

Arq  
Arquivo Público  
28/3/07



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO SUL E SUDESTE DO PARÁ

NÚCLEO DE MARABÁ



Marlon Prado

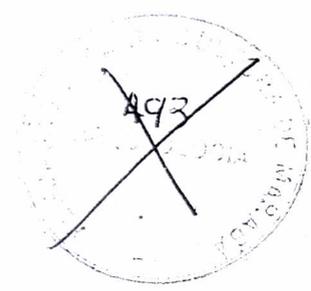
**PLANTAS DE IMPORTÂNCIA ECONOMICA E UTILITÁRIA ENTRE ÍNDIOS SURUI DO PARÁ**

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

Orientador: Noé von Atzingen

Marabá

Março/2007





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

Marlon Prado

PLANTAS DE IMPORTANCIA ECONOMICA E UTILITARIA ENTRE INDIO-  
SURUÍ DO PARÁ

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

Orientador: Noé von Atzingen

Data da defesa: 24 / 3 / 07

Conceito: excelente

Banca Examinadora:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Marabá  
Março/2007

## DEDICATÓRIA

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

Aos meus pais, Ana Maria Nogueira e Manoel  
Caetano de Jesus e aos que até aqui me apoiaram.

Dedico-lhes este trabalho.

## AGRADECIMENTOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ao Valquírio pela a ajuda nas caminhadas pela aldeia.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Rapaz porque você não planta capim

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

(Tyreme Surui)

## SUMÁRIO

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

9 AGRICULTURA DOS SURUI	54
10 MUDANÇA NA ALIMENTAÇÃO SURUI	62
11 CONSIDERAÇÕES FINAIS	64
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	65
ANEXO: FOTOGRAFIAS	68

## ÍNDICE DE FOTOGRAFIAS

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

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

## RESUMO

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

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

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

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

## 1 INTRODUÇÃO:

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

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

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

De acordo com Ribeiro (1985, p.11), a etnobiologia é compreendida pela entobotânica, etnozologia, etnopedologia e etnoecologia. Neste tipo de estudo é combinado

---

<sup>1</sup> *Aikewará* é como os Suruí se auto-denominam. *Aikewará* quer dizer "nós, a gente." *Suruí do Pará* é outra denominação dada ao grupo, para distingui-los dos *Suruí de Rondônia*. Sobre o assunto, consultar Ricardo (1985).

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

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

Verifica-se nos últimos anos que o controle indígena sobre os produtos considerados “silvestres” é na verdade, muito maior do que se pensava. Posey (1990) *apud* Prous(1992, p.41) mostra que grupos Kayapó<sup>2</sup> tradicionalmente considerados “caçadores/coletores” mantêm 54 espécies vegetais em estado de semidomesticação: umas são alimentares, outras medicinais, outras fornecem óleos, pigmentos para pinturas corporais, ou servem para atrair os animais caçados.

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

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

---

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

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

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

### 3 LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 4 UM POUCO DOS SURUÍ/ AIKEWARÁ

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

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

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

---

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

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

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

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

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

A partir de então, o contato com os brancos tornou-se permanente e o grupo viveu momentos dramáticos, no início dos anos 70, quando a região foi palco da famosa Guerrilha do Araguaia.

---

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

<sup>9</sup> Tyreme Suruí. Entrevista dia 16 de janeiro de 2007. Por Mirtes Emilia.

## 4.2 LOCALIZAÇÃO

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

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

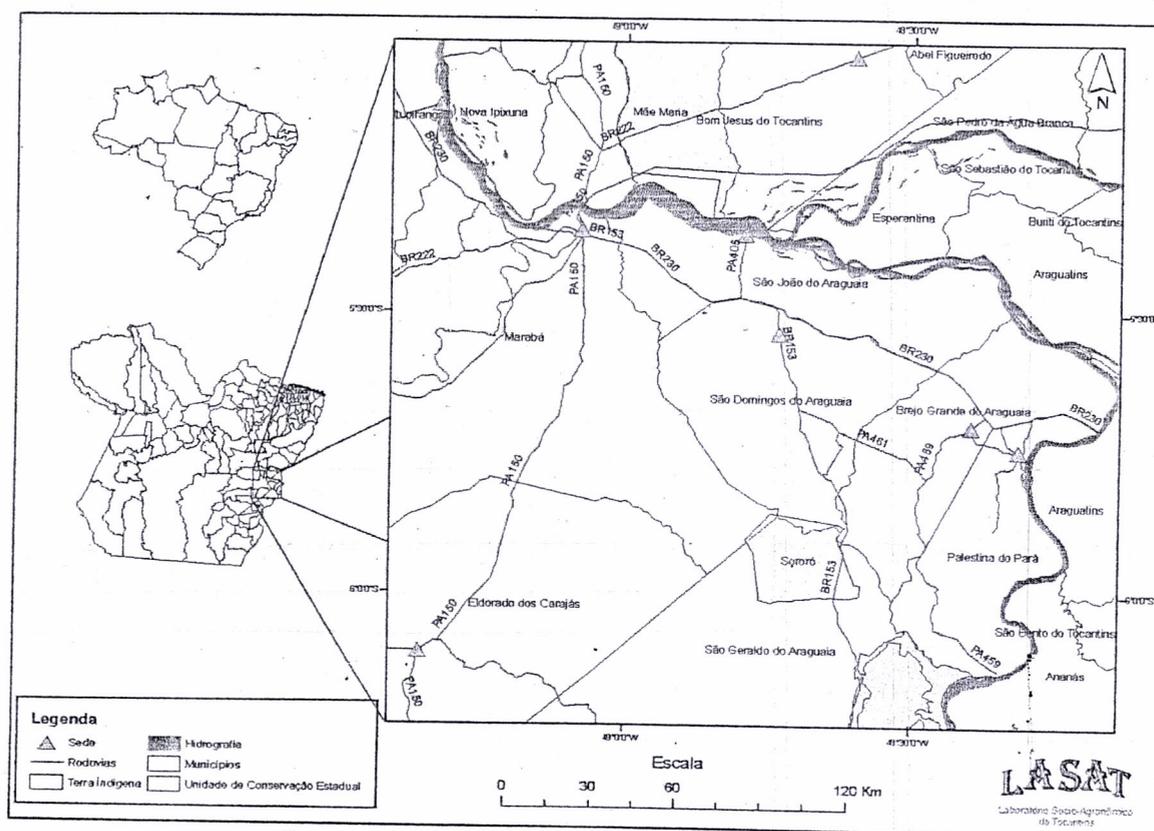


Figura 1. Mapa da localização da área dos Suruí.

Fonte: LASAT

## 5 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NA ALDEIA

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

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

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



Foto 1 - Cocos Babaçu juntados para a venda dentro da área da reserva

## 5.2 AVICULTURA

Uma outra atividade desempenhada pelo grupo é a criação de aves iniciada no ano de 2001. Esta atividade também tem seus altos e baixos quanto ao funcionamento.

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

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

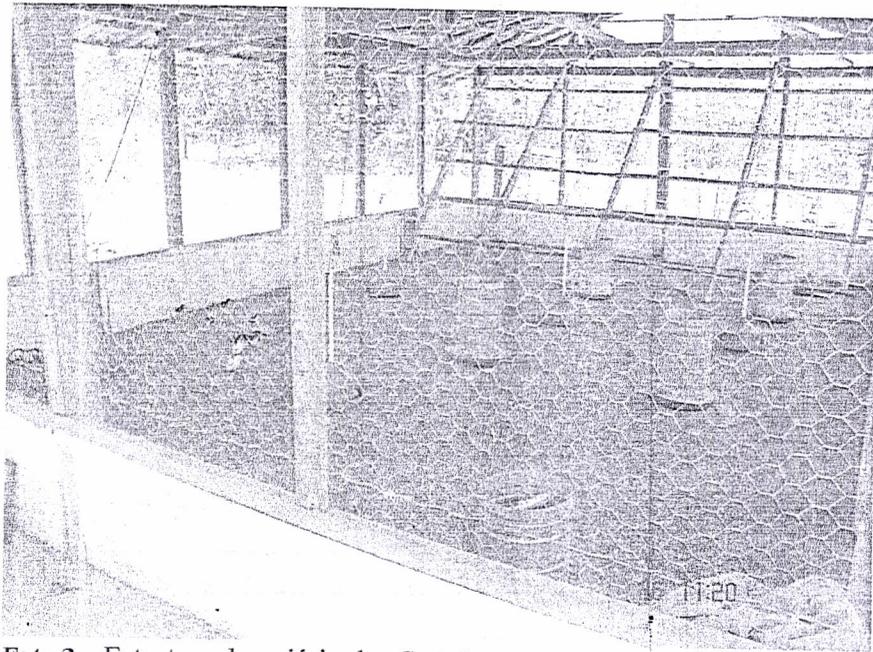


Foto 3 - Estrutura do aviário dos Suruí  
Foto: Marlon Prado - 26/08/2006

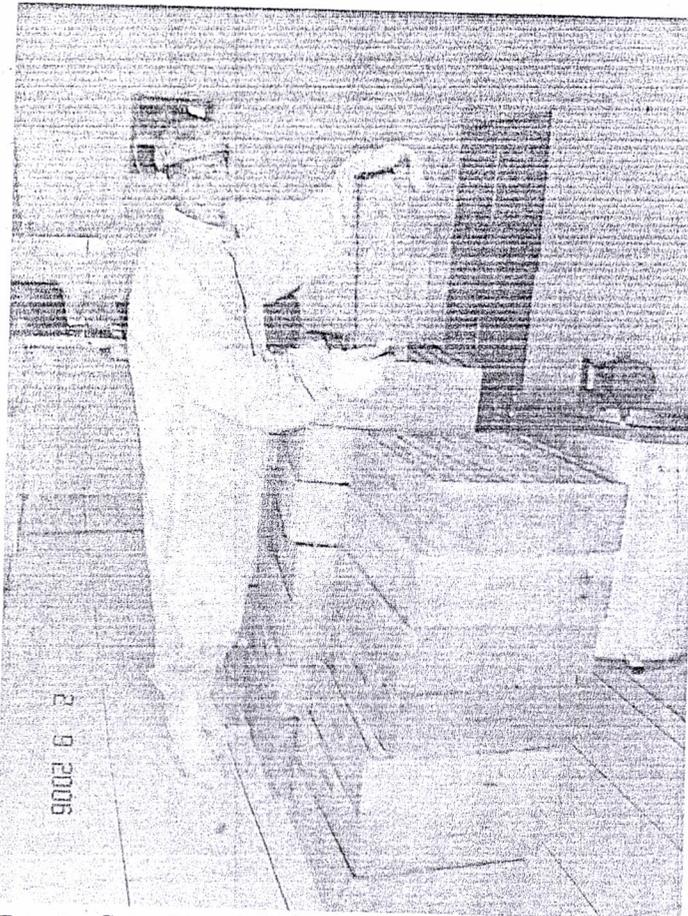


Foto 5 - Casa do mel e seus equipamentos.

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

## 5.5 PESCA

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

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

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

---



Foto 9 – Um peixe sendo preparado para a alimentação sobre a trempe acesa e mais acima a muqueca. Fotos: Marlon Prado - 28/06/2006

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

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

## 5.6 PECUÁRIA

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

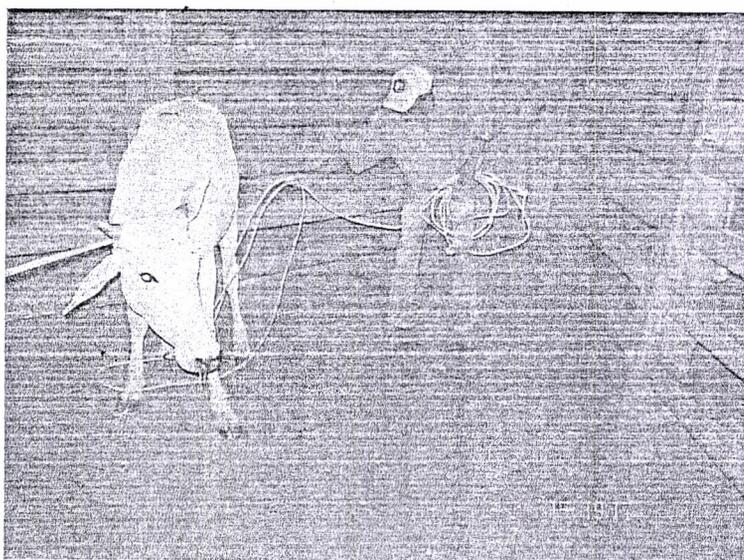


Foto 14 - Bovino da aldeia.

Foto: Marlon Prado - 15/09/2006

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

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

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

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

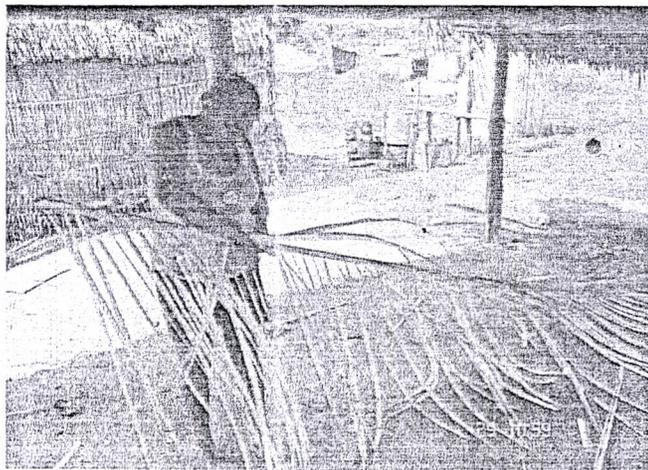


Foto 15 - Preparo da folha do babaçu para a cobertura da casa. Foto: Marlon Prado- 29/06/2006.

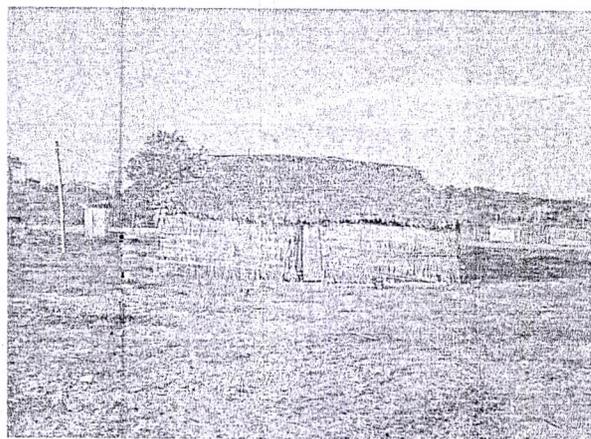


Foto 16 - Algumas das casas da aldeia feitas com palha de babaçu. (teto e paredes).

Foto: Marlon Prado - 27/08/2006.

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

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

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



Foto 18 - Tyapé retirando a imbira, da folha do tucum.

Foto: Marlon Prado – 23/09/2006

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

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

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

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

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

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

---

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

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

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

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

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



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

Foto: Marlon Prado - 23/09/2006

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Foto 23 - Arikasú preparando o cipó para fazer o amarrio do barracão da roça.  
Foto: Marlon Prado – 28/06/2006

## 8 PLANTAS NATIVAS UTILIZADAS PELOS SURUÍ

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

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

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

## Legenda

FD: Floresta densa.

FS: Floresta secundária.

FV: Floresta várzea.

Algumas espécies não puderam ser identificadas, pois não foi possível a coleta de plantas férteis (como flor e ou fruto) outras, foram apenas citadas oralmente pelo grupo e não foram encontradas durante a coleta.

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

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

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

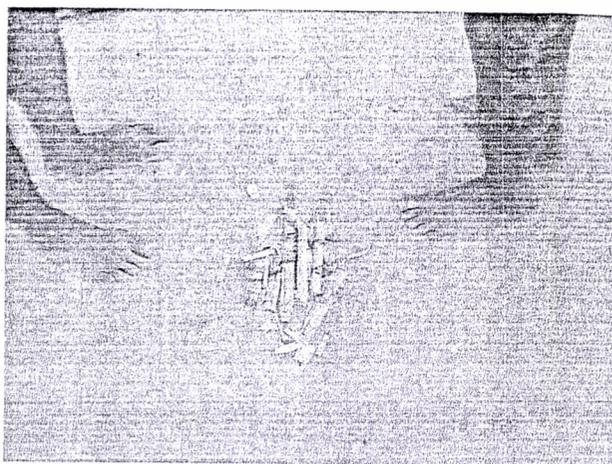
A festa termina com uma corrida lenta dos homens acompanhados pelas mulheres em torno da aldeia, pois segundo os Suruí é para mandar os *Karuara* embora de vez da aldeia. Quando a festa termina os responsáveis pela a construção da casa vão desmancha - lá, e os restos dos cigarros que foram depositados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

---

<sup>19</sup> Sobre os rituais e ordem da dança do *Karuara*, consultar Mastop (2002).



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



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

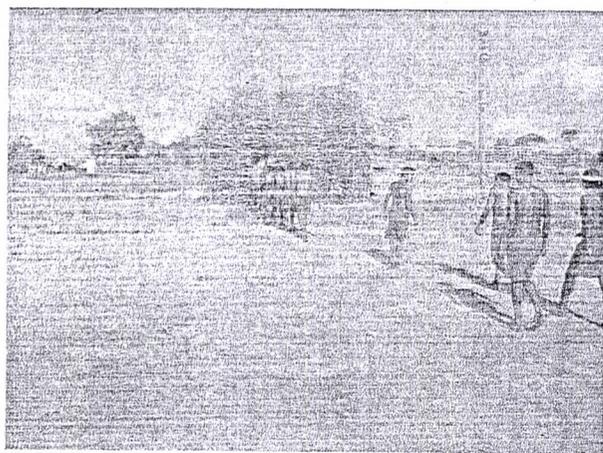


Foto 37 – Homens entrando para a casa depois da dança  
Foto: Mirtes Emília – 23/09/2006

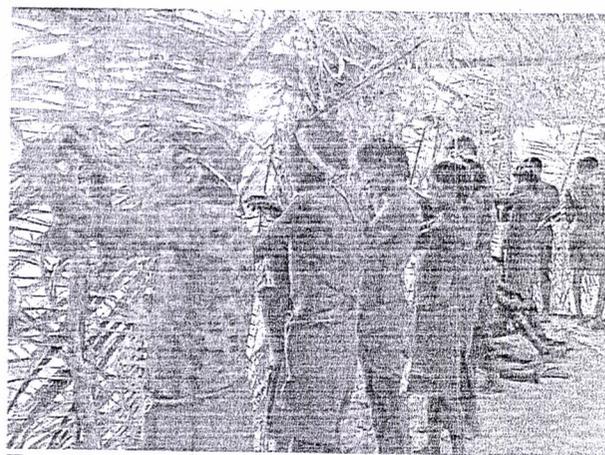


Foto 38 – homens pendurando os adornos na *tokasa*  
Foto: Marlon Prado – 24/09/2006

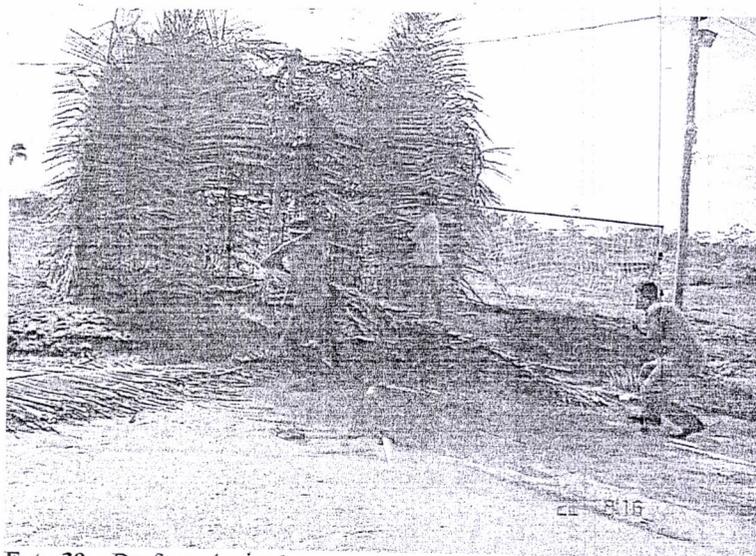


Foto 39 – Desfazendo a *tokasa*  
Foto: Mirtes Emília – 22/09/2006

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

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

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

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

---

<sup>21</sup> 3,34 alq. Corresponde o tamanho da roça deste ano de 2006.



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

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

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

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

## 12 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

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

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

ATZINGEN,N.V. **Vocabulário Regional de Marabá**. ed. Poligráfica: Aparecida de Goiânia-GO, 2004. 128 p.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ANEXO**

**FOTOGRAFIAS**



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

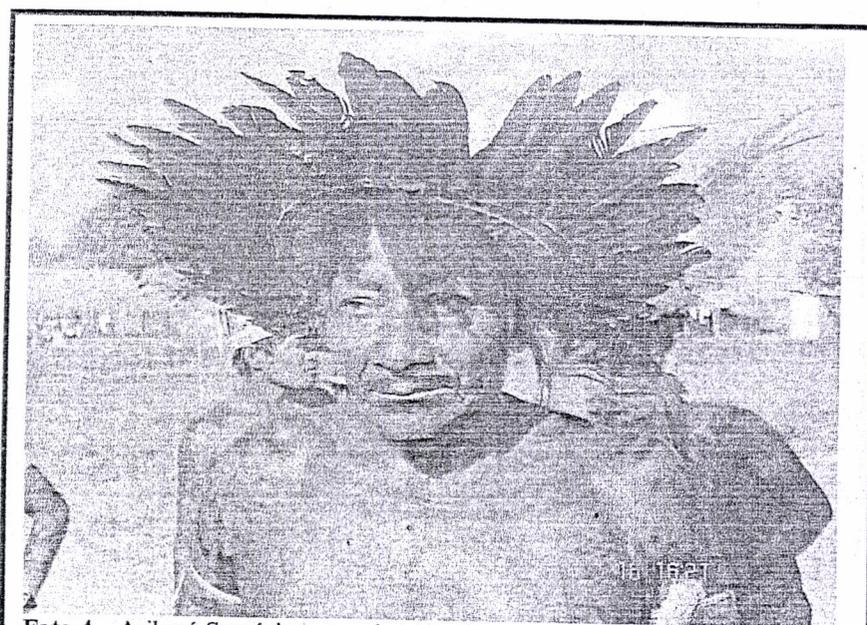


Foto 4 – Arikasú Suruí durante o *karuara*  
Foto: Marlon Prado - 16/09/2006



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



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

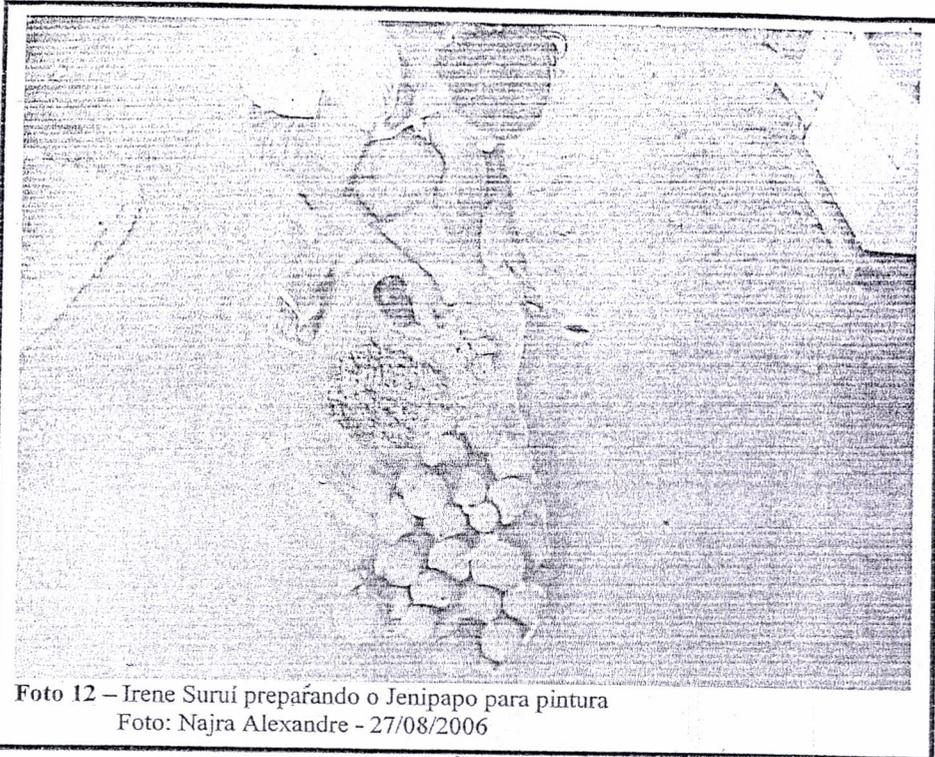


Foto 12 – Irene Surui preparando o Jenipapo para pintura  
Foto: Najra Alexandre - 27/08/2006



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