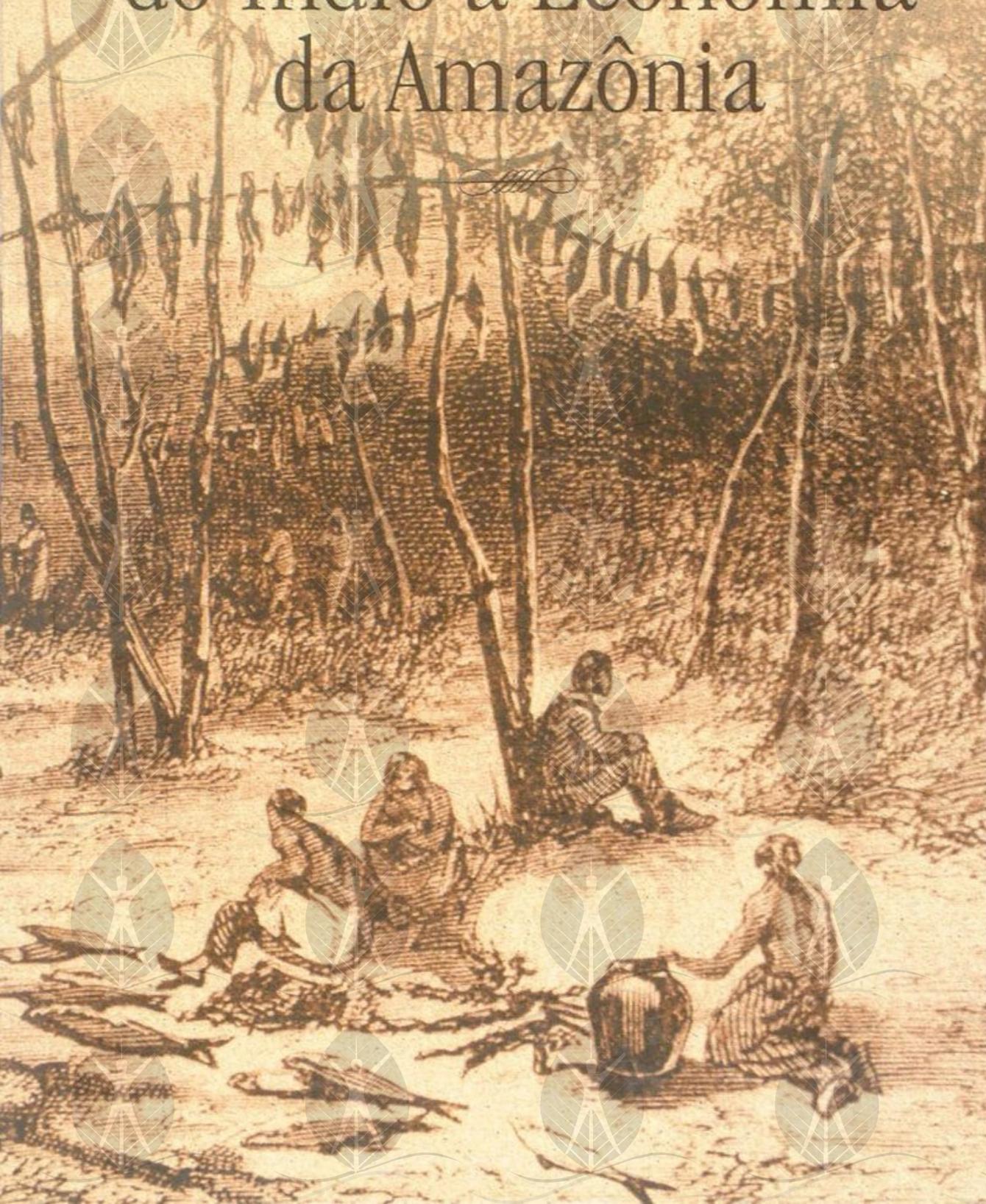


coleção  poranduba

— EURICO FERNANDES —

# A Contribuição do Índio à Economia da Amazônia



A Contribuição do Índio à Economia da Amazônia

CULTURA  
  
Edições  
Governo do Estado

  
VALER  
EDITORA



Eurico Fernandes

(Do Instituto de Antropologia e Etnologia do Pará)

A CONTRIBUIÇÃO DO ÍNDIO À ECONOMIA DA AMAZÔNIA

*Apresentação*

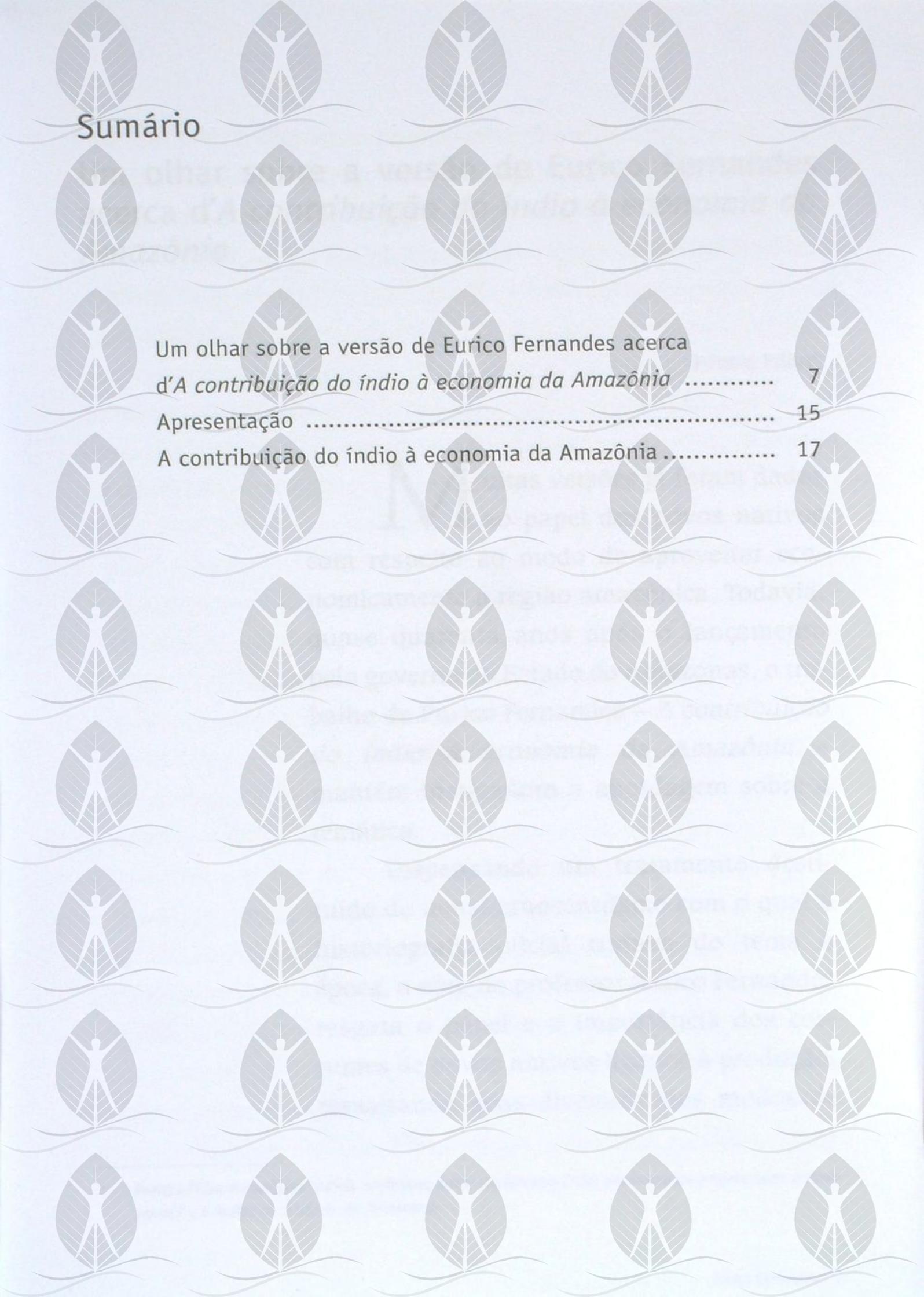
Pontes Filho

3.<sup>a</sup> edição revista

  
Valer  
EDITORIA

CULTURA  
  
Edições  
Governo do Estado





# Sumário

Um olhar sobre a versão de Eurico Fernandes acerca d'A contribuição do índio à economia da Amazônia .....	7
Apresentação .....	15
A contribuição do índio à economia da Amazônia .....	17



## Um olhar sobre a versão de Eurico Fernandes acerca d'*A contribuição do índio à economia da Amazônia*

Pontes Filho\*

Muitas versões já foram dadas ao papel dos povos nativos com respeito ao modo de aproveitar economicamente a região amazônica. Todavia, quase quarenta anos após o lançamento pelo governo do Estado do Amazonas, o trabalho de Eurico Fernandes – *A contribuição do índio à economia da Amazônia* – mantém instigadora a abordagem sobre a temática.

Dispensando um tratamento destituído do usual etnocentrismo com o qual a historiografia oficial tratava do tema à época, a obra do professor Eurico Fernandes resgata o papel e a importância dos costumes de povos nativos ligados à produção, ressaltando seus diversificados modos de

\* Pontes Filho é cientista social, professor, autor de *Terceiro Ciclo: promessa ou projeto para o Amazonas?* e *Estudos de História do Amazonas*.

emprego, influenciando não somente nas formas de reprodução material dos grupos indígenas, como também na integração de seus respectivos sistemas de crenças, além da herança legada ao homem amazônico dos dias atuais.

Desse modo, numa época em que prevalecia a abordagem historiográfica que tomava o índio enquanto atrasado, selvagem, preguiçoso, dentre outros depreciativos, a análise do prof. Eurico Fernandes surge oportunamente, relativizando as teses etnocêntricas lançadas sobre os nativos da Amazônia em sua relação com o que os pensadores ocidentais chamam de economia.

### Preconceitos a serem superados

A versão que toma os povos indígenas, em sua relação com o que entendemos por economia, enquanto grupos de produção escassa, inexpressiva, atrasada, etc., constitui nitidamente mais uma modalidade daqueles típicos preconceitos etnocêntricos que a mentalidade eurocêntrica acabou impondo às culturas nativas da Amazônia, inclusive com a contribuição de boa parte da historiografia que refletiu sobre esses povos.

Além deste, destinado à qualidade da produção dos grupos indígenas, há outros motes preconceituosos como: *os índios foram descobertos*, encobrendo a violenta saga da conquista genocida que os europeus impuseram aos povos nativos; *os índios eram assim*, como se não existissem mais ou como se todos fossem a mesma coisa, ou seja, reunindo todos os povos numa só categoria acaba-se por promover uma mas-

sificação, aculturação e uniformização das mais diversas culturas numa única expressão generalizadora e etnocêntrica – índio; *os índios eram e são preguiçosos*, exigindo das culturas nativas o mesmo padrão laboral e produtivo das culturas ocidentais, tomando a “preguiça” como própria dos povos aborígenes, desconsiderando o modo peculiar com que cada grupo indígena relaciona a produção com o seu sistema de crenças, tradições e vida em sociedade.

Esses são, portanto, apenas alguns poucos do rol de preconceitos postulados pelos ocidentais com respeito às culturas nativas, dentre os quais aqui também se inclui o que toma a produção nativa como parca, inexpressiva e sem grandes utilidades. A perspectiva apontada no trabalho do prof. Eurico Fernandes possibilita abrir canais de entendimento para superar os retrocessos que decorrem desses preconceitos, bem como confrontá-los vigorosamente.

### A versão de Eurico Fernandes sobre a economia nativa da Amazônia

Propondo-se a um olhar diferente sobre a realidade da produção dos povos nativos da Amazônia, a etnologia de Eurico Fernandes supera a versão da historiografia oficial sobre a relação das culturas indígenas com a economia, mesmo enfocando o assunto pelo prisma etnocêntrico ocidental que analisa a produção desvinculada dos demais sistemas sociais.

Por conta disso, é sempre oportuno lembrar que, como expõe Alcida Ramos, nas sociedades aborígenes:

*...é impossível ativar-se o sistema econômico sem que o social, o político ou outros entrem em ação e vice-versa. No processo de descrição de um sistema econômico, é necessário fazer freqüentes menções a questões de parentesco, de política, de conhecimento, de crenças e valores...<sup>1</sup>*

Essa singularidade implica no reconhecimento de que a economia, nos grupos indígenas, não pode ser compreendida desvinculada de outros sistemas da sociedade nativa nem pautada na usual lógica de organização da economia das sociedades ocidentais.

Em face disso, é mister entender, ainda nas palavras da prof.<sup>a</sup> Alcida Ramos, que

*O sistema de produção é organizado de tal maneira que permite a quem produz a liberdade de manifestar convivialidade, tendências estéticas, gratificação física ou o que quer que esteja envolvido em atividades de lazer, isso no processo mesmo de produzir. Assim como não existe uma divisão social entre classe ociosa e classe trabalhadora, também não existe uma divisão temporal entre tempo produtivo (trabalho) e tempo recreativo (lazer).*

Tomados esses cuidados, vê-se claramente a diversidade e a abundância da produção nativa, enquanto contribuição

<sup>1</sup> RAMOS, Alcida Rita. *Sociedades indígenas*. São Paulo: Ed. Ática, 1988, p. 12.

para a Economia da Amazônia, conforme exposta na obra de Eurico Fernandes, cujo trabalho, segundo o mesmo, pode ser considerado “não difícil tão ampla ela foi, tão palpável e viva ainda está em nossos dias e em todas as nossas atividades”, apesar das batalhas de conquistas, das epidemias, trabalhos forçados em ritmo eurocêntrico e outros crimes impostos pelos colonizadores às culturas nativas. Menciona o antropólogo que, apesar do *crime tremendo que praticaram os primeiros colonizadores... é grande o cabedal que temos para poder confrontar a economia atual do imenso vale, com a que nos deixou o índio nos quatro séculos e meio que se desenrolam desde os dias das chamadas descobertas.*

Há cinco séculos, diferentemente de condição atual, a lavoura fornecia os gêneros de que os nativos precisam e que, posteriormente, serviram aos próprios colonizadores sem os quais a viabilização de seus propósitos de conquistas teriam sido efetivamente freados.

Do mesmo modo, é de se enfatizar a produção extrativa, que até os dias atuais permanece sendo a primeira atividade econômica da região.

A partir dessas postulações, o prof. Eurico Fernandes vai construindo sua argumentação, demonstrando com a produção de artigos como o tabaco, o algodão, a mandioca, a macaxeira, o cumaru, o milho, a banana, o mamão, o cacau, o amendoim, óleos vegetais, essências, açaí, dentre muitos outros.

Menciona ainda a boa adaptação de algumas culturas trazidas de outras regiões, como o arroz, aludindo a relatos

de inúmeros cronistas e viajantes que sobre as regiões deixaram suas impressões, a exemplo de Gaspar de Carvajal, Cristóbal de Acuña, Jean Lery, Hans Staden, Gabriel Soares de Souza e outros.

Nessa trilha de resgate da relevância da produção nativa da Amazônia, sob a ótica ocidental de economia, vê-se a singular preocupação do prof. Eurico Fernandes com a recuperação da memória dos povos que por essa região viviam, neles identificando características bastante distintas daquelas geralmente atribuídas aos grupos indígenas à época, inclusive oriundas da historiografia oficial.

### Concluindo

Olhar a contribuição nativa para a economia da Amazônia, particularmente pela ótica de Eurico Fernandes, além de superar certos mitos ou preconceitos sobre as culturas aborígenes, possibilita recuperar um caminho mais científico para a compreensão das formas de organização da vida social na Amazônia.

Na versão exposta em *A contribuição do índio à economia da Amazônia* ainda estão presentes inúmeros traços da abordagem etnocêntrica do assunto, todavia, em se atentando para o contexto em que foi produzida, apresenta-se muito mais disposta a considerar outras perspectivas de análise do tema.

Enfim, tal como reivindicava o prof. Eurico Fernandes em sua súbita conclusão – ainda assim, não menos súbita do que esta –, importa reforçar a pesquisa e o “conhecimento do

índio, da sua vida e dos seus feitos”, esforço do qual faz parte, indubitavelmente, a sua *A contribuição do índio à economia da Amazônia.*





## Apresentação

Arthur César Ferreira Reis\*

**A**tribuiu-se ao gentio brasileiro uma contribuição escassa, pobre, inexpressiva na elaboração de nossa vida, nos ângulos mais variados por que ela possa ser constatada. Ao negro africano abriu-se o grande crédito. Ele teria sido o agente mais dinâmico, o fator mais positivo, depois do português, nessa caracterização de nossa sociedade. O indígena brasílico, por suas condições de cultura, que se consideravam, a um exame apressado, sem conteúdo expressivo, capaz de dar-lhe a dignidade de uma posição de relevo no quadro das culturas ricas e originais das Américas, pouco, muito pouco teria proporcionado. Assunto para a divagação literária ou a exaltação nacionalista, o indígena brasileiro não passaria de um ocupante desvalioso da

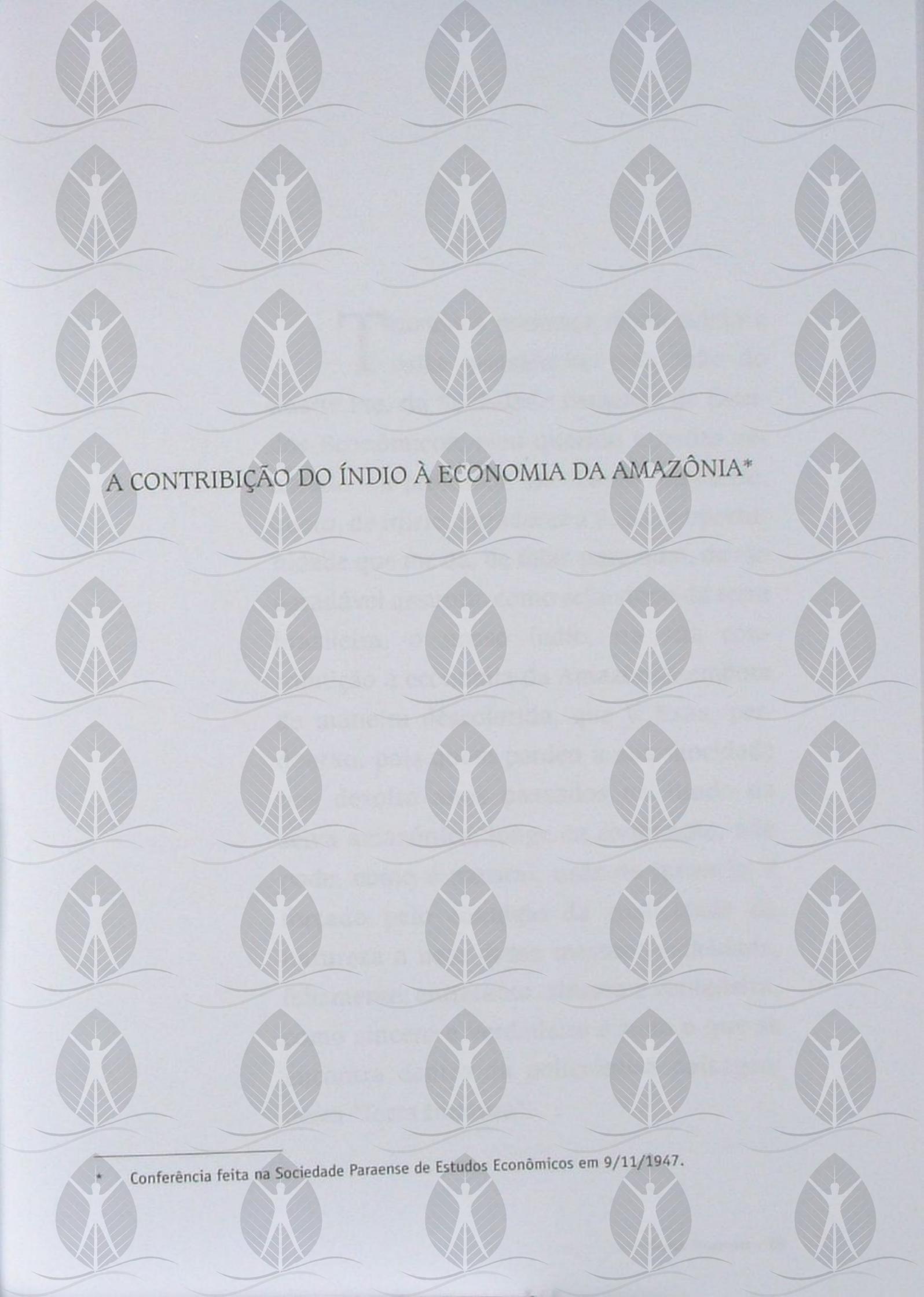
\* Arthur César Ferreira Reis é ex-governador do Amazonas e autor, entre outras obras, de *História do Amazonas* e *A Amazônia e a cobiça internacional*.

terra descoberta e desbravada pelo ádvena, chegada da Europa ibérica.

Ora, na Amazônia, essa contribuição existe e, a certos aspectos, é fundamental. O que nos caracteriza e vale como uma distinção no quadro da civilização brasileira, tem raiz indígena, é indígena e até o presente não sofreu alterações de qualquer espécie. Nossa conduta, nossos modos de vida, nossas técnicas de trabalho na floresta, nas águas, no solo, continuam marcados fabulosamente por essa influência. O próprio desbravamento da terra, a identificação primeira de sua natureza tão peculiar, foi façanha desse indígena.

Eurico Fernandes, que durante anos serviu ao Estado federal, justamente no trato com a multidão indígena, na conferência, que preferimos chamar de ensaio, e que o Governo do Amazonas lança hoje, registra o que é essa contribuição. Fá-lo com segurança, de maneira a não permitir dúvidas, oferecendo uma síntese cheia do maior interesse que autoriza a mudança de compreensão do que foi, no particular da economia, a presença do indígena.

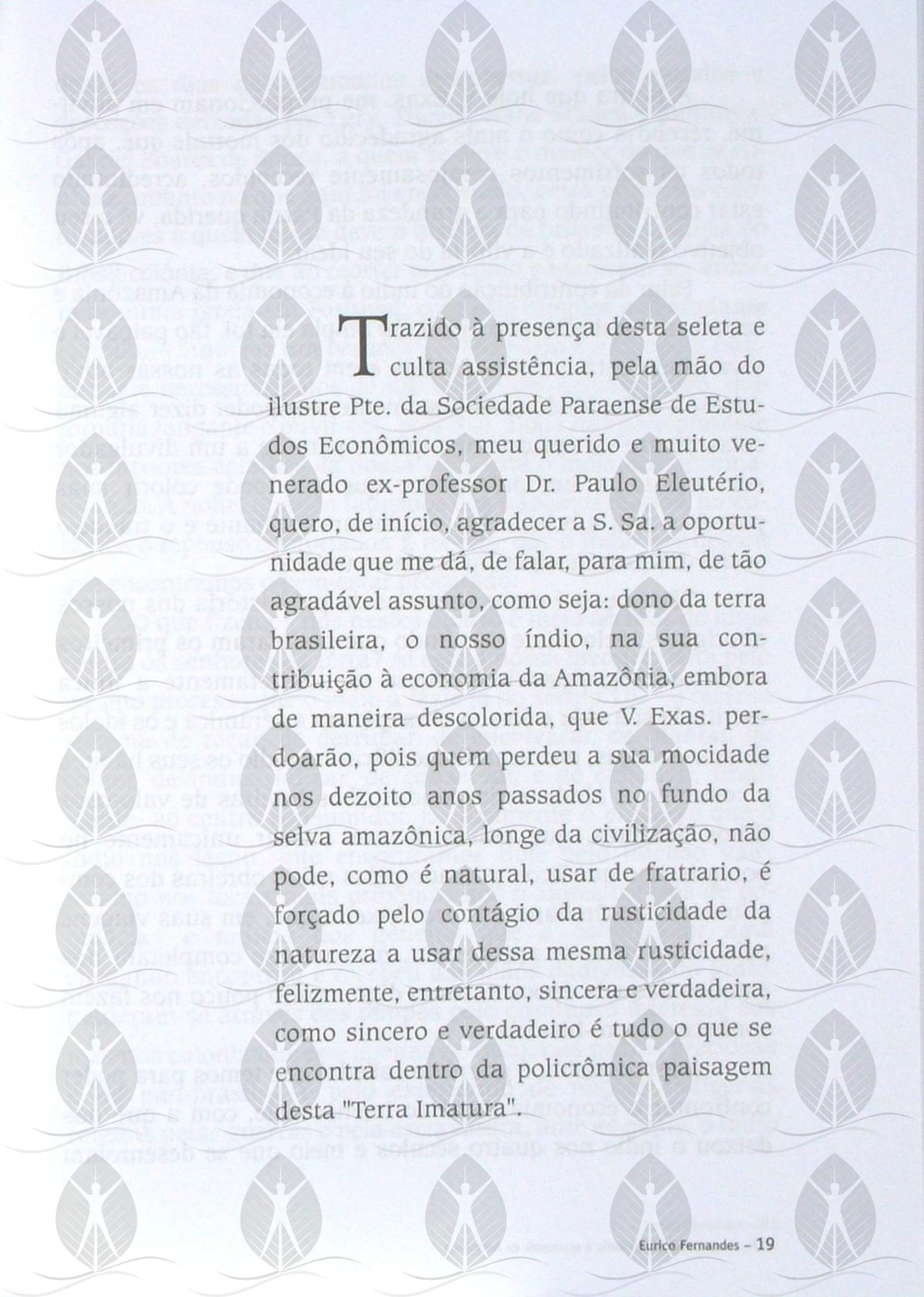
Manaus, janeiro de 1966.



A CONTRIBUIÇÃO DO ÍNDIO À ECONOMIA DA AMAZÔNIA\*

\* Conferência feita na Sociedade Paraense de Estudos Econômicos em 9/11/1947.





**T**razido à presença desta seleta e culta assistência, pela mão do ilustre Pte. da Sociedade Paraense de Estudos Econômicos, meu querido e muito venerado ex-professor Dr. Paulo Eleutério, quero, de início, agradecer a S. Sa. a oportunidade que me dá, de falar, para mim, de tão agradável assunto, como seja: dono da terra brasileira, o nosso índio, na sua contribuição à economia da Amazônia, embora de maneira descolorida, que V. Exas. perdoarão, pois quem perdeu a sua mocidade nos dezoito anos passados no fundo da selva amazônica, longe da civilização, não pode, como é natural, usar de fraterno, é forçado pelo contágio da rusticidade da natureza a usar dessa mesma rusticidade, felizmente, entretanto, sincera e verdadeira, como sincero e verdadeiro é tudo o que se encontra dentro da policrômica paisagem desta "Terra Imatura".

A honra que hoje V. Exas. me proporcionam em ouvir-me, recebo-a como o mais agradecido dos mortais que, após todos os sofrimentos corajosamente recebidos, acreditando estar contribuindo para a grandeza da Pátria querida, vê o seu objetivo realizado e a vitória do seu ideal.

Falar da contribuição do índio à economia da Amazônia é certamente trabalho não difícil tão ampla ela foi, tão palpável e viva ainda está em nossos dias e em todas as nossas atividades; a dificuldade está, justamente, em poder dizer alguma coisa dentro do curto tempo que se permite a um divulgador sem mérito, a um palestrador que não pode colorir suas palavras com a beleza de uma cultura brilhante e o traquejo social das proveitosas e ilustradas reuniões.

Tão pouco é o que sabemos da pré-história dos nossos aborígenes, pelo crime tremendo que praticaram os primeiros colonizadores, destruindo direta ou indiretamente a única escrita de sua vida e da sua obra que era a cerâmica e os ídolos de suas crenças, procurando modificar no índio os seus hábitos e costumes e ainda extinguindo tribos inteiras de valorosos filhos da terra, que temos de nos basear unicamente no pouquíssimo que ficou gravado pelas mãos obreiras dos companheiros de Orellana e Pedro Teixeira que, em suas viagens pela Amazônia, se aproximam, mas não se completam nos estudos daquela época e, como digo, muito pouco nos fazem conhecer da pré-história.

Mesmo assim, é grande o cabedal que temos para poder confrontar a economia atual do imenso vale, com a que nos deixou o índio nos quatro séculos e meio que se desenrolam

desde os dias das chamadas descobertas, pelos estudos e descrições deixadas por Lery, Thevet, Hans Staden e Montoya, Gabriel Soares de Sousa, a quem se deve o melhor do que se conhece, quanto ao que aqui foi encontrado, pelos primeiros colonizadores a quem muito deve a história da primeira infância do Brasil colônia, e que ao morrer teve como pagamento ser enterado numa igreja em Portugal, com este simples e degradante epitáfio: – “Aqui jaz um pecador”. – Tão vasto é o campo a estudar, que necessitaríamos de um tempo por demais longo, que tornaria fatigante o ouvir-nos, pois que, ainda na época presente nos menores detalhes da nossa vida, está o índio nos acompanhando. À noite, quando fatigados dos trabalhos diários, procuramos o repouso confortador. É na rede que o índio nos deixou que encontramos o bem-estar procurado.

O que fizemos nós nestes quatro e meio séculos de lutas contra os senhores da terra? Aí está a nossa lavoura, feita pelo mesmo processo que o índio a fazia já no século 16: – o mesmo sistema de roçar, de derrubar, de encoivarar, de plantar, de colher, de industrializar, de conservar, e de conduzir, finalmente, ao centro consumidor. É justamente o processo que o índio nos legou, que encontramos hoje pelo imenso vale, mesmo nos locais mais próximos aos maiores centros de população: e muitos dos gêneros que o colonizador aqui chegando encontrou e recebeu das mãos dadivosas do índio, perderam-se através dos tempos pelo criminoso interesse dos mesmos colonizadores – apenas no ouro, nas pedras preciosas e no pau-brasil – e pelo extermínio de nações indígenas inteiras pelas guerras e pela escravatura, ante as quais, o índio

corajosamente tombava naquela superioridade das armas e nesta pela altivez e nobreza de sua raça, que não amoldava ao cativoiro.

A indústria extrativa segue, na sua maioria, a rotina que o índio deixou. Quais as fontes de receita das riquezas naturais descobertas em quatro séculos e meio de civilização? Quais as melhorias introduzidas na maneira da coleta, seleção, acondicionamento e transporte que esse já longo prazo devia justificar? Tão insignificantes são elas que melhor seria dizermos não existem.

Entretanto, é comum ouvirmos pessoas mal informadas dizerem a todo o instante: “o índio é indolente, o índio é preguiçoso, não se poderá fazer nada com o índio”. Desejaria saber qual a idéia que o índio faz de nós que, cercados de elementos indispensáveis ao progresso, com métodos modernos de instrução, com academias onde temos obrigação de aprender e produzir novos e avançados elementos de economia, permanecemos em muitos pontos quase no mesmo estado em que ele se achava, quando não se via atribulado pelas necessidades que hoje nos atormentam a vida.

Jean de Lery, pretendendo demonstrar ao índio a vantagem que existia no comércio e na exploração dos produtos naturais das selvas e da lavoura, ouviu do silvícola o seguinte:

*bem vejo que vós 'maior', sois uns loucos; atravessais o mar com imenso risco e grande incômodo e labutais tanto com o único objetivo: juntar riquezas para deixá-las aos filhos ou parentes.*

*Para que tanta preocupação? A terra que vos alimentou não será capaz de nutrir os filhos e parentes?... Nós também temos filhos e parentes e os amamos tanto como vós, mas, como temos certeza que depois de falecermos, a terra, que nos forneceu o essencial para a vida, os alimentará também perfeitamente descansados, sem a menor preocupação.*

Isto é um pouco da filosofia do índio, ou talvez ironia com a qual ele procurava vergastar o europeu em face da sua desmedida ambição e da volúpia da riqueza, que vislumbrava diante da terra descoberta, pois não se compreende que gente que assim de fato pensasse e agisse tivesse criado tantas e tão maravilhosas coisas, na indústria, agricultura e outras ciências. O índio é ambicioso e não pode deixar de ser; porém essa ambição vai até ao limite das suas necessidades, respeitando, igualmente, as necessidades alheias o que entre nós não é observado.

Falando sobre os produtos que hoje representam, como aquele longo tempo já representavam a base da economia regional, temos o fumo ou tabaco, o *Nicotiana tabacum*, cujo uso no nosso continente vem de épocas remotas e pré-colombianas, pois que os marinheiros que vieram com Colombo o constataram, segundo afirma o grande botânico Hoehne. Alonso de Rojas, na descrição feita da viagem de Pedro Teixeira, diz: “há muito tabaco, e, beneficiado, é muito bom”. À página 81 do seu admirável trabalho, Hoehne, referindo-se às descrições de Hans Staden, diz o seguinte:

interessante planta da América, que novamente volta à discussão e que há tanto tempo foi motivo de discussão entre botânicos e historiadores, entre viajantes e introdutores, vem descrita admiravelmente pelo nosso informante (Staden). Ele conta-nos como usavam o fumo nos ritos sagrados e para feitiçarias.

Seja qual for o nome que os historiadores queiram dar ao fumo, tomando-o dos vários dialetos falados pelos índios da região como Lery e Thevet, que chamaram "Petum", aliás, correto em língua Tupi; Hans Staden que grafou "Bitin"; Cardim que escreve "Petigma"; Gabriel Soares de Sousa, "Petuma"; Montoya, "Pety"; e muitos outros, todos, entretanto, vêm confirmar a existência do *Nicotiana tabacum* nestas terras quando os europeus, pela primeira vez, aqui aportaram. Acuña, relatando o que vira na viagem de Pedro Teixeira e a mando da Real Audiência de Quito, assim se referiu: "terceiro é o tabaco, que se encontra em grande quantidade e muito crescido entre os moradores ribeirinhos". Maurício de Heriate assim diz: "usam de muito tabaco e bom".

Naturalmente que as minhas observações *in loco* são de ontem, porém, em todas as tribos de índios por onde estive, mesmo nas que não tinham ainda contato direto com o elemento civilizado, encontrei a cultura do tabaco feita com interesse e carinho.

Verificamos, no que diz respeito ao algodão, diversas opiniões sobre a origem das várias espécies, que nos primór-

dios do século 16 aqui foram encontradas; que tenha havido introdução dessa malvácea em alguma espécie exótica, não contestaremos; mas também hoje não se pode mais contestar que a espécie *Gossypium barbadense* é inteiramente nossa e que dela eram feitas muitas redes de dormir que os primeiros navegadores aqui encontraram. Vejamos o que diz o relato da viagem de Pedro Álvares Cabral, sob o título – *Navegação do Capitão Pedro Álvares Cabral*:

*Pela volta da tarde (isto no dia imediato ao que foi celebrada a primeira missa, sob uma tenda e em altar improvisado), tornamos às naus e no dia seguinte determinou-se fazer aguada e tomar lenha, pelo que fomos todos a terra e os naturais vieram conosco para ajudar-nos. (Observe-se a belicosidade dos nossos índios àquele tempo). Alguns dos nossos caminharam até uma povoação onde eles habitavam, coisa de umas três milhas distantes do mar e de lá trouxeram papagaios...*

Mais adiante diz:

*as suas casas são de madeira, cobertas de folhas e ramos de árvore, com muitas colunas de pau pelo meio e entre estes e as paredes pregam redes de algodão nas quais pode estar um homem, e, diante de cada rede, fazem fogo, de modo que numa só casa pode haver 40 ou 50 leitos armados à moda de teares.*

Gaspar de Carvajal, que acompanhou Orellana na sua primeira viagem descobrindo o rio das Amazonas, diz-nos o seguinte: “Deu-se tanta pressa nesta obra do bergantim que, em 35 dias foi lavrado e lançado à água, calafetado com algodão e betumado com pixe trazido pelos índios”.

Mais adiante, na sua descrição, falando de uma aldeia onde haviam chegado, diz: “achou-se também muito boa roupa de algodão”. Por estas narrativas vê-se que, já àquele tempo, os índios se dedicavam à lavoura do algodão, com o qual faziam as suas redes. Quer dizer que já tinham, portanto, a indústria do fio e do tecido disseminado pela selva, que hoje não temos quase, mesmo nas capitais.

Usavam ainda o algodão fiado em cintos, pulseiras e outros adornos e para fazerem tochas que, embebidas em óleo, atavam às suas flechas, às quais ateavam fogo e enviavam às aldeias inimigas, ocasionando incêndio. O algodão ainda era usado em borlas como enfeites vários, em armas de guerra ou objetos de ritual religioso. O padre Manoel da Nóbrega, cerca de 1550, escrevia para a Europa pedindo que fossem enviados tecelões para aproveitamento da grande sobra de algodão, que daria para vestir os estudantes e cobrir os indígenas convertidos. Acuña, referindo-se a vários produtos, diz o seguinte:

*Não só estes gêneros podiam prometer este novo mundo com que enriquecer a todo o Orbe mas também, outros muitos, que, embora em menor quantidade, não deixariam de auxiliar a Coroa Real como o algodão, que se colhe em abundância.*

Talvez a mandioca se apresente como elemento principal do assunto, da nossa palestra. Sim. O que seria do nosso heróico caboclo se não fora a mandioca? Quanto representa na nossa economia e na vida do homem da Amazônia a farinha que dela se faz? Podemos mesmo dizer, por observações próprias, que o nosso infeliz caboclo, é sempre feliz enquanto não lhe falta a farinha. Pode faltar a carne, o peixe, os legumes, porém a sua fisionomia não se fecha, a sua verve continua, o seu espírito folgazão não se modifica, mas, no momento que lhe falta a farinha, vem o entristecimento e a falta de coragem para a luta cotidiana. Torna-se um vencido.

A *Manihot utilissima* e a macaxeira – *Manihot dulcis* –, bastante conhecidas em todas as Américas e quiçá no mundo, não necessitam que aqui digamos todas as modalidades pelas quais entram na nossa economia. Basta dizer que é um produto genuinamente nosso e que a utilíssima e saborosa farinha foi-nos ensinada pelo índio a sua fabricação. Ainda hoje é industrializada pelo mesmo processo do aborígine; conservada dentro dos paneiros de tala que ele nos mostrou como fazer; forrada com as mesmas folhas de Cantã, Ubim, Cauaçu, Uarumã, etc., com as quais o índio forrava; trazida ao nosso mercado pelo mesmo meio de transporte utilizado pelo índio: – a canoa e o jacumã; e quase que pelas mesmas vias de comunicação que hoje temos: – as estradas fluviais e lacustres, com as quais a natureza nos dotou.

Quanto tem contribuído para o sustento de nossas crianças, na primeira infância, o Carimã, a Tapioca, o Polvilho, que o índio nos legou, e que era a alimentação dos seus robus-

tos filhos? Até hoje podemos observar a robustez saudável das crianças criadas com esses gêneros em comparações com outras, alimentadas nas cidades com toda a espécie de composições, onde entram, muita vez, princípios prejudiciais ao organismo delicado da criança. O dito polvilho é, até hoje, indispensável ao amazônico para, ao lado da pimenta, do tucupi e do jambu, tudo legado pelo índio, comporem esse saboroso e esquisito tacacá. Quantas famílias pobres desta capital encontram no tacacá o seu sustento à altura das suas possibilidades; ou o seu meio de vida decente e honesto na venda desse mesmo alimento? É ele o café do índio; é ele o primeiro alimento do nosso roceiro, com o qual vai até sol a pino, no árduo trabalho do amanho da terra ou na industrialização da raiz que nos vem transformada em farinha para as cidades. Quanto tem contribuído para o erário público a exportação e o consumo da farinha? – aquela para a Europa, África e Américas e este nas nossas mesas e, enfim, na alimentação de todos nós. Quanto tem desenvolvido a nossa navegação extra-regional? Quanto terá entrado nos cofres dos exportadores? E, assim mesmo, continua o índio a ser vilipendiado, malsinado e perseguido, como elemento inútil e abjeto. Muitos apreciadores da farinha, que nem ao menos sabem plantar a mandioca, e que nada criaram até hoje, ainda dizem: “para índio é bala!”

Falemos agora do milho – *Zea mays*, cuja cultura nas Américas vem da pré-história, conforme documentos encontrados em túmulos e ruínas da América do Norte (EUA), Central, México e Peru. Quer arqueológica, etnográfica, filológica ou historicamente, temos que considerar o milho genuinamente

americano, embora Siebold quisesse identificá-lo como japonês e Bonafous quisesse classificá-lo como asiático.

Manoel A. Velasquez e Angel Maldonado no seu primoroso trabalho, *Contribucion al estudio de la materia médica peruana*, conforme nos diz Hoehne, estudando amplamente a história do milho através de vastíssima documentação, descreve não só as variedades e raças, como também os vários usos que dele faziam os aborígenes americanos, e acreditam que as primeiras sementes tinham sido levadas para a Europa por Cristóvão Colombo. Martius colecionou o nome do milho em mais de sessenta tribos diferentes. Vários autores referem-se aos diversos tipos quanto ao formato e coloração dos grãos; e nós mesmos encontramos entre os "Waiano", do grupo Caraíba, na Serra de Tumucumaque e o "Iampi", nos altos afluentes do rio Jari, milho de várias espécies e das seguintes colorações: branco, amarelo, preto, cinza e vermelho, cujas amostras enviadas para o Ministério da Agricultura, no Rio de Janeiro, causaram surpresa e sucesso. Várias são as opiniões com referência ao nome "Mays", entretanto, sabemos que, em Caraíba, o nome é mesmo "mays", seja que dialeto for.

Não podemos deixar de falar na batata-doce – *Ipomoea batata* que, com todas suas variedades, indiscutivelmente, teve a sua origem nesta parte da América.

Oviedo afirma ter sido ela encontrada em Cuba em 1526 e levada para a Espanha. De Candolle e outros tiveram dúvida sobre a sua verdadeira pátria: se seria a Europa, Ásia, África ou o continente americano, sendo esta, entretanto, a teoria mais aceita. B. H. Grot, em seu trabalho – *The Sweet Potato* –

editado pelo Laboratório Botânico da Universidade de Pensilvânia, na América do Norte, foi talvez o que mais escreveu sobre esta “convolvulácea”; entretanto, pouco fala de Staden e Thevet. Mas vamos ter a confirmação da nossa teoria nas citações de Anchieta, Lery, Gabriel Soares de Sousa e ainda na descrição da viagem de Pedro Teixeira. Cristóbal de Acuña, entre outras citações, diz o seguinte: “Possuem também raízes muito alimentícias como sejam batatas, mandioca – mansa a que os portugueses chamam “macaxeira” – carás, trufas da terra, e outras que, assadas e cozidas, são tão gostosas como substanciais.

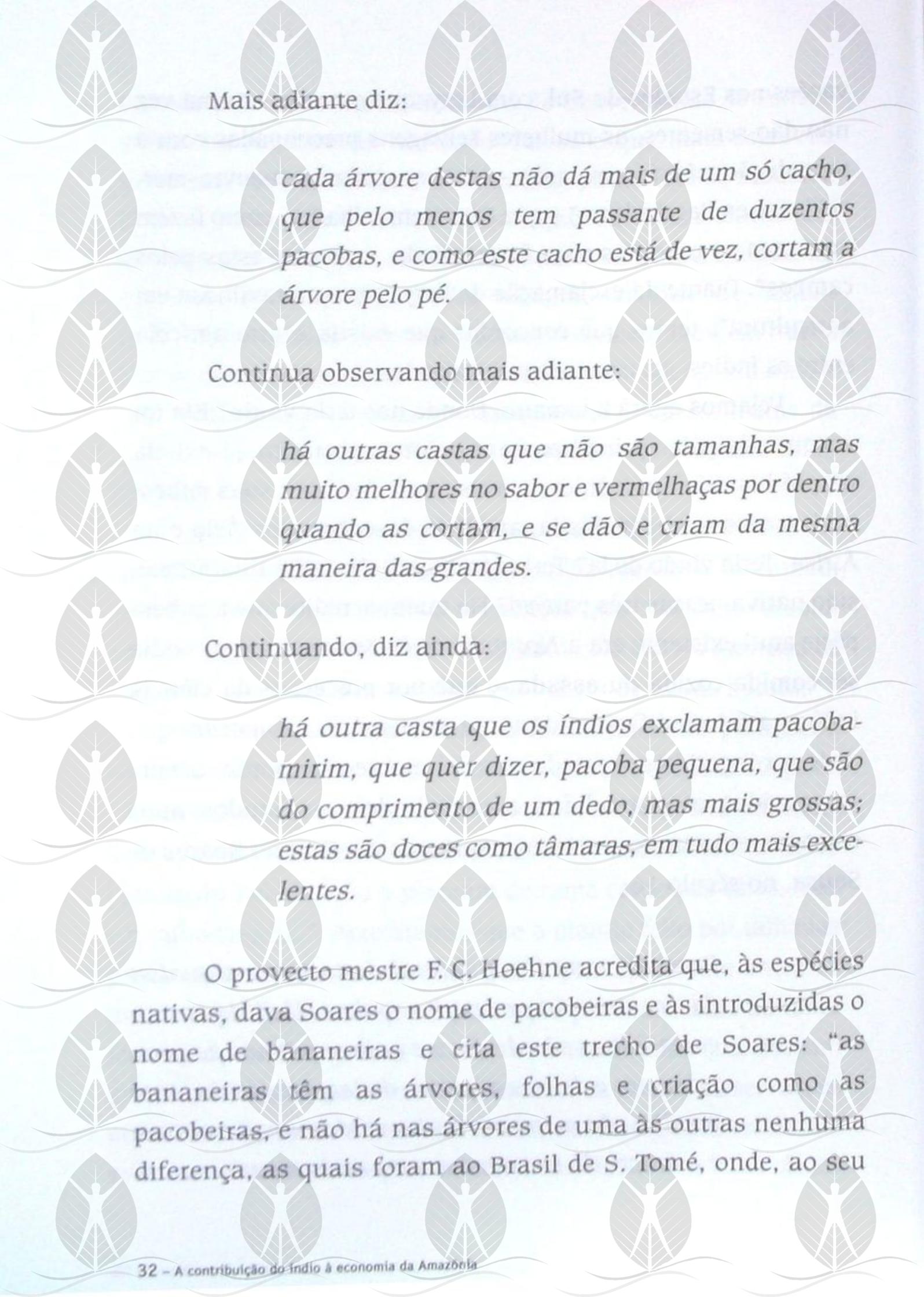
Alguns autores deram-lhe o nome indígena “Jet-tiki”, e descrevem como a plantam: – “Quando a plantam, costumam cortar as batatas em pequenos pedaços que enterram no solo; destes, logo umas ramas que se deitam pelo chão à maneira de “lúpulo”. As bases das mesmas se enchem de novas batatas”.

Não era essa, entretanto, a forma geral do plantio da batata, sendo mesmo, a mais comum, a usada atualmente pelos nossos caboclos e índios, que consiste em enterrar a rama, como Gabriel Soares de Sousa verificou, quando disse referindo-se ao plantio da Bahia: “não a plantam de rama como nas ilhas, mas em talhadas, etc.”. Acreditamos que o plantio feito por talhadas predominasse nos Estados do Sul e principalmente entre os índios Tupi-Guarani; e que a plantação por intermédio da rama fosse própria dos grupos “Caraíba” e Nu-Aruak, que tiveram grande influência no Norte. Pelo menos, as nossas observações entre esses grupos, a isso nos induz; autores que se referem a essa maneira de plantação, em talhadas, fizeram as suas obser-

vações nos Estados do Sul, com Lery, que escreve: – “uma vez não dão sementes, as mulheres selvagens preocupadas com a reprodução não fazem mais – aí Lery exclama “oeuvre merveilleuse en l’agriculture” – que cortar em talhadas, como fazem aqui com as cenouras para fazer salada, e plantar estas pelos campos”. Diante da exclamação de Lery, “obra maravilhosa em agricultura”, temos que concordar que existia a arte agrícola entre os índios, em estado bem avançado.

Vejam agora a banana. Donde nos teria vindo? Ela foi encontrada pelos primeiros navegadores; portanto, já existia na pré-história amazônica, a *Musa paradisiaca* e suas subespécies: mas também existia, antes da descoberta na Ásia e na África. Teria vindo de lá? Teria ido daqui? Ou teria, finalmente, sido nativa nessas três pátrias? Há quem acredite que a subespécie aqui existente era a *Normalis* de O. Kuntze, que só podia ser comida cozida ou assada, e que por processos da ciência indígena foi modificada, dando a subespécie *sapientum* que pode ser ingerida em estado natural. Sobre este ponto, devem ser ouvidos os entendidos e consultados os estudos mais recentes; entretanto, vejamos o que nos diz Gabriel Soares de Sousa, no século 16:

*Pacoba é uma fruta natural desta terra, a qual se dá em uma árvore muito mole e fácil de cortar, cujas folhas são de doze e quinze palmos de comprimento e de três a quatro de largura; as de junto ao olho são menores, muito verdes umas e outras, e a árvore da mesma cor, mas mais escura.*



Mais adiante diz:

*cada árvore destas não dá mais de um só cacho, que pelo menos tem passante de duzentos pacobas, e como este cacho está de vez, cortam a árvore pelo pé.*

Continua observando mais adiante:

*há outras castas que não são tamanhas, mas muito melhores no sabor e vermelhaças por dentro quando as cortam, e se dão e criam da mesma maneira das grandes.*

Continuando, diz ainda:

*há outra casta que os índios exclamam pacobamirim, que quer dizer, pacoba pequena, que são do comprimento de um dedo, mas mais grossas; estas são doces como tâmaras, em tudo mais excelentes.*

O projecto mestre F. C. Hoehne acredita que, às espécies nativas, dava Soares o nome de pacobeiras e às introduzidas o nome de bananeiras e cita este trecho de Soares: "as bananeiras têm as árvores, folhas e criação como as pacobeiras, e não há nas árvores de uma às outras nenhuma diferença, as quais foram ao Brasil de S. Tomé, onde, ao seu

fruto, chamam banana e, na Índia, chamam a estes figo da horta, as quais são mais curtas que as pacobas, mas mais grossas e de três quinas; têm a casca da mesma cor e grossura da das pacobas, e o miolo mais mole e cheiram melhor quando são de vez”, etc.

Hoehhe então observa: “pelo exarado, parece, portanto, que apenas a “Banana-de-são-tomé” foi introduzida e que as demais, então cultivadas, já existiam em nosso país”. Pensamos, portanto, que o próprio nome S. Tomé é designativo do local de origem na África, e não como alguns que acreditam na lenda que S. Tomé teria vindo ao Brasil ensinar lavoura ao índio e trazido entre outras plantas essa espécie de banana.

Passemos agora ao mamão – o *Carica papaya*. Afirma Hoehne que esta saborosa, nutritiva e útil fruta é indígena; seu nome *papaya* é “caraíba”, conforme constatamos entre índios desse grupo étnico, que o tinham em grande quantidade. Acredita Hoehne que ela tenha tido como centro de irradiação o Estado do Espírito Santo. Diz ele: “porque ali – informou-nos pessoa fidedigna – ele nasce espontaneamente, quando derubam uma floresta virgem”... Podemos, entretanto, informar a F. C. Hoehne que isso se verifica em várias partes da Amazônia, sendo por isso responsável a maior ou menor quantidade de pássaros frugíveros existentes na região e a existência de frutos não muito distantes. Acreditamos que o mamão tenha vindo para a Amazônia na primeira grande imigração Caraíba, pré-colombiana, se é que aqui ainda não existia.

Temos agora um ponto delicado a tratar – a “batata-inglesa” – *Solanus tuberosa* –, delicado e interessante. O que

dirão V. Exas. se eu disser que essa tuberífera é muito nativa da América do Sul e possivelmente da Amazônia? Entretanto, existe a confirmação de que os tipos primitivos foram encontrados nas montanhas do Peru, nas do Chile, e que de Norte a Sul existiam dispersados. De Condolle reduziu todas as variedades aqui existentes em cultura, antes do descobrimento e depois dele, trabalhando desde 1560 a 1570, e levou-as para a Europa, onde não era conhecida antes da descoberta da América ou do Brasil.

Aí está um dos preciosos produtos, hoje de importância vital no mundo e muito principalmente na nobre Europa, cheia de preconceitos raciais e de gente de sangue azul, que se deve ao menosprezado ameríndio, produto este que nem ao menos foi conservado pelos colonizadores, ao ponto de, até o nome nos vir de fora: – “batata-inglesa” –, pois que o nome nativo também foi perdido.

Passemos agora ao arroz. É tão grande a controvérsia sobre este cereal que não trepida a maior parte dos entendidos em dá-lo como originário da Ásia; poderão eles, entretanto, negar diante da história, que aqui já existia o arroz da espécie *Oryza caudata*, ou selvagem, que podemos considerar asselvajado, em vez de selvagem, e das espécies classificadas como *Oryza sativa* e de outras que fazem parte do nosso alimento e constituem fatores importantes do nosso desenvolvimento econômico? Grandes autoridades no assunto existem hoje que aceitam essa hipótese.

Foi descrito na viagem de Pedro Álvares Cabral que quando suas naus aqui aportaram, e seus homens foram à

terra e visitaram os índios, entre outras coisas que trouxeram como presentes e trocas, veio também o arroz.

Gaspar de Carvajal, a certa altura da viagem de Orellana, diz: “aqui se encontrou muito milho e, também, muita aveia”: o que poderia ele confundir com aveia que não fosse o arroz?

Vejamos o que diz Sebastião da Rocha Pitta, na sua *História da América Portuguesa* desde o ano de 1500 do seu descobrimento, até o de 1724 – “Produção de arroz: É imensa no Brasil

a produção do arroz, igual na bondade ao de Espanha, ou de

Itália, e melhor que o da Ásia...” Mais adiante diz ainda: “Este

grão tem circunstâncias maravilhosas na do Pará (província),

porque penetrados aqueles sertões, se experimentou que os

seus naturais o colhem sem o semearem, produzindo-o natu-

ralmente a terra em dilatadíssimos brejões, com abundância e

sem cultura”. Pero de Magalhães de Gandavo, na sua *História*

*da Província de Santa Cruz*, escrevia, em 1576, o que aqui exis-

tia, dizendo então: “é muito arroz”. Pela história sabe-se que o

primeiro arroz introduzido veio da Espanha para o Maranhão,

em 1745; portanto, já existia arroz no Pará, antes disso. Em

1772, um bando do governador do Maranhão cominava às

penas de multa, cadeia, calceta e surra, àqueles que persistis-

sem na cultura do arroz da terra, que era o avermelhado, em

vez do branco da Carolina, único permitido; portanto, existia

na terra um arroz que se cultivava.

Verifiquemos agora o amendoim – *Arachis hypogaea*.

Consultemos Gabriel Soares de Sousa em seu *Tratado Des-*

*critivo do Brasil em 1587*, que diz:

*Dos amendoins temos que dar conta particular porque é coisa que se não sabe haver senão no Brasil, os quais nascem debaixo da terra, onde se plantam à mão, um palmo um do outro, as suas folhas são como as dos feijões de Espanha e tem os ramos ao longo do chão. E cada pé dá um grande prato desses amendoins, que nascem nas pontas das raízes, os quais são tamanhos como bolotas, e têm a casca da mesma grossura e dureza, mas é branca e crespa, tem dentro cada bainha três a quatro amendoins que são da feição dos pinhões, com casca e ainda mais grossos. Têm uma tona perda que lhes sai logo como o miolo dos pinhões, o qual miolo é avo. Comidos crus, têm sabor de gravaços crus, mas comem-se assados e cozidos com a casca, como as castanhas e são muito saborosos, e torrados fora da casca são melhores. De uma maneira e de outra é esta fruta muito quente em demasia e causa dor de cabeça a quem come muito, se é doente dela. Plantam-se estes amendoins em terra solta e úmida, em a qual planta benefício dela, não entra macho; só as índias os costumam plantar e as mestiças; e nesta lavoura não entendem os maridos, e tem para si que se eles, ou seus escravos os plantarem, que não hão de nascer. E as fêmeas os vão apanhar, e segundo seu uso hão de ser as mesmas que os plantem; e para durarem todo o ano, curam-nos no fumo onde os têm até vir outra novidade.*

Diz mais adiante: “O próprio tempo em que se os amendoins plantam é em fevereiro, e não estão debaixo da terra mais que até maio, que é tempo em que lhes colhe a novidade, o que as fêmeas vão fazer com grande festa”. É natural, que se o amendoim fosse conhecido dos europeus, não se faria necessária tão minuciosa descrição por parte de Gabriel Soares.

No Sul do Brasil e em Mato Grosso ainda existem muitas espécies de amendoim selvagem; há quem acredite que a espécie comestível, ou seja, a *Arachis hypogaea*, não seja mais que uma dessas espécies, domesticada pela ciência agrícola do início. Quanto ao fato de só as mulheres poderem com ele trabalhar, faz-nos lembrar haveremos encontrado entre os índios Pariukur, uma leguminosa semelhante ao amendoim, usada pelos mesmos como remédio, que é dado às mulheres que não concebem e cujo resultado satisfatório tivemos oportunidade de verificar. Não podemos, porém, afirmar se efetivamente a dita planta tem propriedades medicinais contra esterilidade ou se foi simples obra do acaso; entretanto, acreditando o índio na sua eficácia, não é muito aconselhável, que nela ao menos pegue, como de fato não o faz.

Passemos agora à cana-de-açúcar – *Saccharum officinarum*. Gabriel Soares de Sousa diz que, em 1587, foi introduzida no Brasil, capitania dos Ilhéus (Bahia) e trazida das ilhas portuguesas da África; entretanto, já na viagem de Pedro Teixeira, em 1637, pelo Amazonas, conforme diz Alonso Rojas, os índios tinham aqui abundância de cana. Seria que, em 50 anos, pudesse ter vindo da Bahia para aqui a planta? Sim, apesar de todas as dificuldades daquele tempo, seria possível;

mas, Pedro Teixeira encontrou a cana entre índios que nunca tinham entrado em contato com o branco e em locais do grande rio, que depois da passagem de Orellana, não tinham mais sido visitados pelo elemento civilizado. Vejamos o que diz Rojas:

*Muitas vezes, no tempo que durou a navegação desta pequena armada, vieram a ela índios em grande quantidade, com canoas pequenas, mostrando-se afáveis com os portugueses. Embora a princípio os temessem pela novidade da gente, que nunca tinham visto e aos quais chamavam "filhos do Sol", depois que comunicavam com os soldados e deles recebiam algumas bugigangas, como facas, anzóis e muitas vezes pedaços de pano rasgado, que punham como relíquia no pescoço, lhes traziam depois sortimento de milho, mandioca, bananas, canas doces e muito peixe, tudo isto em abundância e liberalmente, sem pedir pagamento.*

Diz mais adiante: "em algumas províncias há cana doce, muito alta e muito grossa...". Acuña, no seu relato da mesma viagem, diz o seguinte: "E não será novidade daquela terra levar cana doce, por todo este dilatado rio, desde as suas nascentes, sempre a fomos encontrando...".

Daí se depreende que a cana-de-açúcar ainda não tinha sido trazida para o Amazonas, mas que não seria novidade

trazê-la, pois que aqui já existia desde as suas nascentes. Também Rojas se referiu à grande quantidade de cacau, assim dizendo: “por todo o rio há infinidade de cacau, tanto que se pode encher naus”.

Acuña, descrevendo os principais gêneros aqui encontrados, assim se refere: “Há neste grande Rio das Amazonas 4 gêneros que, cultivados, serão, sem dúvida, suficientes para enriquecer não a um mas a muitos reinos”. Refere-se à madeira como primeiro produto e depois diz o seguinte:

*O segundo gênero é o cacau, de que suas margens estão cheias que algumas vezes as madeiras que cortam para o alojamento de todo o exército eram quase exclusivamente as das árvores que produzem este tão estimado fruto da Nova-Espanha, e de todos os lugares onde sabem o que seja o chocolate. Esse fruto beneficiado e de tanto proveito que cada pé de árvore corresponde de renda todos os anos, fora todos os gastos, oito reais de prata; e bem se vê com que pouco trabalho se cultivam estas árvores neste rio, pois sem nenhum benefício da arte, só a natureza as enche de abundantes frutos.*

Se quisermos aceitar que o cacau foi aqui introduzido e não nos tenha vindo do índio, temos então de confessar que o índio foi naqueles tempos muito mais trabalhador, expedito, inteligente e produtivo do que nós nos quatro e meio séculos que já se vão.

Muitas e muitas coisas que nos deixaram os índios ainda não foram tratadas e nem o poderão ser, pelo curto tempo de que dispomos.

Lembramos apenas os óleos vegetais, como, por exemplo, a andiroba e outros, as resinas e os bálsamos, como breu, jutaica, etc., copaíba, de tão útil aplicação e tão grande importância econômica, a canela, que foi encontrada pelos primeiros colonizadores, a baunilha que continua sendo nativa e silvestre, bem como o cumaru, o puxuri, a piaçaba, a jarina, a salsa, as várias favas comestíveis, e muitos outros, entre os quais a borracha e a castanha, células vitais da economia da Amazônia, sobre as quais nem preciso falar.

Ensinado ainda pelo índio ficou o açaí, continuando ainda nas condições em que o índio deixou, pois que, apesar da sua imensa significação na vida do amazônico, principalmente do paraense, não se procurou, até hoje, melhor beneficiá-lo, nem melhor defendê-lo. É essa dádiva do índio que vemos na alimentação e na vida prática do homem amazônico, que se vem defendendo, como nenhum outro povo, pela conservação da espécie, jogado nas barrancas ribeirinhas, alimentando-se de farinha e açaí, morando em casa de achas de açaizeiro, cobertas muitas vezes por folhas dessa mesma palmeira, estivando as passagens alagadiças das suas estradas de borracha com troncos dos açaizeiros, e que, afinal de contas, continua sendo o malandro, o indigente, o velhaco, o preguiçoso, etc., qualificativos estes com os quais o mimoseamos para melhor justificar o desumano, o criminoso desamparo em que os deixamos e as explorações indecorosas praticadas contra os mesmos.

Mas voltemos ao índio e a sua contribuição à economia da Amazônia.

Consultemos a farmacopéia brasileira, indiscutível fonte econômica do nosso país e vejamos quanto ela deve ao índio; e quanto a ciência foi buscar nas tribos nativas para suavizar o sofrimento humano.

Vejamos também que a medicina indígena, racional e inteligente, antecedeu à medicina dos povos civilizados, não só no diagnóstico das doenças e na aplicação das especialidades para cada uma, como na utilização criteriosa dos princípios ativos e alcalóides das várias plantas nativas, demonstrando assim perfeito conhecimento das mesmas, que, através do índio, passaram depois aos civilizados.

Copiemos o que, no citado trabalho de F. C. Hoehne, às páginas 10 e 11, se lê: “Referindo-se aos escritos de M. A. Muniz e M. J. Mc Cree, disse ele – (este ele era Alfredo Gonzalez Prada, ministro do Peru em Londres): “Eles, os incas, possuíam idéias avançadas de conhecimentos médicos, faziam uso de uma flora magnífica” e acrescenta: “indubitavelmente eles se encontravam num estado de cultura mais científica do que os europeus no mesmo período, mesmo se tomarmos o século 16 como termo de comparação. Enquanto na Europa a medicina ainda era uma espécie de taumaturgice e superstição, a arte de curar dos peruanos era clara e simples, recordando até certos pontos a doutrina de Paracelsus, curando cada moléstia com determinada erva. Bernabé Cobo, na sua *Historia del Nuevo Mundo*, registrou esta interessante observação igualmente feita por Garcilaso: “Eles – os índios – nunca usam remédio

composto; todas as curas são feitas com ervas simples". Mas o que encontramos na Europa, no século 16 e mesmo no século 17, como drogas principais das farmacopéias? Chifres de unicórnio, pedra de bezoar, pó de múmia do Egito, pérolas moídas, úsnea, o musgo raspado da caveira de um criminoso enforcado em correntes. Quando Sir Unton, emb. da Rainha Elizabeth, na corte de Henrique IV, ficou doente, o médico do rei ministrou-lhe: "Confetio Alcarmas", composto de almíscar, âmbar, ouro, pérola e chifre de unicórnios, com um pombo aplicado ao seu lado. O rei Carlos II, por ocasião da sua última moléstia – que se presume ter sido um embolismo –, foi assistido por quatorze médicos, que lhe prescreveram entre outras coisas: julepo de pérolas, pedra de bezoar, rapé, extrato de caveira humana, etc. Quando o cardeal Richelieu se achava no leito de morte, bebeu uma mistura de excremento de cavalo e vinho branco. O médico herbanário do Peru, no tempo dos incas, ao saber de tão grotesco tratamento, devia formar um juízo bem pouco lisonjeiro do seu colega europeu. A esse tempo os incas já usavam a quinina, e a sua influência certamente já se propagara por várias partes da Amazônia, pois não se pode mais discutir que, certas tribos puramente nossas, receberam grandes ensinamentos daquele culto povo.

É de ontem o emprego do cumaru – *Coumarouna adorata* – na farmacopéia brasileira, para o tratamento das febres palustres e doenças broncopulmonares; entretanto, nós mesmos encontramos entre índios que ainda não tinham tido contato direto com o civilizado, como sejam os "Oiampi" do alto rio Kari, a aplicação comum dessa planta para ambos os

casos, com real eficácia – isso foi em julho de 1936. Também, na mesma época, encontramos os índios “Waiano”, do grupo Caraíba, curando, com resultados maravilhosos, o impaludismo, com uma planta a que davam o nome de “Gongô” e tivemos mesmo oportunidade de verificar um caso que nos surpreendeu: Na nossa expedição ia um rapaz bastante forte, filho de Macapá e de nome Herundino Cardoso (ainda vivo e residente no interior do T. F. do Amapá) que subitamente fora acometido de forte impaludismo da forma terçã, que muito o vinha abatendo pela violência dos acessos, que sempre começavam por fortíssimos tremores seguidos de febre que chegava a 40° 2; tivemos que parar alguns dias, durante os quais nos chegaram em visita vários índios “Waiano”; momentos após a chegada de tão agradáveis visitantes, foi o rapaz acometido do acesso de frio – tremia toda a barraca pela violência do tremor; uma índia muito espantada e talvez surpresa diante da nossa ignorância para debelar o mal, apanhou uma faca e momentos depois voltava com umas cascas que foram pela mesma batidas entre duas pedras e depois postas ao fogo em uma caçarola da nossa cozinha, com água; momentos depois, tendo deixado ferver algum tempo, trouxe a índia aquela beberagem ao nosso doente, que a tomou fazendo horríveis caretas; passado um pouco, dava nova dose, e assim creio que chegou a dar umas quatro vezes no espaço de mais ou menos duas horas; estávamos ocupados fazendo o levantamento lingüístico dos índios que nos visitavam, mas, tendo observado que o doente, sentado em sua rede, conversava bem-disposto, fomos até ele, e como nos parecesse que não

tinha mais febre, o que nos surpreendeu, resolvemos consultar a temperatura e qual o nosso espanto ao verificarmos que o termômetro acusava 36° 7, afirmando-nos Herundino que passara o frio sem ter vindo febre.

É natural que havíamos de estudar tal planta, que nos afirmavam os índios sempre ter sido usada para febres, e assim trouxemo-la com todo o carinho e levamo-la ao Instituto Oswaldo Cruz, em Manguinhos, no Rio de Janeiro, que assim se pronunciou: "Gongô" – É o legítimo pau-pereira – *Geissospermum vellossi*, da família das Apocináceas, que contém vários alcalóides importantes (pererinha, velosina, geissospermina, etc.) e princípios amargos. A pereirinha foi preconizada por Domingos Freire como antimalárica.

Enfim, não viremos enumerar aqui as plantas que, usadas pelos índios na sua medicina, passaram à nossa farmacopéia, depois de dourados estudos; entretanto, podemos assegurar que, muito, muitíssimo mesmo, estão por ser estudadas pelo cientista civilizado, mas que há muitos séculos já vêm sendo usadas com real proveito pelo índio.

Um dos valores econômicos de grande procura na Amazônia certamente é o timbó, nas suas várias espécies, e ele foi-nos dado pelo índio quando, em solução aquosa, lava os seus cães para eliminar as pulgas, derrama nos olheiros das formigas para exterminá-la, ou queimando-o embaixo das plantas atacadas de parasitas ou cogumelos, pela fumaça que dele se desprende, consegue a imunização do vegetal.

Hoje, movimenta o mundo científico o "Kurari" ou "Urari", como chamam os índios a essa composição traba-

lhosamente conseguida pela seleção de *stricnos* e “menisper-  
máceas” que o nosso “caraíba” conseguiu e cujo resultado ver-  
dadeiramente idêntico ao manipulado pelo índio não foi ainda  
conseguido nos grandes laboratórios do mundo; é necessário  
que o índio diga aos cientistas que os *stricnos* e “menisper-  
máceas” têm cada qual dentro das espécies colhidas para a  
composição a sua época de coleta para que o princípio ativo  
esteja realmente em condições de ser aproveitado.

Como dissemos, no princípio desta palestra, o tempo de  
que dispomos é apenas suficiente para um início de estudo do  
tema que ventilamos; tudo, portanto, ficou por dizer. Não que-  
remos porém terminar sem fazer uma real revelação – todos os  
elementos que representam hoje a economia do vale  
amazônico, excluindo, de certo modo a pecuária, nos vieram  
do índio; dirão – através do civilizado – mas diremos – o civi-  
lizado do vale amazônico, esse heróico caboclo é ainda con-  
tribuição do índio, é a sua descendência e, se assim não fora,  
não poderia certamente resistir ao abandono em que vive. Mas  
ainda agora, o índio, o índio puro, o que vive nos recônditos da  
selva, algumas assinaladas como zonas desconhecidas, silen-  
ciosamente contribui para a grandeza da nossa Pátria.  
Podemos citar como exemplo os “Mundurucu”, do alto rio  
Tapajós e os “Kaiapó” do alto rio Xingu. Esses mesmos ter-  
ríveis índios, a todo o momento caluniados e para os quais se  
aconselha o extermínio à bala, produziram em pequeno lapso  
de tempo borracha e castanha, que pagaram ao Tesouro do  
Estado cerca de Cr\$ 69.000 de impostos, chegando esses índios  
a ter em conta corrente com o Banco do Brasil a importância

líquida de Cr\$ 350.068,20, isto sem financiamento ou auxílio de espécie alguma, o que não se verifica dentro da Amazônia com nenhum outro seringueiro ou castanheiro.

Os índios do Território Federal do Amapá produziram em cereais e outras especiarias, em 1944, Cr\$ 2.863.000, o que todo o Território reunido àquele tempo não produziria em três anos. Agora com as atividades do governo do Território e a expansão agrícola que se lhe está dando, não poderei dizer o mesmo.

Ainda esses mesmos índios, enquanto os civilizados na Europa, na Ásia e na África, se digladiavam na mais inglória de todas as guerras, porque nela predominou o mais selvagem barbarismo; enquanto se destruía povos chamados civilizados, eles se construía e produziam gêneros com os quais alimentavam nossas tropas no Oiapoque e tropas americanas, inclusive com conservas de peixes que não se produzem em parte alguma da Amazônia.

Pois bem, meus senhores, para terminar, uma vez que bem patenteado ficou o valor do índio e a sua importante contribuição à economia da Amazônia, resta-nos dizer-vos: – para que o índio seja uma realidade neste capítulo imenso que se procura escrever do soerguimento da Amazônia, basta o seguinte: – melhor amparo dos poderes públicos, mais humanidade e carinho por parte de nós outros para com os donos da terra, menos calúnia, menos mentira, menos malsinção em torno do aborígine, mais conhecimento do índio, da sua vida e dos seus feitos.

Um dia será escrita "A Sincera História do Índio Brasileiro".

coleção  poranduba

*Aspectos Sociais e Políticos do Desenvolvimento Regional*

Agnello Uchôa Bittencourt

*Em Memória de Stradelli*

Câmara Cascudo

*Flora Médica Brasiliense*

Dr. Alfredo da Matta

*Os Intérpretes da Amazônia*

Péricles Moraes

*A Contribuição do Índio à Economia da Amazônia*

Eurico Fernandes

*Introdução à Sociologia da Amazônia*

André Vidal de Araújo

*Amazônia – Cultura e Sociedade*

Djalma Batista

*Textos sobre a Amazônia*

Euclides da Cunha

*Súmula de História do Amazonas para Professores*

Arthur César Ferreira Reis

*A Crise Amazônica e a Borracha*

J. A. Mendes

*Apontamentos sobre a Revolução Acreana*

Plácido de Castro

*Os Índios Maués*

Nunes Pereira



## AVISO

A disponibilização (gratuita) deste acervo, tem por objetivo preservar a memória e difundir a cultura do Estado do Amazonas. O uso destes documentos é apenas para uso privado (pessoal), sendo vetada a sua venda, reprodução ou cópia não autorizada. (Lei de Direitos Autorais - [Lei nº 9.610/98](#)). Lembramos, que este material pertence aos acervos das bibliotecas que compõem a rede de bibliotecas públicas do Estado do Amazonas.

EMAIL: [ACERVODIGITALSEC@GMAIL.COM](mailto:ACERVODIGITALSEC@GMAIL.COM)



Secretaria de  
**Estado de Cultura**



CENTRO CULTURAL DOS  
POVOS DA AMAZÔNIA