 cm de comprimento), grãos amarelos (variando de amarelo quase branco e amarelo-ouro), doces e macios. A outra possui espigas menores (15 cm) e grãos brancos ou vermelhos-grená, sendo usada unicamente para fazer pipocas. O milho é plantado entre setembro e outubro. A colheita do milho-verde inicia-se em dezembro/janeiro, terminando no máximo em fevereiro, quando então as espigas de milho maduro são deixadas na própria roça e colhidas aos poucos.

14) Família GUTTIFERAE

- 14.1) **borokáa**, bacuri, *Rheedia macrophylla* (Mart.) Pl et Tr. - Frutos comestíveis.
- 14.2) **burkápapi**, uanani, *Symphonia globulifera* L. Com a resi-

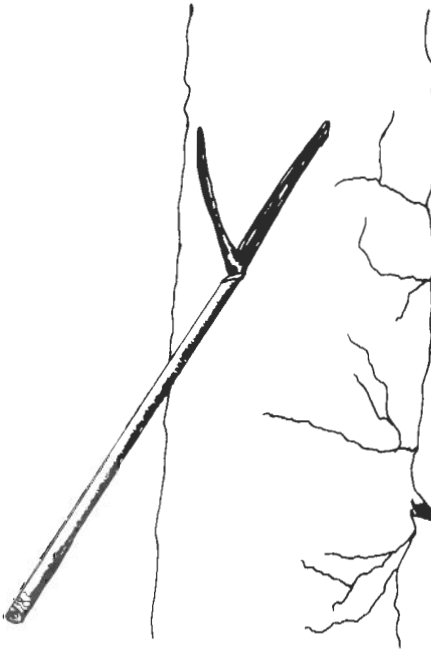
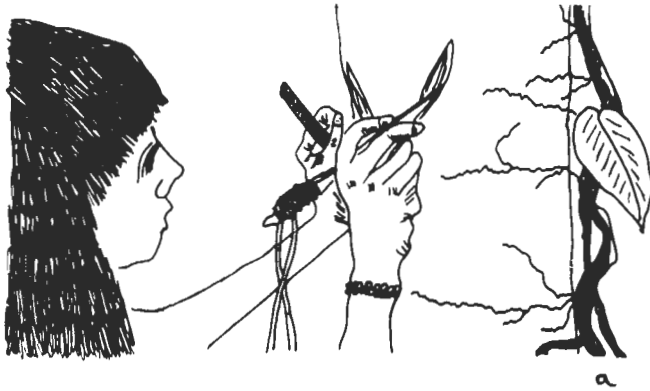


Fig. 1 - Corte da árvore para obtenção da resina de *Kylosma* sp. (a); posição da taquera inserida no corte para recolher a resina (b).



Fig. 2 - Mulher Suruí usando adorno labial (*bebittha*) feito de resina de *Xylocopa* sp.

na que obtêm dessa espécie, os Suruí impermeabilizam as cordas usadas nos arcos e fios de algodão. Pode ser usada também na iluminação de habitações à noite, pois queima produzindo pouca fumaça e não exala odor. Anteriormente ao contato com a sociedade nacional, essa resina era utilizada para fixar machados de pedra em cabos de madeira. Para obterem a resina, denominada **burka**, procuram uma árvore que possua em algum de seus galhos um cupinzeiro. Sobem então na árvore ou a derrubam para obterem a resina que se acumula sob este. Os cupins, pertencentes ao gênero *Microcerotermes*, destroem parcialmente a casca da árvore, permitindo assim a saída da resina, inicialmente amarela e que em contato com o ar, **oxida-se, tornando-se negra e endurecida. Após obterem os pedaços da resina na floresta, voltam à aldeia e preparam uma pequena fogueira onde jogam algumas castanhas-do-pará com casca para queimarem. Junto ao fogo colocam uma pedra lisa e bem limpa, deitando sobre sua superfície os pedaços de resina para amolecerem com o calor. Após queimadas as castanhas, retiram-lhe as cascas e esfregam o óleo da castanha nas mãos e na pedra quente. Pegam então o pedaço da resina já amolecida e esfregam-na entre os dedos para que o óleo da castanha penetre. Ao mesmo tempo vão colocando os pedaços da resina sobre a pedra quente até que atinja a consistência necessária. Concluída essa etapa, dão-lhe forma de bastão e envolvem-na em um saquinho feito de folíolos de babaçu.**

15. Família LECYTHIDACEAE

- 15.1) **magahb**, castanha-do-pará, *Bertholetia excelsa* H.B.K. - As amêndoas são usadas como alimento. O óleo de castanha serve para lustrar os arcos e outros objetos de madeira escura. O mesmo óleo é também utilizado para preparar a **resina de burkápapi** (vide item 14.2). Em determinadas épocas, encontra-se sobre o tronco das castanheiras um grande número de larvas de um lepidóptero, da família Noctuidae, também muito apreciadas como alimento. Com o

tronco, fazem grandes pilões usados no preparo de bebidas fermentadas.

- 15.2) **wabebáp**, tauari, *Cariniana* sp. - A entrecasca é facilmente extraída e as fibras utilizadas para amarração de vigas, cestos, etc.

16. Família LEGUMINOSAE

- 16.1) **mandéa**, jatobá, *Hymenaea courbaril* L. - Árvore grande; frutos comestíveis. A resina, denominada **mandesí**, é usada para iluminação de interiores. Dizem que antigamente faziam canoas com casca do jatobá.
- 16.2) **moridiá**, ingá, *Inga edulis* Benth. - Fruto comestível. Cresce nas capoeiras e para colherem os frutos podem eventualmente derrubá-las.
- 16.3) **moridikabedá**, ingá, *Inga nobilis* Willd. - Frutos comestíveis.
- 16.4) **moridikabedá**, ingá, *Inga cinnamomea* Spruce. - Frutos comestíveis.
- 16.5) **olakabapojo**, ingá, *Inga alba* (S.w.) Willd. - Frutos comestíveis.
- 16.6) **dág-dág**, *Bauhinia longicuspis* Spx. ex Benth. - A entrecasca é utilizada na confecção de cordas finas.
- 16.7) **lapereikáp**, mulungu, *Erythrina* sp. - As sementes bicolors (preto e vermelho) são usadas para fazer colares.
- 16.8) **makáhb**, amendoim, *Arachis nambyquarae* Hoehne. - Trata-se de uma variedade que apresenta frutos bem maiores que o *A. hypogaea*, com frutos atingindo até 70 mm de comprimento, com sementes também grandes, muito doces e de coloração variando de sépia a uma tonalidade rosada quase branca. O plantio é feito entre setembro e outubro, sendo a colheita realizada a partir de abril.

17. Família MALVACEAE

- 17.1) **gob**, algodão, *Gossypium barbadense* L. - Trata-se da única planta têxtil cultivada pelos Suruí. As fibras são fiadas em fusos feitos de madeira de pupunha e tortual de argila. Os novelos são guardados em cestos pendendo do teto da maloca. Os fios, de diversas espessuras, podem ser usa-

dos para tecer redes, cinturões, colares, cintas para carregar crianças, etc.

18. Família MONIMIACEAE

- 18.1) **gereñom**, capitiú, *Siparuna guianensis* Aubl. - Os Suruí esmagam as folhas na boca e esfregam-nas no corpo esperando ter sorte quando irão caçar tatu. As folhas e frutas exalam um cheiro forte e agradável.

19. Família MORACEAE

- 19.1) **lokobéa**, *Perebea mollis* (Poepp. et Endl.) Huber - Frutos comestíveis. Algumas vezes chegam a derrubar a árvore para colherem os frutos em maior quantidade e levarem-nos para a aldeia.
- 19.2) **ínkôr**, imbaúba, *Cecropia palmata* Willd. - A entrecasca é utilizada na fabricação de cordas. Para isso obtêm a entrecasca e retiram a casca externa deixando apenas as **finas fibras brancas**. **Lavam-nas no rio ao mesmo tempo que batem-nas em uma pedra** para que as fibras fiquem separadas umas das outras. **Ajuntam então as fibras em feixes e torcem-nas sobre a coxa** para formar a corda. Quando querem cordas mais grossas, colocam mais tiras no momento em que estão torcendo as fibras sobre a coxa. Depois de prontas, as cordas são deixadas ao sol para secarem ou colocadas no interior da maloca, próximas ao fogo. O emprego dado a essas cordas é o mais diverso, sendo usadas nos arcos, para amarrar redes, etc.
- 19.3) **jíkib**, caucho, *Castilla ulei* Warb. - Extraem látex para comercialização. Nos meses de verão, aparecem no tronco de algumas árvores numerosas larvas de um lepidóptero (Heterocera) que servem de alimento.

20. Família MUSACEAE

- 20.1) **ímpap**, *Heliconia psittacorum* L.F. - As folhas são usadas para embrulhar animais mortos durante caçadas a serem levados para a aldeia.
- 20.2) **mokôhbá**, **banana**, *Musa paradisiaca* L. - A variedade de

banana que me foi indicada pelos Suruí como sendo cultivada anteriormente ao estabelecimento de contatos permanentes com a sociedade nacional é a "São Tomé", com casca arroxeadada, polpa amarela e aroma peculiar. Atualmente, outras variedades foram introduzidas por funcionários da FUNAI.

21. Família PALMAE

- 21.1) **wapéa**, mumbaca, *Astrocaryum mumbaca* Mart. - Frutos comestíveis.
- 21.2) **orokobé**, murumuru, *Astrocaryum murumuru* Mart. - Frutos e palmito comestíveis.
- 21.3) **mayor**, tucumã, *Astrocaryum tucuma* Mart. - Frutos comestíveis. Com o caroço confeccionam miçangas utilizadas em colares, pulseiras e outros adereços. As folhas fornecem fibras que são utilizadas no fabrico de cestos. O palmito é comestível e com ele fazem um caldo adocicado muito apreciado. Para isso, procuram um pé de tucumã cujo palmito não esteja a mais de 2 metros do chão. Retiram as bainhas das folhas com auxílio de um facão ou machado, tomando sempre muito cuidado com os acúleos que revestem o estipe e as folhas da palmeira. Exposto o palmito, golpeiam-no com um pedaço de pau previamente descascado e limpo até que o palmito adquira um aspecto lembrando um emaranhado de fibras brancas. Feito isso, preparam um "copo" com as folhas de *Calathea* sp. (Marantaceae) ou *Heliconia* sp. (Musaceae), no qual torcem as fibras do palmito de modo a obterem o suco, que é logo consumido.
- 21.4) **wasam**, inajá, *Maximiliana maripa* (Correa da Serra) Drude - Frutos e palmito comestíveis. As folhas são usadas na cobertura de casas.
- 21.5) **nitím**, marajá, *Bactris* sp. - frutos comestíveis.
- 21.6) **yoargap**, marajá, *Bactris* sp. - frutos comestíveis.
- 21.7) **íkarkap**, marajá, *Bactris* sp. - Frutos comestíveis.
- 21.8) **yobáia**, buriti, *Mauritia flexuosa* L.F. - Frutos comestíveis. Das folhas obtêm fibras para a confecção de adornos céfalicos usados em algumas festas.

- 21.9) **yoí**, patauá, *Jessenia bataua* (Mart.) Burr. - Frutos comestíveis. A palmeira é derrubada propositalmente para que no estipe apodrecido cresçam as larvas do coleóptero *Rhyna barbirostris*, muito apreciadas como alimento (Coimbra Jr., 1983, 1984).
- 21.10) **bíhba**, açai, *Euterpe oleracea* Mart. - As folhas são usadas na cobertura das habitações. Curiosamente, os Suruí não comem palmito ou preparam o suco com os frutos do açai, ambos tão apreciados por outros grupos indígenas.
- 21.11) **pãra**, paxiúba-de-perna, *Socratea exorrhiza* (Mart.) H. Wendl. - As raízes adventícias, dotadas de numerosos espinhos curtos e grossos, são usadas como ralador para milho e mandioca, destinado ao preparo de certos alimentos.
- 21.12) **wasamapãra**, paxiúba-barriguda, *Iriartea ventricosa*, Mart. - Palmito comestível.
- 21.13) **yobára**, pupunha, *Guilielma gasipaes* (H.B.K.) Bailey - Os frutos cozidos são muito apreciados como alimento. A madeira é usada na confecção de arcos e pontas de flechas. O palmito é comestível. A pupunheira cultivada é rara nas aldeias Suruí, encontrando-se em alguns locais da floresta crescendo em touceiras situadas em terrenos onde possivelmente localizaram-se antigas roças ou aldeias.
- 21.14) **pasápa**, babaçu, *Orbignya martiana* B. Rodr. - As folhas são utilizadas na cobertura das habitações. Os frutos e o palmito são usados como alimento. No interior dos frutos, comendo as sementes, crescem as larvas dos coleópteros conhecidos pelos Suruí como **kadeg** e pertencentes aos gêneros *Pachymerus* e *Caryobruchus*, que são muito apreciados como alimento. No estipe da palmeira, quando podre, ou mesmo no palmito, podem crescer larvas de *Rhychophorus palmarum*, também empregadas na alimentação (Coimbra Jr., 1983, 1984). Os folíolos novos são ainda utilizados para a confecção de grandes cestos que, presos à cabeça, trazem para a aldeia produtos da roça, lenha, caça, etc.

22. Família SAPOTACEAE

- 22.1) **membetía**, pariri ou frutão, *Pouteria pariry* (Ducke) Bachi-
ni - Árvore com frutos comestíveis.
- 22.2) **pekohkába**, *Franchetella* sp. Árvore com frutos comestíveis.
- 22.3) **sobagueialôht**, *Lucuma* sp. - É "árvore de espera", pois os
frutos são procurados por certos animais de caça.

23. Família SOLANACEAE

- 23.1) **mayxohkáp**, fumo, *Nicotiniana tabacum* L. - É o único nar-
cótico observado entre os **Suruí**. As folhas ainda verdes
são trazidas da roça para o interior das malocas, onde são
penduradas, em geral próximas ao fogo para secarem. Para
fumar, as folhas secas são trituradas entre os dedos e o pó
ajuntado em pedaços retangulares de palha de milho se-
ca. Estes são então enrolados e selados com a saliva. Sen-
do largamente consumidos pelos homens, os cigarros po-
dem ser usados como hábito **prazeroso** ou **durante ritos** de
pajelança. **Atualmente** preferem os cigarros industrializa-
dos; contudo, durante os rituais, sempre usam cigarros
tradicionais.

24. Família STERCULIACEAE

- 24.1) **akôptia**, cacau, *Theobroma cacao* L. - Arilo das sementes
comestível.
- 24.2) **akôhba**, cacauí, *Theobroma speciosum* Willd. - Frutos
comestíveis.

25. Família ZINGIBERACEAE

- 25.1) **mamug-á**, *Costus* sp. - A mulher que não consegue engra-
vidar deve colocar um ramo com a inflorescência dentro
da rede e dormir junto com ele. Poucos dias depois estará
gestante.

DISCUSSÃO

Dentre as espécies silvestres de importância econômica para os Suruí, destacam-se as palmeiras, não só pelo maior número de gêneros e espécies identificados, como também pela sua larga utilização pelo grupo. Mesmo assim, o uso de palmeiras pelos Suruí parece ser bem menor do que o observado por outros autores como Anderson (1977) entre os Yanomami do norte do Estado do Amazonas, e Shultes (1974), entre vários grupos indígenas do noroeste da Amazônia. O último autor enfatiza a importância das palmeiras entre os indígenas daquela região, ressaltando inclusive seu papel simbólico em mitos e rituais religiosos.

Entre os Yanomami, Anderson (1977) registrou 17 espécies de palmeiras cujos frutos são usados na alimentação e 14 que fornecem palmitos comestíveis, enquanto que entre os Suruí, foram identificadas 11 espécies fornecedoras de frutos comestíveis e 6 de palmitos. Por sua vez, é descrita pela primeira vez a utilização de palmito de *A. tucuma* para o preparo de bebida como descrito no item 16.3. Anderson (*opus cit.*) verificou o uso de folhas de *Geonoma aculifera* e *G. deversa* na cobertura das habitações. Entre os Suruí, foi observado para este fim, o uso das folhas de *Orbignya martiana*, *Maximiliana maripa* e *Euterpe oleraceae*.

Na família Leguminosae verificou-se uma maior utilização de espécies do gênero *Inga*, todas como alimento. Contudo, apenas *I. edulis*, que cresce espontaneamente nas capoeiras próximas à aldeia, assume maior importância, sendo os frutos trazidos à aldeia em grandes cestos. As demais espécies do gênero são consumidas esporadicamente, quando os frutos são encontrados na floresta. Ainda nessa família, outra espécie que merece destaque é o jatobá (*Hymenaea courbaril*). Lévi-Strauss (1950) registrou para alguns grupos indígenas no vale do rio Guaporé o uso da resina de *H. courbaril* na confecção de adornos labiais, semelhantes aos que são utilizados pelos Suruí e outros grupos

Tupi da região, como os Zoró e Cinta-Larga. Contudo, os Suruí utilizam para este fim a resina de *Xylosma* sp., uma Flacourtiaceae.

Foram identificadas três espécies produtoras de fibras utilizadas para amarração de vigas na construção de malocas ou em cordoaria em geral: *Cecropia palmata* (Moraceae); *Cariniana* sp. (Lecythidaceae) e *Bauhinia longicuspis* (Leguminosae). Destas, a espécie que fornece fibras para a confecção de cordas propriamente dita é *C. palmata*. Friel (1968) registrou utilização semelhante para essa espécie pelos Xikrin, do sul do Estado do Pará. As outras espécies fornecem fibras menos duráveis, sendo utilizadas na amarração de objetos mais rudimentares (vigas e esteios de construção) ou de menor durabilidade, como cestos e flautas.

Entre os Suruí, a obtenção de fogo pelo método de fricção de dois bastões ignígenos de madeira era feita com *Bixa orellana* ou *Tetragastris altissima*. Para este fim, registrou Roquette-Pinto (1935) entre o grupo indígena Nambikwara o uso de bastões de almécega (*Hedwigia balsamifera* e *Protium* spp., ambas da família Burseraceae), enquanto que Prance (1972) verificou entre o grupo Waiká do Território de Roraima o uso de bastões feitos de *Croton pullei* (Euphorbiaceae). Atualmente, os Suruí dão preferência aos fósforos ou isqueiros a gás para fazer fogo.

Para obtenção de resinas utilizam três espécies: *Xylosma* sp., *Hymenaea courbaril* (ambas já comentadas em parágrafo anterior) e *Symphonia globulifera* (Gutíferae). A técnica para obtenção da resina de *S. globulifera* merece ser destacada, pois exige um profundo conhecimento acerca do comportamento de cupins do gênero *Mycrocerotermes*, uma vez que a ação destes insetos sobre o tronco da árvore permite a exudação da resina que se deposita sob o cupinzeiro. Apesar da utilização da resina de *S. globulifera* por populações indígenas já se encontrar registrada na literatura (Lévi-Strauss, 1950), não se faz menção sobre o papel de cupins durante sua obtenção.

Além das espécies descritas acima, foram identificadas outras oito espécies que vêm sendo de certa maneira cultivadas, tendo sido introduzidas, mas recentemente, em sua maioria, por funcionários da FUNAI. São elas: 1) abacate (*Persea americana* Mill.); 2) limão e tangerina (*Citrus* spp.); 3) goiaba (*Psidium guajava* L.); 4) manga (*Mangifera indica* L.); 5) carambola (*Averrhoa carambola* L.); 6) arroz (*Oryza sativa* L.); 7) mamão (*Carica papaya* L.) e 8) café (*Coffea arabica* L.).

Em geral, essas espécies não recebem muita atenção dos Suruí, que muitas vezes deixam que sejam totalmente encobertas por vegetação secundária. Em relação ao arroz, há muito estímulo por parte do Posto da FUNAI para que os indígenas o cultivem, existindo inclusive um trator para facilitar os trabalhos de limpeza da área a ser plantada. O café foi inicialmente plantado por colonos que invadiram a Reserva. Com sua expulsão, há cerca de três anos, ficaram extensos cafezais que começaram a ser cuidados pelos índios. Porém, uma significativa parte das plantações se perdeu devido ao trato inadequado que os Suruí dispensaram a esta cultura.

AGRADECIMENTOS

Aos Suruí, pela hospitalidade e paciência ao fornecerem as informações. Ao prof. José Elias de Paula, do Dept.º de Biologia Vegetal da Universidade de Brasília, pelas sugestões e revisão dos originais; aos botânicos do Museu Paraense Emílio Goeldi, Drs. João Murça Pires e Pedro L.B. Lisbôa, pela identificação do material.

ABSTRACT

Ethnobotanical studies were carried out among the Suruí Indians from the State of Rondônia, Brazil, in order to identify plants of economical importance for the group. Fifty eight species were listed, included in twenty five families, among wild and cultivated plants. The author makes comparisons about the use of some

plants by the Suruí with other Indian groups of Amazonia. The botanical material is deposited at Museu Paraense Emílio Goeldi and Núcleo de Pesquisa em Saúde de Rondônia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDERSON, A.B.

1977 - Os nomes e usos de palmeiras entre uma tribo de índios Yanomama. *Acta Amazon.*, Manaus, 7(1):5-13.

BERG, M.E. van den

1982 - *Plantas medicinais da Amazônia - Contribuição ao seu conhecimento sistemático*. Belém, CNPq/PTU. 223p., il.

BONTKES, W.

1978 - *Dicionário preliminar Suruí/Português - Português/Suruí*. Porto Velho, Summer Institute of Linguistics.

COIMBRA JR. C.E.A.

1983 - O uso de larvas de coleópteros na alimentação do grupo indígena Suruí, Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOLOGIA, 10. Belo Horizonte. *Resumos*: p. 167-169.

1984 - Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. O uso de larvas de coleópteros (Bruchidade e Curculionidae) na alimentação. *Rev. Bras. Zool.*, S. Paulo, 2(2): 35-47.

COIMBRA JR., C.E.A.; VENTURA SANTOS, R.; RANUS, R.

1985 - Estudos epidemiológicos entre grupos indígenas de Rondônia. I. Piodermites e portadores inaparentes de *Staphylococcus* sp. na boca e nariz entre os Suruí e Karitiana. *Rev. Inst. Med. Trop. São Paulo*, São Paulo, 27(1) (no prelo).

FRAKE, C.O.

1962 - Cultural ecology and ethnography. *Am. Anthropol.*, Lancaster, 64(1): 53-59.

HULTES, R.E.

1974 - Palms and religions on the Northwest Amazon. *Principes*, Miami, 18:3-21.

1979 - Índices da riqueza etnofarmacológica do noroeste da Amazônia. *Acta Amazon.*, Manaus, 9:209-215.

KILLIP, E.P.

1931 - The use of fish poison in South America. *A. Rep. Smithsonian Inst.*, 1930:401-408.

LÉVI-STRAUSS, C.

1948a - The Kawahib. In: STEWARD, J.H., ed. *Handbook of the South American Indians* - Washington, Smithsonian Institution, V. 13.

1948b - The Nambicuara. In: STEWARD, J.H., ed. *Handbook of the South American Indians* - Washington, Smithsonian Institution. V. 13.

LÉVI-STRAUSS, C.

1950 - The use of wild plants in tropical South America. In: STEWARD, J.H., ed. *Handbook of South American Indians*. Washington, Smithsonian Institution. V. 6

1955 - *Tristes Tropiques*. Paris, Librerie Plon.

PRANCE, G.T.

- 1970 - Notes on the use of plant hallucinogens in Amazonian Brazil. *Econ. Bot., Lancaster*, 24:62-68.
- 1972 - An ethnobotanical comparison of four tribes of Amazonian Indians. *Acta Amazon, Manaus*, 2:7-27.
- 1978 - The poisons and narcotics of the Deni, Paumari, Jamamandi and Jarawara Indians of the Purus region. *Rev. bras. Bot., São Paulo*, 1:71-78.

ROQUETE-PINTO, E.

- 1935 - *Rondônia*. São Paulo, Nacional, 1975 (Brasiliana, 39).

SCHULTES, R.E. & HOLMSTEDT, B.

- 1968 - The vegetal ingredients of the myristicaceous snuffs of northwest Amazon. *Rhodora, Boston*, 70: 113-156.

Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. Aspectos alimentares (1)

Carlos E.A. Coimbra Jr. (2)

Resumo: Esse trabalho trata de alguns aspectos da alimentação do grupo indígena Suruí, de Rondônia, incluindo prescrições alimentares e o papel do homem e da mulher no preparo dos alimentos. São apresentados os principais alimentos, suas formas de obtenção (caça, coleta, cultivo, etc), preparo e consumo. Apresenta também o calendário agrícola dos Suruí, os produtos e as técnicas empregadas na agricultura. Finalmente, discute as conseqüências do processo de aculturação, sobre os hábitos alimentares e estado nutricional do grupo após o contato com a sociedade nacional.

INTRODUÇÃO

Os padrões de alimentação registrados entre as diferentes sociedades indígenas no Brasil refletem um profundo conhecimento acerca da utilização dos recursos naturais disponíveis no ecossistema.

Na Amazônia, esses grupos desenvolveram mecanismos sócio-culturais e biológicos de modo a lhes permitirem uma integração harmônica e ao mesmo tempo dinâmica com o meio ambiente. Em atividades de coleta, caça, pesca ou agricultura, esses mecanismos desempenham importante papel na regulação

-
- (1) Trabalho realizado com auxílio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e da Fundação Nacional do Índio (FUNAI).
 - (2) Dept. Anthrop., Univ. Indiana, Bloomington. Bolsista do CNPq.

da exploração destes recursos, pois, apesar da grande variedade, sua distribuição é rarefeita. Portanto, essa integração, do todo sócio-cultural com o biológico, tem garantido a estas populações condições de sobrevivência, assegurando-lhes boas condições de saúde e nutrição, como atestam os registros daqueles que inicialmente travaram contato com essas sociedades.

No entanto, em oposição a esse estado de harmonia com o meio ambiente, verifica-se, após o contato destas populações com a sociedade nacional, uma quebra nos mecanismos reguladores da ação do homem sobre o meio.

Dando continuidade à série de estudos em ecologia humana que vêm sendo conduzidos entre os Suruí, do Parque Indígena Aripuanã, em Rondônia, serão apresentados neste trabalho alguns aspectos da alimentação do grupo. São também tecidos comentários acerca das conseqüências da introdução de determinados alimentos "ocidentais" sobre o comportamento alimentar e estado nutricional dos Suruí.

Informações referentes à antropologia e histórico do contato dos Suruí com a sociedade nacional são encontradas em Puttkamer (1971), Arnaud & Cortez (1976), Davis (1977), Mindlin (1980, 1984) e Coimbra Jr. (1980). As palavras na língua Suruí aparecerão no texto em negrito e, para sua grafia, serão seguidas as regras propostas por Bontkes (1978). Os trabalhos de campo foram realizados nos períodos de dezembro/1979 a janeiro/1980; julho/1980; janeiro/1981; dezembro/1981 a janeiro/1982 e julho/1983.

COMO SE ALIMENTAM OS SURUÍ

Na aldeia Suruí, são as mulheres as responsáveis pelo preparo dos alimentos, o que implica em colhê-los na roça, trazê-los à aldeia, enfim, prepará-los. O fogo é aceso dentro da maloca, em geral próximo à porta e, para cozinhar, utilizam grandes panelas de barro (Fig. 1 e 6). Eventualmente podem também ar-



Fig. 1 - Preparo de alimentos em panelas de cerâmica no interior da maloca (P.I. Sete de Setembro, julho/1980).



Fig. 6 - Mulher Suruí cozinhando mandioca em acampamento próximo a aldeia (P.I. Sete de Setembro, julho/1980).

mar pequenos moquéns no interior da casa para assarem alguma caça ou peixe (Fig. 2). Nesse caso, compete ao homem vasculhar as cercanias da aldeia e trazer as varas de madeira e cipós necessários à armação dos moquéns.

A primeira refeição é em geral feita logo pela manhã, consistindo de alguma sobra do dia anterior. Os que passam o dia na roça ou mato raramente levam alimentos consigo e, portanto, comem aquilo que encontram (frutos, larvas, palmitos, etc.). Os que permanecem na aldeia comem aos poucos durante todo o dia: uma espiga de milho acabada de assar, castanha, etc.

Comumente as mulheres servem o alimento quando solicitadas pelo homem, em geral seu marido. Porém não existe formalismo quanto a este aspecto e, portanto, o homem também pode levar algo de comer a uma mulher.

As crianças mamam, por vezes, mais que um ano. Dentre os primeiros alimentos não-lácteos que lhes são dados, constam mingaus de milho, mandioca ou outro tubérculo, castanha pré-mastigada pela mãe e carne de inhambu cozida.

Em determinadas ocasiões, grupos familiares podem empreender longas excursões de caça ou pesca, com duração de vários dias. Comem, então, muita carne, quando não apenas carne. Mas isso só ocorre quando estão acampados na mata; pois, ao regressarem à aldeia, voltam ao consumo dos produtos agrícolas em primeiro lugar.

Existem várias proscricções alimentares, principalmente sobre produtos de origem animal; por exemplo: macaco-barrigudo e tamanduá-bandeira são ingeridos apenas pelos velhos; anta e tatupeba só são consumidos pelos adultos; o tatu canastra raramente comem; paca e cutia são consumidos por indivíduos pertencentes a determinados grupos clânicos. Não comem carne de veado por estar esse animal associado ao mito de criação dos Suruí, nem o tatu-rabo-de-couro, pois, na mitologia do grupo, foi es-



Fig. 2 - Moqueim armado no interior da casa para assar carnes e peixes: (a) carne de macaco coatá; (b) peixe assado em folha de babaçu (P.I. Sete de Setembro, janeiro/1982).

ta espécie de tatu que cavou os leitos dos rios. Também não consomem morcegos, coelhos silvestres, capivara, preguiça, macaco guariba, sagüis e outros mamíferos, pertencentes às ordens dos Carnívoros (onça, ariranha, cachorro-do-mato) e Marsupiais (gambá, cuíca, etc.). Para maiores detalhes, vide Coimbra Jr. (1985).

As mulheres que se encontram em reclusão (menstruadas ou que pariram recentemente) não se alimentam de carnes, nem tampouco podem beber água fria. Alimentam-se então de uma sopa preparada a partir do milho, ou algum tubérculo, dependendo da época do ano. O homem com o filho nascido recentemente também encontra-se sujeito a várias restrições alimentares.

DE QUE SE ALIMENTAM OS SURUÍ

A caça constitui a principal fonte de proteínas na dieta Suruí, ficando a pesca em segundo lugar. A Tab. 1 apresenta os mamíferos e aves utilizados na alimentação do grupo. Dentre os peixes, destacam-se as piranhas (gêneros *Pygocentrus* e *Serrasalmus*), pacus (gêneros *Mylossoma* e *Myleus*), piaus (*Leporinus* sp.), surubim (*Pseudoptatystoma* sp) sardinhas (*Triportheus* sp), e mandis (Família Pimelodidae). Eventualmente, comem também o poraquê (*Electrophorus electricus*).

A carne de caça e o peixe podem ser preparados assados no moquéim ou, no caso dos peixes, cozidos. Raramente cozinham carne de caça, a não ser para o preparo de algum prato especial. Já as aves são sempre cozidas. O fígado de macaco-coatá e porcos-do-mato são espetados em finas varas de taboca (*Guadua* sp.) e assados nos moquéms. Ao assarem mamíferos no moquéim, não tiram o couro. O animal é esquartejado e as partes passadas rapidamente na chama para que os pêlos sejam chamuscados. Dos peixes, removem a "barrigada" através de um pequeno orifício, menor que 2 cm, feito próximo à cloaca, por onde introduzem um dos dedos. O peixe é então lavado e não se preocupam em retirar as escamas. As aves são depenadas imediata-

Tab 1 — Os Animais de caça usados na alimentação dos Suruí, Parque Indígena Aripuanã, Rondônia.

NOME EM SURUÍ	NOME EM PORTUGUÊS	NOME CIENTÍFICO
wasá	anta	<i>Tapirus terrestris</i>
mēbé	queixada	<i>Tayassu pecari</i>
mēbécot	caititu	<i>Tayassu tajacu</i>
mixakor	tamanduá	<i>Myrmecophaga tridactyla</i>
masaykor	macaco barrigudo	<i>Lagothrix lagothricha</i>
masáykir	macaco prego	<i>Cebus apella</i>
arimé	macaco coatá	<i>Ateles paniscus</i>
wakin	cutia	<i>Dasyprocta aguti</i>
walaá	paca	<i>Agouti paca</i>
wáloy	tatu-galinha	<i>Dasypus novemcinctus</i>
aredud	tatu-peba	<i>Euphractus sexcinctus</i>
moradá	tatu-canastra	<i>Priodontes maximus</i>
moribmosampíd	pato-do-mato	<i>Cairina moschata</i>
ypeyatin	marreca	<i>Anas bahamensis</i>
tâmoap	jacu	<i>Penelope jacquacu</i>
wakoya	mutum	<i>Mitu mitu</i>
tamarí	jacamim	<i>Psophia viridis</i>
abixakar	cujubi	<i>Pipile cumanensis</i>
várias espécies	inhambu	gêneros <i>Tinamus</i> e <i>Crypturellus</i>

mente após serem abatidas, sendo as vísceras retiradas e o animal posto para cozinhar quase sempre com algumas pequenas penas ainda aderidas ao corpo. Em qualquer caso, nunca desprezam a cabeça, cujos miolos são avidamente chupados.

As atividades de coleta de produtos vegetais são fortemente marcadas pela sazonalidade, o que torna o seu consumo secundário quando comparado com os produtos agrícolas. Porém, como observa Moran (1982), o significado nutricional dos produtos de coleta está no fato de constituírem importantes fontes de

vitaminas, minerais e oligoelementos, sendo os produtos agrícolas fornecedores principalmente de calorias. A Tab. 2 traz o calendário frutícola Suruí, elaborado com base em observações de campo e nos trabalhos de Cavalcante (1972, 1974 e 1979). Em relação às palmeiras, apesar das Tab. 2 e 3 listarem numerosas espécies fornecedoras de frutos, apenas uma tem seus frutos largamente consumidos — a pupunha —, sendo os das demais comidos esporadicamente, em geral durante caminhadas pela mata. O produto mais importante da alimentação fornecido pelas palmeiras é o palmito, extraído de 6 espécies (Tab. 3). Golpeando o palmito do tucumã com um pedaço de pau e depois torcendo-lhe as fibras em um recipiente feito de folhas preparam um suco (vide Coimbra Jr. 1985a).

Outro produto importante de coleta na dieta Suruí são as larvas de insetos. Em trabalhos anteriores (Coimbra Jr., 1983, 1984) são descritas as técnicas para obtenção e preparo de larvas

Tab 2 — Calendário frutícola Suruí, Parque Indígena Aripuanã, Rondônia.

NOME EM SURUÍ	NOME EM PORTUGUÊS	NOME CIENTÍFICO	MESES												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
orixiá	caju	<i>Anacardium giganteum</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
maxónga	taperebá	<i>Spondias lutea</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ihbakáp	—	<i>Diospyros artanthifolia</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
borokáa	bacuri	<i>Rheedia macrophylla</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
magáò	castanha	<i>Bertholletia excelsa</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
mandéa	jatobá	<i>Hymenea courbaril</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
moriçia	ingá	<i>Inga edulis</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
moriçikabedá	ingá	<i>Inga nobilis</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
moriçikabedá	ingá	<i>Inga cinnamomea</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
olakabapejo	ingá	<i>Inga alba</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
lokobéa	muringatinga	<i>Perebea mollis</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
wapéi	mumbaca	<i>Astrocaryum mumbaca</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
mayó:	tucumã	<i>Astrocaryum tucuma</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
wasáta	inajá	<i>Maximiliana maripa</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
várias espécies	marajá	<i>Bactris</i> spp.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
yobáia	buriti	<i>Mauritia flexuosa</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
yoi	patuá	<i>Jessenia bataua</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
yobára	pupunha	<i>Guilielma gasipaes</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
pasáp-á	babaçu	<i>Oribignya martiniana</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
membetia	paritri	<i>Pouteria pariry</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
pekohkába	—	<i>Franchetella</i> sp.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
akóptia	cacau	<i>Theobroma cacao</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
akóhba	cacaú	<i>Theobroma speciosum</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
mokóhba	banana	<i>Musa paradisiaca</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Tab 3 — Palmeiras de Importância na Alimentação dos Suruí, Parque Indígena Aripuanã, Rondônia.

NOME SURUI	NOME EM PORTUGUÊS	NOME CIENTIFICO	PARTE USADA	FORMA DE CONSUMO
wapéa	mumbeca	<i>Astrocaryum mumbeca</i>	Frutos	Cru
orokobé	murumuru	<i>A. murumuru</i>	Frutos e palmito	Cru
mayór	tucumã	<i>A. tucuma</i>	Frutos e palmito	Cru ou, no caso do palmito, em forma de suco (vide texto)
wasám	marajá	<i>Maximiliana maripa</i>	Frutos e palmito	Cru
nítim	marajá	<i>Bactris</i> sp.	Frutos	Cru
yoarjap	marajá	<i>Bactris</i> sp.	Frutos	Cru
ikarkap	marajá	<i>Bactris</i> sp.	Frutos	Cru
yobáia	buriti	<i>Mauritia flexuosa</i>	Frutos	Cozidos
yoi	patuá	<i>Jessenia bataua</i>	Frutos; do tronco, em decomposição podem obter larvas de besouros (vide texto)	Frutos consumidos cru. As larvas podem ser comidas vivas ou fritas.
pãru	paxiúba de perna	<i>Socrata exorrhiza</i>	Raízes	Utilizadas para ralar milho e mandioca.
wasamapãru	paxiúba barriguda	<i>Iriarteia ventricosa</i>	Palmito	Cru
yobara	pupunha	<i>Guilielma gasipaes</i>	Frutos e palmito	Os frutos são cozidos e o palmito cru
pasáp-á	babaçu	<i>Orbignyia martiana</i>	Frutos, palmito e larvas de besouro	Fruto e palmito cru, as larvas, dependendo da espécie, cruas ou assadas (vide texto).

de coleópteros. Na oportunidade, foram identificadas quatro espécies de besouros, cujas larvas são comestíveis: *Pachymerus carido* e *Cariobruchus* sp., da família Bruchidae, e *Rhynchophorus palmarum* e *Rhina barbirostris*, da família Curculionidae. As larvas dos bruquídeos parasitam vários tipos de cocos, principalmente os de babaçu. Para obterem-nas, quebram o coco, sendo as mesmas consumidas cruas, fritas em sua própria gordura ou misturadas a outros alimentos, como será tratado mais adiante. As larvas de *R. palmarum* são encontradas no palmito do babaçu ou em troncos em decomposição do jaracatiá (*Jaracatia dodecaphyla*). Já as larvas de *R. barbirostris* vivem no estipe apodrecido de outra palmeira, o patauá. Quanto à forma de consumo, as larvas de *R. palmarum* são sempre comidas fritas, enquanto que as de *R. barbirostris*, cruas ou fritas.

Alimentam-se das larvas de um lepidóptero, provavelmente

da família Noctuidae, que vive na castanheira. Essas larvas, denominadas **mannég-éy**, após terminado seu período de desenvolvimento larval, descem da copa, ao longo do fuste, onde empupam em casulos de seda branca, preferencialmente do meio do fuste para baixo. Durante os meses de verão (julho/agosto), essas larvas ocorrem em grande número, motivando os Suruí a empreenderem caminhadas pela floresta para coletá-las. Chegando à aldeia, os cestos cheios são imediatamente esvaziados e as larvas colocadas em painéis de barro para serem fritas, após o que podem ser comidas puras ou misturadas à farinha de milho ou grãos de milho pipocados. Também utilizam na alimentação duas outras espécies de lepidópteros (Subordem Heterocera): uma cresce sobre a folha do caucho (*Castilla ulei*), enquanto a outra alimenta-se das folhas do breu-manga (*Tetragastris altissima*). Infelizmente ainda não foi possível a determinação específica dessas espécies de lepidópteros (Fig. 8).

Os Suruí exploram o mel silvestre, produzido por várias espécies de abelhas sem ferrão, da família Apidae, subfamília Meliponinae. A Tab. 4 traz uma lista de abelhas identificadas durante as pesquisas de campo.

Tab 4 — Abelhas (Apidae, Meliponinae) utilizadas pelos índios Suruí, Parque Indígena, Aripuanã, Rondônia.

NOME EM SURUÍ	NOME CIENTÍFICO
waptírír-éy	<i>Tetragonisca angustula</i>
kirün-éy	<i>Trigona (Ptilotrigona) heideri</i>
ãrmã-éy	<i>Trigona (Trigona) branneri</i>
gösereyb-éy	<i>Trigona (Tetragona) dorsalis</i>
wárwárküy-éy	<i>Melipona schwarzi</i>
walóya-éy	<i>Melipona interrupta grandis</i>
yoidíter-éy	<i>Nannotrigona (Scaptotrigona) xanthotricha</i>
yoidméb-éy	<i>Nannotrigona (Scaptotrigona) bipunctata polystica</i>
wakabpe-éy	<i>Nannotrigona (Scaptotrigona) n.sp.</i>
yape-éy	<i>Plebeia (Plebeia) n.sp.</i>



Fig. 8 - Larvas de *mammeg-éy* (Lepidoptera, possivelmente da família Noctuidae), sendo fritas (P.I. Sete de Setembro, julho/1983).

Ao contrário do observado por alguns autores que têm estudado a utilização dos Meliponíneos por populações indígenas (Roquete Pinto, 1935 e Posey, 1982), os Suruí não praticam a apicultura. Para retirarem o mel, derrubam a árvore e abrem, a golpes de machado, toda a colméia. Os potes de mel podem ser levados para a aldeia embrulhados em folhas, ou então, rompidos e o mel esvaziado em pixídeos de castanheira (ouriços) ou em cabaças, e guardados pendurados no teto da maloca. Contudo, na maioria das vezes, o mel é todo consumido no próprio local de coleta, pois dela quase sempre participam várias pessoas, entre homens, mulheres e crianças, caracterizando-se a atividades pelo clima de brincadeira, com muitos risos e gritarias, principalmente quando se trata de uma abelha mais agressiva, que penetra pelas narinas ou enrola nos cabelos. Para aproveitarem o mel que se derrama, fazem rapidamente "pincéis" com a extremidade apical de folhas jovens de babaçu ou de outra palmeira que, passados pelos orifícios e rachaduras da madeira, recolhem o mel derramado.

O mel é consumido preferencialmente sob a forma de hidromel, fazendo-se mistura de mel e água em partes iguais e em recipientes apropriados denominados **biteráb**, feitos com o envoltório do palmito de açaí. O hidromel pode ser bebido também em vasilhas de cerâmica. Apreciam o mel como adoçante de determinados alimentos, principalmente sopas.

Ao abrirem a colméia, não apenas o mel é consumido, como também as larvas e pupas, denominadas **mamé-piír**. Essas são comidas sem mesmo serem retiradas dos pequenos favos onde se encontram. Os favos, denominados **mamé**, são comidos lambuzados com mel e constituem iguaria avidamente disputada. Esse **mamé**, depois de muito mastigado, resulta em uma bola de cera que mantém na boca como se fosse um chiclete e que, posteriormente, será usado para diversos fins, principalmente no acabamento de determinados adornos.

A mistura de pólen e mel (samora), encontrada no interior

de alguns potes, é esvaziada em um recipiente com água e misturada antes de ser consumida.

Ainda entre os insetos himenópteros, os Suruí comem as formas aladas de formigas do gênero *Atta* (Formicidae, Mirmicinae), as quais denominam **mohrá**. Aquelas pertencentes às outras castas são denominadas **gaxy-éy** e o ninho **mohrákariéy-ih**. Na época da revoada, que coincide com o início das chuvas (setembro/outubro), os ninhos de *Atta* são observados atentamente, principalmente aqueles localizados em lugares de fácil acesso, como nas roças. Aos primeiros sinais de revoada (excitação das formigas, limpeza dos "olheiro" tornando seus limites bem visíveis, etc), os ninhos passam a ser vigiados e as formigas, ao iniciarem a revoada, são imediatamente capturadas. As asas são retiradas, podendo ser o **mohrá** consumido cru ou frito. Alguns indivíduos preferem o abdômen, mas a maioria come todo o inseto, desprezando apenas as asas.

Entre os Crustáceos, apenas dois são comestíveis: os caranguejos (Família Thrichodactilidae), dentre os quais os Suruí identificam duas espécies: **gorpã** - espécie grande do rio e **gorpã-sakáp** - espécie pequena da lama; e os camarões do rio, denominados **mosaáp**. Tanto o caranguejo grande do rio como os camarões são comidos assados, porém a frequência com que são procurados é pequena em relação a outros alimentos. Em uma ocasião vi comerem o caranguejo do rio cru, assim que retirado da água. O **gorpã-sakáp** não é comido.

Os produtos agrícolas fornecem a base da dieta dos Suruí, não diferindo, em essência, dos observados em outros grupos indígenas da Amazônia. No que pese serem os produtos agrícolas quase sempre os mesmos (Galvão, 1963), as diferenças verificadas entre um grupo e outro no que diz respeito, entre outros aspectos, à frequência com que são consumidos e modo de preparo, representam, segundo Meggers (1971), soluções alternativas para o problema de manter uma dieta equilibrada e de obter alimentos com regularidade, sem contudo ultrapassar a ca-

pacidade de exploração do ecossistema, o que levaria à sua dilapidação irreversível.

A técnica agrícola consiste basicamente na derrubada de um trecho de mata e sua queima posterior, para que, no início da estação das chuvas, possa ser realizado o plantio. Este método, amplamente difundido por toda a Amazônia, está bem documentado na literatura (Frikel, 1959; Galvão, 1963 e Carneiro, 1974), variando pouco de um grupo indígena para outro.

Para a derrubada, organizam-se mutirões, de modo a tornar mais rápida e eficiente a tarefa. Inicialmente, roçam a área a ser derrubada, eliminando os arbustos menores; depois, com o machado, fazem talhes circulares nos troncos das árvores, de modo a enfraquecê-las. A maior árvore é poupada para o final, quando então vários indivíduos se revezam na tarefa de derrubá-la. Esta, ao cair, arrasta consigo todas as outras que foram enfraquecidas anteriormente.

A área é então deixada a secar por alguns meses, até que ateiem fogo. O incêndio ira eliminar todos os troncos mais finos, galhos e folhagem seca, permanecendo no local os troncos grossos.

As culturas são plantadas de maneira consorciada entre os grandes troncos parcialmente queimados e pontas de pedras que afloram depois da queimada. Como depois do plantio não fazem limpeza nas roças, estas ficam com um aspecto de emaranhado, com as batatas e carás subindo pelos mamoeiros e os pés de milho, e o inhame crescendo entre as batatas, sendo a mandioca, fumo e algodão, mais afastados (Fig. 3 e 4).

A colheita é uma atividade essencialmente feminina. As mulheres dirigem-se às roças diariamente, geralmente em pequenos grupos e fazendo-se acompanhar das crianças. Ao retornarem, trazem grandes cestos (*adô*) feitos de folíolos de babaçu, presos à cabeça por meio de uma tira larga de envira (*Cariniana* sp). Raramente os homens participam desta atividade.



Fig. 3 - Roça Suruí I: Observar a presença de troncos parcialmente queimados e a altura da variedade de milho cultivada (janeiro/1982).



Fig. 4 - Roça Suruí II: Cultivo consorciado de batata doce, cará, inhame e milho (janeiro/1982).

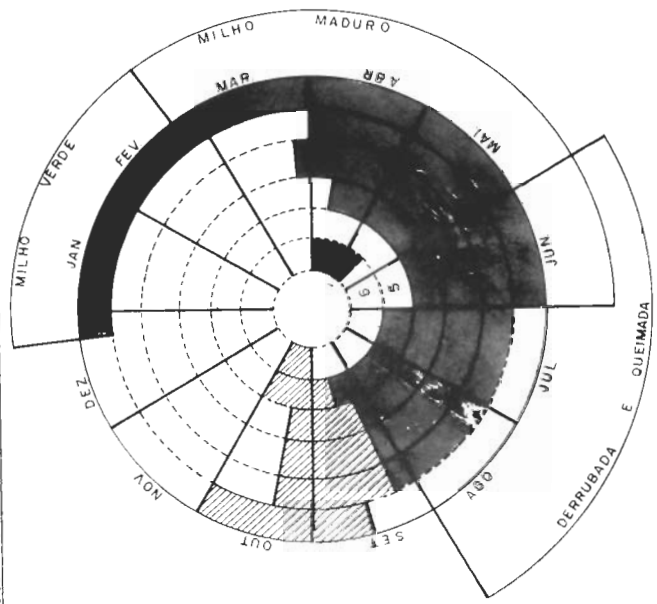
Os tubérculos de cará, inhame e batata reservados para o plantio seguinte podem ser guardados em paióis suspensos em andaime na floresta e cobertos com folhas de babaçu ou açai, ou então armazenados em pequeninas malocas construídas nas próprias roças. As sementes de milho, algodão e fumo são guardadas nas malocas da aldeia em cestos pendurados nas vigas que sustentam o teto e paredes.

Dos produtos colhidos nas roças, destaca-se o milho, que está presente o ano todo, sendo verde nos meses de janeiro e fevereiro e maduro durante o resto do ano. A Fig. 5 apresenta, de forma esquemática, o calendário agrícola Suruí. Ao interpretá-lo, devemos levar sempre em consideração que, pelo menos em alguns casos (como milho e mandioca), a indicação, em alguns meses, de "período intermediário entre plantio e colheita, ou entressafra", representada graficamente por linhas tracejadas, não significa necessariamente a inexistência do produto na aldeia durante aquele período, mas sua inexistência em condições adequadas para o consumo nas roças plantadas naquela temporada. No caso do milho, por exemplo, ele está disponível praticamente o ano todo, pois as espigas, depois de secas, são mantidas na própria roça ou trazidas à aldeia, sendo guardadas em cestos pendurados no teto. Dependendo da estação, varia apenas a maneira como o milho é preparado. O mesmo se dá com a mandioca, encontrada nas roças plantadas durante o ciclo anterior. Os demais produtos (cará, batata, inhame e amendoim) só são encontrados nos meses indicados pelo Calendário. Nos outros meses, a porção de tubérculos ou sementes (no caso do amendoim) guardada visa apenas permitir o plantio nos meses apropriados.

Para ilustrar a variedade de pratos existentes na culinária Suruí, damos abaixo alguns exemplos:

- sobağab** - batata doce cozida e pilada juntamente com carne de macaco coatá assada.
- makábyôa** - os grãos de milho seco são passados em uma

CALENDÁRIO AGRÍCOLA SURUI, PARQUE INDÍGENA ARIPUANÁ, RONDÔNIA



- panela bem quente, até tostarem, após o que fazem o mesmo com o amendoim. Depois socam os dois no pilão ao mesmo tempo, para produzirem uma farinha que pode ser consumida pura ou como acompanhamento de carne assada.
- mórsai** - cozinham a carne de porco do mato (pode ser caititu ou queixada) e depois que está bem mole, socam-na no pilão com castanha-do-pará e colocam a pasta de carne com castanha para assar no moquéem embrulhada em um envólucro feito de palha de babaçu. Podem deixar assando por mais de um dia, até que fique bem seco, pois o **mórsai** é usado como alimento principalmente durante viagens, pois dificilmente estraga.
- wâyâtága** - a castanha-do-pará e o inhambu são cozidos separadamente. Depois de a carne estar bem tenra, misturam os dois e socam no pilão. Pode ser comido logo, ou colocado no pilão, como no caso anterior.
- mağabağxôhba** - a castanha crua é pilada e depois cozida em água. Feito isso, sem esgotarem a água da panela, adicionam farinha de milho e misturam bem até dar o ponto de mingau.
- membémağoxoba** - caldo de carne de porco-do-mato misturado com farinha de milho, até dar o ponto de mingau.
- moribyôa** - o peixe é moqueado envolto em palha de babaçu. Quando bem seco, transferem para uma panela, adicionam água e farinha de milho. Misturam bem e depois socam no pilão, sem retirar os ossos, e ao mesmo tempo vão adicionando mais farinha para dar consistência.
- moribağoxôba** - cozinham bem o peixe. Depois, tiram-no da panela e, ao caldo, adicionam farinha de milho, até dar a consistência de um pirão. Este prato

- é em geral compartilhado por muitas pessoas simultaneamente, sendo preparado após alguma pescaria bem sucedida.
- mamé** - trata-se de um tipo de beiju com farinha de milho seco. A farinha umedecida é espalhada sobre uma placa circular de argila colocada sobre um braseiro e sustentada por algumas pedras. Com a própria mão, ou com um caco de cerâmica, a farinha é distribuída homogeneamente pela placa produzindo o beiju.
- kadegéyôa** - preparam o **mamé** e socam-no no pilão. Cozinham então o **kadeg** (larvas de bruquídeos), misturam-no ao **mamé** e pilam tudo outra vez.
- kadeaõoxôba** - o **kadeg** é cozido e pilado até ficar com uma consistência cremosa. Preparam então um mingau de milho verde e adicionam o creme de **kadeg**.
- oyopalaikap** - o milho verde é ralado em um ralo feito de raiz de paxiúba (*Sochratea exorrhiza*) e fervido, produzindo assim uma sopa.
- meeḡ-ây** - pipocas feitas a partir de uma variedade de milho de espigas pequenas, denominadas **meeḡ-alaperkâin**. Os grãos podem ser vermelhos (**meeḡ-ô**) ou brancos (**meeḡ-nír**).

SOPAS E BEBIDAS ENSALIVADAS

O consumo de alimentos em forma de sopas e bebidas ensalivadas pelos Suruí é muito apreciado, tendo sido, pelo menos até alguns anos atrás, de uso quase diário.

As sopas (não ensalivadas) são feitas à base de milho, podendo ser de dois tipos: a) **oyopalaikap** - milho verde ralado, adicionado de água fervida e, b) **malôhba** - milho pilado, lavado em água fria e peneirado. O caldo é depois fervido até engrossar. Em qualquer uma das variedades podem ser adicionadas larvas do coco de babaçu (**kadeg**).

As bebidas ensalivadas, que recebem a designação genérica de *íí* (=mastigado), podem ou não ser fermentadas. O ingrediente básico para o preparo destas bebidas é o milho, ou então tubérculos como a mandioca e cará.

Segundo Lima (1975), as bebidas fermentadas indígenas do Brasil, ou cervejas ensalivadas, são do tipo genérico conhecido como "cauim" ou "chicha". Os alimentos amiláceos empregados como matéria-prima permitem, ao serem mastigados e ensalivados, o contato das moléculas de amido com a amilase salivar, que por sua vez atua como catalizadora de hidrólise do amido. Como produto da reação serão obtidos monossacarídeos (maltose, maltotriose, etc), que servirão de substrato para a ação fermentadora de diversas leveduras. Estas, então, propiciarão a formação de álcool etílico como subproduto da fermentação. Lima (1975) ainda observa que os açúcares resultantes da degradação do amido favorecem o desenvolvimento de leveduras sintetizadoras de determinadas vitaminas, em especial aquelas do Complexo "B". Portanto, estas bebidas constituem importante complemento na dieta destas populações, por seu conteúdo calórico e vitamínico.

Entre os Suruí, estas bebidas são preparadas por mulheres jovens, sendo vetada a atividade de mastigação àquelas que se encontram em reclusão por estarem menstruadas ou com filhos recém-nacidos.

No preparo da chicha de mandioca, denominada *mõyxíí*, primeiramente cozinham os tubérculos cortados em pedaços e previamente descascados (Fig. 6). Após esfriarem, passam à etapa de mastigação e ensalivação, lançando o produto diretamente em uma outra panela. Submetem então esta papa a uma fervura, após o que a guardam em um recipiente feito de barro ou madeira de castanheira que deve ser bem tampado com uma esteira feita com palha de babaçu (Fig. 7). O período que deixam para fermentação é de 7 a 10 dias, quando então o teor alcoólico é maior.

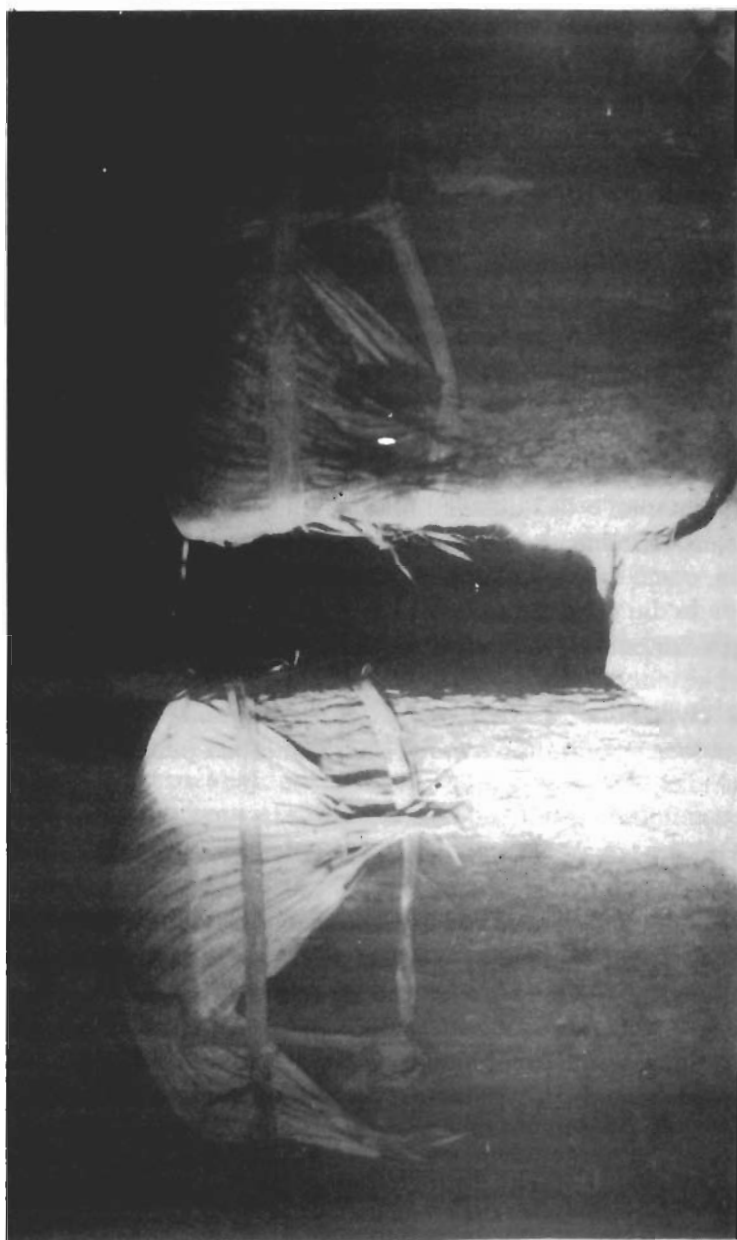


Fig. 7 - Pilão de castanheira tapado com esteiras de babaçu, utilizado na fermentação de bebidas ensalivadas. Em (a), observe-se o abaulamento da tampa decorrente da liberação de gases, indicando estar a bebida quase pronta (P.I. Sete de Setembro, julho/1980).

A chicha feita de milho maduro recebe o nome de **yatír**. Neste caso, os grãos são primeiramente tostados em uma panela bem quente e depois mastigados. Fervem a papa de milho ensalivado e passam-na em uma peneira. O líquido, depois de coado, é guardado como no caso anterior e esperam também o mesmo tempo até consumi-lo. A mesma bebida, feita de milho maduro, porém isenta de fermentação, recebe a designação de **mokáhba**. Existe ainda outra variedade feita com a farinha de milho, chamada **malôhb**. A farinha é misturada em água quente até atingir uma consistência de mingau bem grosso, que depois de frio será ensalivado. Permanece então durante a noite em repouso absoluto e somente no dia seguinte será coada, estando pronta para o consumo.

Atualmente, o uso destas bebidas entre os Suruí tem diminuído sensivelmente, como decorrência da introdução de outras bebidas, como café e enlatados (refrigerantes e suco de frutas), que a cada dia conquistam mais lugar na dieta do grupo. Outro fator que também deve contribuir para o abandono de consumo destas bebidas são as reações de nojo e escárnio que lhes movem os "civilizados", quando, por exemplo, flagram um grupo de jovens moças mastigando o milho ou a mandioca para o preparo das bebidas.

MUDANÇAS NA ALIMENTAÇÃO SURUÍ

Como decorrência do acelerado processo de aculturação observado entre os Suruí após o contato com a sociedade nacional, têm-se verificado profundas alterações no sistema sócio-cultural do grupo. Estas alterações se fazem sentir também a nível dos hábitos alimentares, propiciando a introdução de novos alimentos, muitas vezes de valor nutritivo questionável, se comparados com os tradicionais.

Dentre os alimentos introduzidos, destaca-se o açúcar refinado. Este é amplamente consumido por adultos e crianças, em geral dissolvido em água, à semelhança dos hidroméis. Outro

produto introduzido, rico em carboidratos, é o arroz, que vem sendo plantado pelos próprios índios em suas roças e, na maioria das vezes, comido puro, constituindo assim uma refeição só de arroz. Eventualmente pode ser acompanhado de algum outro amiláceo, como cará ou mandioca. Muitas famílias atualmente aprenderam a fazer uma espécie de bolo de farinha de trigo com açúcar refinado e óleo de cozinha. Este bolo, pelo seu aspecto circular e achatado, lembra o **mamé**, porém é muito adoçado e gorduroso.

A intensidade com que praticavam a caça e a pesca tem diminuído sensivelmente e, pelo menos em julho/1983, quando estive entre os Suruí pela última vez, não vi comerem nenhum alimento de origem animal, a não ser lagartas da castanheira (**mamnegéy**). Na ocasião, foi possível identificar em algumas crianças de 0 a 4 anos alguns sintomas típicos de desnutrição, como alopecia, edema dos membros e anemia.

Após a retirada das famílias de posseiros que haviam invadido as terras dos Suruí, estes "herdaram" os extensos cafezais que foram plantados pelos colonos. O trabalho intensivo, necessário ao trato do café, tem roubado o tempo que os Suruí destinavam a outras atividades, como caça, pesca, coleta, etc. Nem mesmo tempo para abrirem novas roças tiveram algumas famílias no ano passado, o que significa que neste ano haverá fome outra vez, pois as roças não serão suficientes.

Outros produtos industrializados ou semi-industrializados que fazem muito sucesso entre os Suruí são refrigerantes e sucos em lata, biscoitos, balas e bombons, sardinhas enlatadas, macarrão, pão e bolos.

Tem havido algumas experiências no sentido de introduzir animais domésticos para complementação da dieta do grupo. Dentre porcos, patos, pombos e galinhas, só os últimos deram melhor resultado. Mesmo assim, a criação restringe-se a poucos indivíduos, em geral aqueles mais aculturados, não sendo portan-

to a criação de animais domésticos uma atividade da qual partcipe toda a comunidade.

Foram também introduzidas algumas árvores frutíferas, como manga, abacate, goiaba, carambola, limão, etc... Contudo, os Suruí não lhes dispensam os tratos necessários e geralmente morrem encobertas pela vegetação secundária que cresce rapidamente ao redor.

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

DISCUSSÃO

Os autores que, no Brasil, procuraram avaliar a alimentação e o estado nutricional de populações indígenas têm sido unânimes ao destacar as boas condições nutricionais e de saúde geralmente apresentadas por estas, antes do contato com sociedades de cultura ocidental (Eveleth *et al.*, 1974 ; Fagundes-Neto *et al.*, 1981, e Franco, 1981).

No entanto, para os Suruí, este estado de boas condições de saúde e vigor físico ficou para o passado. Logo após os primeiros contatos com a sociedade nacional, o grupo sofreu grande depopulação, como decorrência de epidemias de gripes, sarampo e tuberculose que grassaram entre eles. Esta grande mortalidade repercutiu diretamente sobre a produção de alimentos na comunidade, pois, como dizem os próprios Suruí, as roças do período anterior ao contato eram numerosas e extensas.

Coimbra Jr. & Mello (1981) observam que o processo de sedentarização, ao qual o grupo foi submetido, tem propiciado o aumento da prevalência de enteroparasitoses e gastroenterites, o que, segundo Suskind (1977), favorece a ocorrência de perdas metabólicas, principalmente de nitrogênio. A alta prevalência de

ancilostomídeos verificada por Coimbra Jr. & Mello (1981), aliada à malária (que nestes dois últimos anos voltou a ser transmitida na área), constituem importantes fatores anemiantes, que irão repercutir negativamente, principalmente sobre a saúde das crianças. Como observa Marsden (1964), a malária é, por si, responsável por baixo peso ao nascer, além de ser capaz de induzir desnutrição, especialmente em crianças.

Nos últimos anos e, mais acentuadamente, no último triênio, têm-se verificado profundas alterações nos hábitos alimentares do grupo, principalmente entre os mais jovens. Hoje não é raro ver um rapaz, que trabalhou o dia todo na roça, fazer uma refeição só de arroz. A caça também está mais rarefeita, pois, tornando-se sedentários, a tendência é que se processe uma exploração dos estoques naturais acima do limite de sustentação do ecossistema, o que obriga, àqueles que querem comer carne, a empreenderem caminhadas mais longas.

O grande consumo de carboidratos na forma de açúcar refinado e cereais industrializados, que se verificou após o contato, trazem duas conseqüências imediatas à saúde do grupo — o aumento da prevalência de cáries dentárias e o surgimento de indivíduos obesos. Dados epidemiológicos indicam que a prevalência de cáries está ligada ao aumento do consumo de açúcar e cereais refinados (Clements, 1970). Quanto à obesidade, em geral admite-se ser esta uma condição rara entre sociedades indígenas (West, 1974 e Vieira-Filho, 1978) que, em decorrência do consumo excessivo de alimentos à base de carboidratos e da sedentarização, torna-se freqüente. As mudanças no padrão dietético tradicional, somadas à obesidade e a outros fatores estressantes, potencializam o risco de surgimento de diabetes mellitus entre estas populações. Este distúrbio metabólico entre indígenas parece estar ligado a um "genótipo de poupança" ou "econômico" presente, segundo Neel (1962), em sociedade com penúria de alimentos. Segundo este autor, os portadores deste "genótipo econômico" liberariam insulina rapidamente nas ocasiões em que houvesse alimentos - condições esta vantajosa para socie-

dades primitivas. Este genótipo parece explicar o aumento expressivo da prevalência de diabetes mellitus que se tem verificado em sociedades indígenas, onde os alimentos mais ricos em proteínas tendem a ser substituídos por outros à base de carboidratos, como decorrência de um processo de aculturação alimentar mal orientado (Fig. 9).

No Brasil, Vieira-Filho (1977) registrou os primeiros casos de diabetes mellitus entre indígenas no Território do Amapá — Caripuna e Palikur, atribuindo o surgimento da doença às mudanças estruturais que se verificam na alimentação do grupo em consequência da aculturação.

Outra doença endócrina que também está intimamente ligada aos hábitos alimentares e que tende a se estabelecer entre indígenas com a aculturação alimentar destas populações é o bócio. Os primeiros casos de doenças tireoidianas entre indígenas brasileiros foram descritos entre os Craô do Estado de Goiás, (Vieira-Filho, 1979) e entre os Xavantes e Bororo do Estado de Mato Grosso (Vieira — Filho, 1981). O autor atribuiu a ocorrência destes casos a "uma dieta monótona de amido e pobre, como a dos sertanejos brasileiros de áreas carentes em iodo no solo", aliada à "diminuição dos recursos alimentares do território tribal quanto à caça, à vizinhança e invasão de terras e aculturação alimentar".

Outros fatores que certamente devem estar influenciando sobre o padrão alimentar dos Suruí são os preconceitos dos "civilizados" em relação a determinados alimentos, expressados por manifestação de nojo ou repulsa. Isto se dá principalmente em relação ao consumo de larvas de insetos, e/ou bebidas fermentadas ensalivadas.

A aculturação alimentar, da maneira como vem se processando entre os Suruí, com a substituição de numerosos itens da dieta tradicional por outros nem sempre de mesmo valor nutritivo, reflete não apenas a quebra de estruturas sócio-culturais pree-

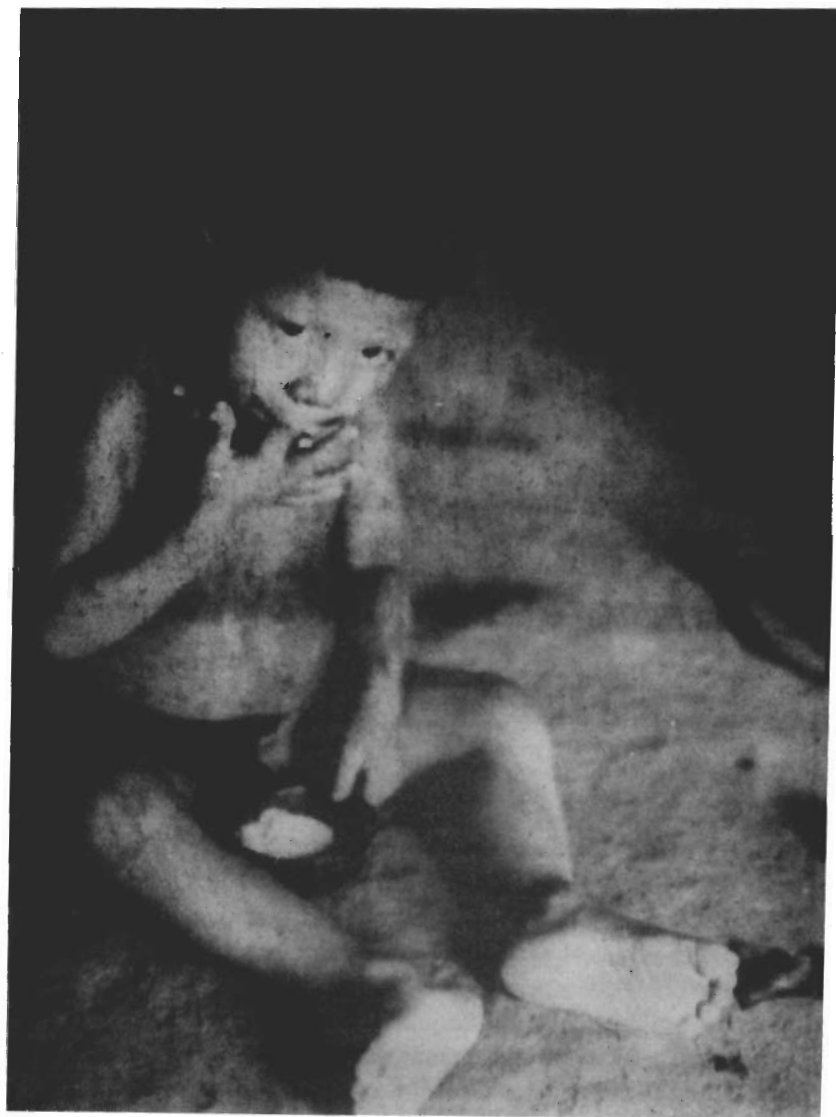


Fig. 9 - Aculturação alimentar: menino Suruí comendo açúcar refinado puro (P.I. Sete de Setembro, janeiro/1982).

xistentes ao contato com a sociedade nacional, como também uma inadequação do grupo ao novo "status" sócio-econômico em que se encontra. O frágil estado de saúde apresentado pelos Suruí atualmente, com uma elevada prevalência de doenças infecto-parasitárias, altas taxas de mortalidade infantil e o surgimento dos primeiros casos de desnutrição em crianças, são alguns reflexos desta inadequação a uma nova realidade pela qual eles não necessariamente optaram.

AGRADECIMENTO

Aos Suruí, pela hospitalidade e boa vontade ao fornecerem as informações. Aos Drs. Carlos Roberto Ferreira Brandão e Lucy Bego, do Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo e ao prof. Jesus Santiago Moure, da Universidade Federal do Paraná, pela identificação dos Meliponíneos. Aos funcionários da FUNAI, lotados na 8.^a Delegacia Regional em Porto Velho e no Parque Aripuanã, pelo apoio logístico. Ao Dr. Ari Miguel Teixeira Ott da Secretaria de Saúde de Rondônia e a Dra. Eliete Salomon Tudisco, do Dep. de Medicina Preventiva da Escola Paulista de Medicina, pela revisão dos originais e sugestões.

ABSTRACT

Different aspects of the feeding patterns of the Suruí Indians from the State of Rondônia, Brazil, are discussed. The feeding habits, including alimentary prescription and prohibitions, as well as comments about the role played by men and women in the preparation of food are considered. The article also describes the main foods and their forms of acquisition (hunting, collecting, cultivating, etc), cooking and consumption. The author presents the agricultural calendar of the Suruí, the agricultural products and techniques used in agriculture. Finally, the consequences of the process of aculturation upon the feeding habits and nutritional status of the Suruí are discussed.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARNAUD, E. & CORTEZ, R.
1976 — Aripuanã: considerações preliminares. *Acta Amazon*, Manaus, 6(4): 11-31. Supl.
- BONTKES, W.
1978 - *Dicionário Preliminar Suruí/Português - Português/Suruí*. Porto Velho, Summer Institute of Linguistics.
- CARNEIRO, R.
1974 - Slash and burn agriculture among the Kuikuro and its implications for cultural development in the Amazon Basin. In: LYON, Patricia, J ed. *Native South Americans: Ethnology of the least known continent*. Boston, Brown & Co. p. 73-91.
- CAVALCANTE, P.B.
1972 - Frutas comestíveis da Amazônia. I. *Publ. Avulsas Mus. Para. Emílio Goeldi*, Belém, (17).
1974 - Frutas comestíveis da Amazônia. II. *Publ. Avulsas Mus. Para. Emílio Goeldi*, Belém, (27).
1979 - Frutas comestíveis da Amazônia. III. *Publ. Avulsas Mus. Para. Emílio Goeldi*, Belém, (33).
- CLEMENTE, F.W.
1970 - Some effects of different diets. In: BOYDEN, S.V., ed. *The importance of civilization on the biology of man*. Sidney, Australian University Press.
- COIMBRA JR., C.E.A.
1980 - *Pahiter: arte e vida Suruí*. Brasília, Gráfica Só Brindes.
1983 - O uso de larvas de coleópteros na alimentação do grupo indígena Suruí, Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOLOGIA, 10. Belo Horizonte. *Resumos*. p. 167-169.
1984 - Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. I. *Uso de larvas de coleópteros (Bruchidae e Curculionidae) na alimentação*. *Rev. bras. Zool.*, São Paulo, 2 (2): 35-47.
1985 - *Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. Elementos de etnozologia*. *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi*, Belém (incluso neste número).
1985a - *Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. Plantas de importância econômica*. *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi*, Belém (incluso neste número).
- COIMBRA JR., C.E.A & MELLO, D.A.
1981 - Enteroparasitoses e *Capillaria* sp. entre o grupo Suruí (Parque Indígena Aripuanã, Rondônia). *Mem. Inst. Oswaldo Cruz*, Rio de Janeiro, 76: 299-302.
- DAVIS, S.H.
1977 - *Victims of the miracle*. Cambridge, Cambridge University Press.
- EVELETH, P.B.; SALZANO, F.M.; LIMA, P.E.
1974 - Child growth and adult physique in Brazilian Xingu Indians. *J. Phys. Anthropol.*, 41-95-102.

- FAGUNDES-NETO, U.; BARUZZI, R.G.; WEHBA, J.; SILVESTRINI, W.S.; MORAIS, M.B.; CAINELLI, M.
 1981 - Observations of the Alto Xingu Indians (Central Brasil) with special reference to nutritional evaluation in children. *Am. J. Clin. Nutr.*, New York, 34: 2229-2235.
- FRANCO, L.J.
 1981 - *Aspectos metabólicos da população indígena do Alto Xingu (Brasil Central)*. São Paulo, Escola Paulista de Medicina. Tese (doutorado).
- FRIKEL, P.
 1959 - Agricultura dos índios Mundurucus. *Bol. Mus. Para. Emilio Goeldi*, n. sér., Antropol., Belém, (4): 35 p.
- GALVÃO, E.
 1963 - Elementos básicos da horticultura de subsistência indígena. *Rev. Mus. Paul.*, n. sér., São Paulo, 14: 120-144.
- LIMA, O.G. de
 1975 - *Pulque, Balché e Pajauru: na etnobiologia das bebidas e dos alimentos fermentados*. Recife, UFPe.
- MARSDEN, P.D.
 1964 - The Sukuta project: a longitudinal study of health in Gambian children from birth to 18 months of age. *Trans. R. Soc. Trop. Med. Hyg.*, London, 58: 455-489.
- MEGGERS, B.
 1971 - *Amazonia: man and culture in a counterfeit paradise*. Chicago, Aldine.
- MINDLIN, B.
 1980 - Primeira declaração Suruí. *Cad. Opinião*, São Paulo, (15): 138-141.
 1984 - *Os Suruí da Rondônia*. São Paulo, Pontifícia Universidade Católica. Tese (Doutorado).
- MORAN, E.
 1982 - *Human adaptability: an introduction to ecological anthropology*. Boulder, Westview Press.
- NEEL, J.V.
 1962 - Diabetes mellitus: a thrifty genotype rendered detrimental by progress? *Am. J. Hum. Genet.*, Baltimore, 14: 353-362.
- POSEY, D.A.
 1982 - The importance of bees to the Kayapó Indians of the Brazilian Amazon. *Fla. Ent.*, 65: 452-458.
- PUTTKAMER, J. von
 1971 - Brazil protects her Cinta Largas. *Natn. Geogr. Mag.*, Washington, 140: 420-444.
- ROQUETTE—PINTO, E.
 1935 - *Rondônia*. São Paulo, Nacional, 1975 (Brasiliana, 39).
- SUSKIND, R.M.
 1977 - Characteristics and causation of protein-calorie malnutrition in the infant and preschool children. In: GREENE, L.S., ed. *Malnutrition, Behaviour, and Social Organization*. New York, Academic Press.
- VIEIRA-FILHO, J.P.B.
 1977 - O diabetes mellitus e as glicemias de jejum dos índios Caripuna e Palikur. *Rev. Assoc. Med. Bras.*, São Paulo, 23:175-178.

- 1978 - O diabetes mellitus entre os índios dos Estados Unidos e do Brasil. *Rev. Antropol.*, São Paulo, 21: 53-60.
- 1979 - *Contribuição ao estudo endocrinológico de populações indígenas brasileiras*. São Paulo, Escola Paulista de Medicina. Tese (Doutorado).
- 1981 - O bócio entre os índios brasileiros. *Rev. Assoc. Med. Bras.*, São Paulo, 27: 285-287.

WEST, K.M.

- 1974 - Diabetes in American Indians and other native populations of the New World. *Diabetes*, New York, 23: 841-855.

BOLETIM DO MUSEU PARAENSE EMÍLIO GOELDI INSTRUÇÕES GERAIS PARA PREPARAÇÃO DE MANUSCRITOS

Este Boletim é dedicado a publicar trabalhos originais de pesquisas sobre a Amazônia, nas áreas de Antropologia, Botânica, Geociências e Zoologia.

A redação dos manuscritos deve ser preferencialmente em Português, acompanhados de dois resumos, um em Português e outro em Inglês.

Os manuscritos devem ser entregues em três vias na forma definitiva, sendo uma original, datilografada em papel branco, tamanho ofício, em espaço duplo, sem preocupação com alinhamento da margem direita, evitando cortar palavras.

A Comissão Editorial é assessorada por um Conselho Científico para cada área de publicação do Boletim, a qual poderá sugerir alterações aos autores, juntamente com a devolução dos originais a serem refeitos.

As ilustrações devem limitar-se ao mínimo necessário para apresentação dos resultados e clareza do texto. Fotos coloridas não são aceitas, a não ser em casos excepcionais. Desenhos e gráficos são feitos a tinta nanquim em papel vegetal ou cartolina branca. As tabelas não devem conter traços verticais, sendo também resumidas tanto quanto possível. Tabelas e figuras devem ser auto-explicativas, prescindindo do texto para sua compreensão. A legenda é feita em cima, quando se trata de tabelas, e embaixo, se forem figuras. Desenhos e fotos devem ser montados em cartolina, com indicação exata do número da figura correspondente. As legendas das figuras devem ser datilografadas em folha separada, devendo ser incluído o nome do autor no caso de fotografias.

Palavras e letras a serem impressas em negrito deverão ser sublinhadas com dois traços e as impressas em grifo (itálico) deverão ser sublinhadas com um só traço.

Toda bibliografia citada no texto deve constar nas *Referências Bibliográficas* e vice-versa. A forma de citação no texto é: Cardoso & Vieira (1984) ou (Cardoso & Vieira, 1984). Sendo mais de dois nomes, fica assim: Cardoso *et al.* (1984) ou (Cardoso *et al.*, 1984). A forma das Referências Bibliográficas, em especial quanto à posição da data, é a seguinte (um exemplo hipotético):

SILVA, A. B.; VIEIRA, C. D. & MORAES, E. F.

1984 — A inteligência dos macacos. *Ciência e Cultura*, São Paulo, 30(1): 109-115.

Os autores receberão gratuitamente 50 separatas de cada artigo publicado. Número superior a este só será fornecido mediante encomenda do autor, que assumirá as despesas adicionais.