

# As Atividades Econômicas das Populações Indígenas Amazônicas e a Formação das Terras Pretas: O Exemplo dos Asurini do Xingu

Fabiola Andréa Silva

## Os Asurini do Xingu

Os Asurini do Xingu são falantes de uma língua pertencente à família lingüística Tupi-Guarani do tronco lingüístico Tupi. Atualmente, eles ocupam uma aldeia localizada na margem direita do Rio Xingu, junto da qual está o P.I. Kuatinemu, administrado pela Fundação Nacional do Índio Funai(Funai) por meio de sua unidade administrativa localizada no Município de Altamira, no Estado do Pará.

As primeiras informações sobre essa população remontam ao século passado; no entanto, ela só veio a ser contatada oficialmente em 1971, primeiramente pelos padres Anton e Karl Lukesch e, posteriormente, pela Funai, a partir da frente de atração liderada por Antônio Cotrim Soares.

Conforme a bibliografia, ela teria ocupado historicamente um território que ficava entre a margem esquerda do Rio Bacajá, a margem direita do Rio Xingu, a confluência destes dois rios e as margens do Igarapé Bom Jardim. Na época do contato, a população Asurini estava distribuída em duas aldeias localizadas às margens do Igarapé Ipiaçava. A partir de 1972, no entanto, ela passou a ocupar uma única aldeia que foi instalada ao sul da localização anterior, na margem direita do mesmo igarapé, onde permaneceu até 1985, quando se transferiu para o local em que se encontra hoje (Coudreau, [1897]1977:33-34; Müller, 1984/85:91-92, 1987:37-42, 1990:35-40; Nimuendajú, 1948:225).

Seu local de ocupação mais antigo teria sido a região às margens do Bacajá, de onde se deslocou devido às pressões dos extrativistas regionais e aos ataques das populações indígenas Kayapó. Teria, então, ocupado a região dos Igarapés Piranhaquara e Ipiaçava onde estabeleceu, desde a década de quarenta, várias aldeias. Sendo novamente alvo de perseguição, deslocou-se, desta vez, para a região do Igarapé Ipixuna. Lá permaneceu até ser expulsa pelos Araweté que se estabeleceram naquela região, por volta da década de sessenta, empurrados pelos grupos indígenas Kayapó e Parakanã. Deslocando-se novamente em direção ao Igarapé Ipiaçava, a população Asurini procurou, finalmente, estabelecer o contato com os brancos a fim de escapar às investidas dos grupos inimigos (Müller, 1984/85:92, 95; 1990:36-40; Ribeiro, 1982:27; Viveiros de Castro, 1986:166-167).

Nos primeiros anos do contato, no entanto, ela, que já vinha sofrendo perdas no seu contingente populacional devido aos confrontos com as populações inimigas, vê-se diante de um inimigo ainda mais devastador: as doenças transmitidas pelos brancos. Estima-se que, nos anos 1930, a população Asurini totalizava aproximadamente 150 indivíduos, porém, na década de setenta, quando ela foi oficialmente contatada, esse número estava reduzido em aproximadamente 40%; devido às epidemias de gripe e malária, à tuberculose e às precárias condições de assistência médica (Arnaud, 1989:353-354; Müller, 1990:45-48; Ribeiro, 1982:23-30). No início da década de 1980, a situação era ainda mais alarmante, pois foi constatada a existência de apenas 52 indivíduos em 1982 (Müller, 1987).

Além da incidência das doenças infecto-contagiosas transmitidas pelos brancos, a baixa taxa de natalidade entre a população também contribuiu para aquela situação demográfica. Esta pode ser explicada em função dos mecanismos de controle de natalidade exercidos pelos Asurini desde antes do contato. Tais mecanismos estão relacionados a fatores históricos (ataques de grupos inimigos) e culturais (regras de casamento, filiação e xamanismo) (Müller, 1984/85:97-100).

A partir do final dos anos 1980, com o crescente número de nascimentos na aldeia e uma melhor expectativa de vida por parte dessa população, a sua situação demográfica começou a se reverter. Em

março de 2005, quando estive pela última vez na aldeia, ela apresentava um número de 115 indivíduos, incluindo crianças e adultos. Assim, apesar das dificuldades enfrentadas com relação às populações inimigas e uma crescente depopulação provocada pelas doenças do mundo civilizado, os Asurini conseguiram sobreviver e vêm afirmando o seu modo de vida e visão de mundo.

## As atividades econômicas dos Asurini do Xingu

Os Asurini do Xingu são agricultores que se caracterizam pela produção de uma variedade de cultivos dentre os quais se destacam diferentes espécies de milho e mandioca. O primeiro é consumido mais abundantemente entre os meses da colheita (fevereiro-abril), na forma de mingau ou assado e, quando seca, é armazenado para ser transformado na farinha que será consumida nos demais meses do ano exclusivamente na forma de mingau. A mandioca, por sua vez, é consumida, regularmente, durante todo o ano na forma de diferentes mingaus e farinhas, conforme a variedade. Eles também plantam variegadas espécies de algodão, urucum, batata, cará, feijão e banana. Cabe ressaltar que os dados sobre a subsistência Asurini estão bastante esparsos, encontrando-se as principais referências sobre o assunto nos trabalhos de Balée (1988; 1989 a,b; 1994 a,b).

Conforme Müller (1990:83-85) salientou, do plantio à colheita, a agricultura é, basicamente, uma tarefa feminina; etapas em que as mulheres só eventualmente recebem o auxílio dos homens. Cabendo a estes, como atividade precípua, a implantação e preparação da roça, por meio da derrubada e queima da vegetação (Fig. 1).



**Fig. 1.** Preparo da roça com a derrubada da vegetação de grande porte.

A escolha, implantação e o preparo dos locais de roça ocorrem nos primeiros meses da estação seca (maio a julho) e da estação chuvosa (outubro a novembro); ocasiões em que serão plantadas diferentes cultivares. Durante esses períodos, os Asurini, normalmente, passam a residir temporariamente nas áreas de implantação das roças, construindo pequenos acampamentos que possam abrigar o grupo doméstico. Em julho de 2002, visitando alguns desses acampamentos, pude constatar que apresentavam várias estruturas (descanso, cozinha e pequenos viveiros de animais), ou seja, eles

reproduziam em menor escala o espaço doméstico da aldeia. Na maioria das vezes, os grupos domésticos aparentados mantêm acampamentos próximos uns dos outros, assim como as próprias roças que podem ser cultivadas e exploradas conjuntamente. Esses acampamentos são mantidos durante todo o período de implantação, preparo e plantio das roças, bem como na época da colheita quando alguns produtos como o milho podem ser assados e consumidos neles (Fig. 2).



**Fig. 2.** O acampamento de roça com os vestígios de fogueiras utilizadas para preparar alimentos.

Segundo os informantes, o critério de escolha do local de implantação da roça leva em consideração, em primeiro lugar, a configuração do solo. Os Asurini preferem os locais que eles definem como sendo “de terra fofa e escura”. Em julho de 2002, acompanhei algumas incursões aos locais que estavam sendo preparados para o plantio, ocasião em que pude observar a coloração escura do solo, inclusive, a presença de pequenas quantidades de material cerâmico arqueológico.

Além da configuração do solo, os Asurini consideram fundamental que o local de implantação da roça esteja localizado longe da margem de alagação do rio, que ocorre na estação chuvosa, época em que se dá a colheita do milho. Algumas vezes, as roças acabam sendo implantadas em locais de antigas roças abandonadas. Segundo os Asurini, estas são abandonadas quando se tornam improdutivas em torno de três anos e somente serão reutilizadas para o plantio depois que a vegetação de pequeno e médio porte estiver recomposta.

Depois de escolhido o local, eles iniciam a derrubada da vegetação de grande e médio porte e começam a capina da vegetação de pequeno porte; tarefas que demandam um tempo aproximado de trinta dias, e são executadas, coletivamente, mediante a cooperação mútua entre os diferentes grupos domésticos. Além disso, a aquisição de equipamentos industrializados, como a serra elétrica, tem facilitado o trabalho de derrubada da vegetação de grande e médio porte. Cabe ressaltar que a preparação dos locais de roça tem uma conotação simbólica para os Asurini. Segundo Müller (1990:73), durante a derrubada da vegetação de grande porte é realizado o ritual Ká’i e oferecido mingau aos convidados que ajudaram na realização da tarefa (Fig. 3).



**Fig. 3.** O acampamento de roça e o início da derrubada da vegetação de pequeno porte.

Depois de derrubada a vegetação, eles esperam até três semanas, antes de efetuar a sua queima, pois é necessário que ela esteja bem seca. Esta é feita de fora para dentro e a favor do vento para evitar que a mata em volta seja atingida pelo fogo. Essa atividade também possui uma conotação simbólica, pois, segundo os informantes, durante esse processo eles devem gritar o nome do sobrenatural *Ai* que é o espírito responsável pelo bom desempenho no manejo do fogo. Além dessa entidade, os Asurini também fazem referência ao sobrenatural *Auará* que é o espírito que cuida da roça e que vem à noite para conferir se a queima realizada durante o dia foi bem sucedida (Fig. 4).



**Fig. 4.** O limite externo da roça após a queimada.

Após o uso do fogo e com o solo ainda coberto de cinzas é iniciado o plantio. Entretanto, em certas ocasiões, a queima pode não ser satisfatória, o que os leva a colocar amontoados de palha de babaçu no perímetro e no interior da roça, e o trabalho é refeito. Contudo, mesmo com uma queima bem sucedida é possível verificar a presença de troncos de árvores parcialmente queimados em meio aos quais serão plantadas as diferentes cultivares. Essa madeira remanescente será empregada como lenha no processamento dos alimentos na aldeia e acampamentos de roça (Fig. 5).



**Fig. 5.** A roça queimada.

O processamento dos recursos e preparo dos alimentos são de responsabilidade das mulheres. Os homens, eventualmente, podem auxiliar em tarefas como a fabricação de farinha, o descarte de um grande animal caçado (veado, anta) ou a obtenção de lenha para cozinhar.

Os Asurini apreciam os alimentos cozidos seja sob a forma de mingaus como já foi salientado acima com relação ao milho e à mandioca ou de caldos feitos com diferentes carnes de animais caçados (p.ex. anta, veado, porco do mato, paca e mutum) e peixes, que são sempre comidos com farinha. Eles também gostam das carnes assadas diretamente sobre um moquém ou enroladas no caso dos peixes em folhas de bananeira. As frutas são comidas em sua forma natural, às vezes com farinha (p.ex. banana) e, no caso da castanha e do coco, também podem ser misturadas a mingaus e cozidos. Eles também consomem alguns produtos industrializados, tais como açúcar, farinha de trigo, macarrão, arroz, café, azeite de soja, sal e leite em pó.

Todos os produtos obtidos nas atividades de subsistência, bem como os industrializados, são compartilhados, regularmente, entre os membros de um mesmo grupo doméstico nas refeições coletivas, que ocorrem diariamente. Integrantes de outros grupos também podem ser convidados a usufruir dessas refeições quando há o interesse em manter algum tipo de reciprocidade devido a um objetivo comum.

Conforme Müller (1990:64) salientou, entre os Asurini, o grupo doméstico é a “unidade básica da estrutura social, tanto por ser uma unidade social e política (tradicionalmente identificada com o grupo local), quanto por suas atividades de subsistência”. E, neste sentido, constitui-se, também, numa unidade econômica de produção e consumo, cujos membros mantêm relações de cooperação diária

para a execução das diferentes tarefas de obtenção e processamento dos recursos. As mulheres seriam as organizadoras dessa unidade econômica e social, sendo elas “a unidade básica de produção na sociedade Asurini” (Müller, 1990:84), cabendo aos homens “a circulação dos bens produzidos” (Müller, 1990:84). Em outras palavras, cabe aos homens a obtenção e distribuição dos alimentos e às mulheres o processamento destes (Fig. 6)



**Fig. 6.** Processando o alimento na aldeia.

Na aldeia, o espaço para o processamento dos alimentos é o doméstico, mais precisamente as áreas de cozinha. Nelas são mantidas pequenas fogueiras permanentemente em brasa, e as refeições podem ocorrer em qualquer hora do dia. Acúmulos de cinza são freqüentes nessas estruturas de cozimento que, muitas vezes, podem ser deslocadas de um lugar para outro espalhando os seus vestígios por todo o espaço da cozinha (Fig. 7).



**Fig. 7.** Os vestígios das atividades de cozimento dos alimentos.

As refeições normalmente são coletivas e ocorrem em volta das fogueiras de cozimento e no espaço da cozinha. Ao término do repasto, é muito comum observarmos restos de alimento (p.ex. ossos de animais caçados e peixes) espalhados por toda a superfície do solo. Os animais domésticos aproveitam essas ocasiões para se alimentar, espalhando ainda mais esses vestígios pelo espaço doméstico.

## O comportamento de descarte dos Asurini e a questão das lixeiras

Entre os Asurini, a dinâmica do descarte ocorre em consonância com os processos de limpeza das áreas de atividade. Com certa periodicidade, as áreas de cozinha e de descanso são varridas e uma grande e variada quantidade de materiais é depositada nas áreas de descarte (p.ex. cacos de cerâmica, restos de alimentos, objetos de cestaria, materiais industrializados etc). Essa concentração de materiais nas áreas periféricas da aldeia pode ser feita de forma intensiva, resultando em verdadeiros montículos de lixo ou, então, de forma extensiva, fazendo com que os vestígios fiquem espalhados no solo, como resultado da ação de animais ou dos próprios Asurini. Algumas vezes, é possível observar a presença de vegetação cobrindo as aglomerações de lixo (Fig. 8).



**Fig. 8.** Os acúmulos de materiais nas áreas de lixeiras.

Os Asurini também costumam incinerar periodicamente os materiais depositados nas áreas de descarte, o que também resulta em acúmulo de cinzas nesses locais (Fig. 9 e Fig. 10).

Cabe salientar que com o constante acúmulo de materiais orgânicos e o freqüente uso do fogo nas áreas de descarte, estas passam a apresentar um solo de coloração escura que se distingue do solo muito compactado e de cor amarelada que se observa nos demais espaços da aldeia, especialmente naqueles em que são realizadas as atividades cerimoniais e públicas (Fig. 11).



**Fig. 9.** Área de descarte com sinais de queima.



**Fig. 10.** Detalhe da área de descarte com sinais de queima.





**Fig. 11.** Vista da área de lixeira com o solo de coloração escura.

## **Conclusão**

Os estudos etnográficos podem fornecer uma importante base de reflexão para o entendimento dos processos de formação de Terra Preta em áreas ocupadas por populações agricultoras na Amazônia. Aspectos como esses registrados entre os Asurini, relativos as suas atividades econômicas, comportamentos de descarte e utilização do fogo, são apenas alguns dos muitos exemplos de atividades culturais que podem ter gerado o aparecimento desse fenômeno que, indubitavelmente, é fruto da combinação de fatores humanos e naturais.