



<http://climacom.mudancasclimaticas.net.br/legado-dos-povos-indigenas/>

Legado dos povos indígenas na Amazônia: até doze mil anos da produção eficaz de biodiversidade cultural e agrobiológica

Por Maria da Glória Feitosa Freitas[1]

É preciso reconhecer as ricas heranças deixadas pelos povos indígenas da Amazônia para a vida dos não-indígenas. E isso passa por um processo de descolonização epistêmica, pela criação de novas histórias com respaldo nas pesquisas atuais e pelo combate às narrativas racistas que foram disseminadas sobre esses povos.

Os povos antigos da Amazônia e ancestrais de muitos brasileiros foram capazes de manejar habilmente a terra da Amazônia. Em decorrência dessa ação relevante foi se produzindo uma terra preta e muito fértil, com os lixos orgânicos de diversos povos indígenas, sejam os restos alimentares, e até pedaços de carvões e restos de cerâmica. Essa foi a ação intensa destes povos, que moravam na Amazônia e produziram a fertilidade visível até hoje (Camargo, 2015).

Não foi pouco trabalho! E isso demole a ideia que se aprende cedo, que se escuta repetidas vezes no cotidiano brasileiro, e sem nenhuma reflexão antirracista: a de que os indígenas seriam preguiçosos por terem já caça, pesca e vegetais ao alcance das mãos. Além dessa ideia, também se repetem asneiras irreais de canibalismo inexistente. Assim se passou uma impressão errônea de que os povos indígenas seriam acomodados pescadores, caçadores e coletores de frutas. Falas racistas!

Quando a Amazônia arde em chamas, o que se vê é uma estranha chuva de cinzas. Isso deve chegar como conhecimento e como reflexão aos não-indígenas. O legado ancestral ao futuro dos descendentes deles (lá na Amazônia antiga e pré-colonial) foi capaz de deixar este legado que é esta fértil terra preta (alguns chamam de terra preta de índio), e que foi encontrada, por alguns pesquisadores e pesquisas ao longo de diversos rios amazônicos com os rios Tapajós (nasce no Mato Grosso, passa pelo estado do Pará e vai desaguar no rio Amazonas, em Santarém/PA), Negro (maior afluente na margem esquerda do rio Amazonas, sendo o 7.º maior rio do mundo em volume de água), Madeira (rio afluente da bacia do rio Amazonas, entre os estados de Rondônia e do Amazonas, com extensão aproximada de 3315 km) e Amazonas (maior em vazão de água do mundo, com 6992 Km, sendo o segundo maior em extensão, perdendo para o Rio Nilo), datando a presença antiga de etnias em toda a região.

Existem escritas sobre a presença pós-chegada dos portugueses. São relatos escritos por um colonizador espanhol, era Francisco de Orellana, ele atravessou toda a Amazônia, escreveu sobre



essa aventura amazônica, as narrativas dele revelam a extensa diversidade étnica amazônica. Orellana escreveu que viu civilizações e cidades alargadas por milhares de quilômetros, com grande número populacional. Eram os grupos étnicos da Amazônia, vivendo na fartura com os mecanismos que colocaram em ação na agricultura e na pesca. Um cenário de abundância, produtividade e extenso número de povos indígenas (Camargo, 2015)

As pesquisas arqueológicas na Amazônia, desde o século XX e as que seguem neste século XXI, trouxeram e continuam oferecendo um forte foco sob as marcas (heranças) de sustentabilidade deixadas pelos antepassados de diversos povos indígenas, ainda existentes ou que já atingiram o lamentável desaparecimento.

Tais heranças são visíveis nos vestígios que os povos indígenas deixaram aos seus descendentes. Desloque-se para as lembranças dos sabores daqueles alimentos típicos só na região, apreciado por você, volte os seus olhos para alimentos cultivados pelos povos indígenas até hoje, e imagine qual seria um dos alimentos mais consumidos na culinária.

Você pensou na farofa, feita com farinha de mandioca? A mandioca era inexistente na Europa no século XV, hoje nas mais variadas regiões se tornou ingrediente essencial para fazer o pão de queijo, a tapioca e a farofa. Os estudos arqueológicos comprovam que a cultura da mandioca é ameríndia, da parte sul deste continente americano (Lathrap, 1975).

De uma complexidade imensa é refletir sobre como a chamada mandioca 'braba', com a toxidade reconhecida, foi manipulada e virou, num longo processo que boa parte dos brasileiros que vivem em cidades desconhecem, sem terem visitado uma aldeia ou um evento típico de famílias que plantam a mandioca, a farinhada, e que acontece e, temas que vão do descasque, da lavagem, até chegar a ser uma tapioca, um bejú (outra forma de chamar a tapioca) e a farofa presente em inúmeras datas especiais brasileiras e no cotidiano das mesas dos brasileiros.

A milenar mandioca ácida era o produto básico de muito grupos étnicos deixaram vestígios de seus consumos e também as produções diversificadas de cerâmicas que serviam de utensílios para a preparação de alimentos, entre outros fins. A mandioca é uma das grandes vitórias de um intenso trabalho de tornar uma planta comestível e expandir o uso por gerações e até por continentes. "Testemunhos arqueológicos provam que a cultura da mandioca é muito antiga e o primeiro indício de seu cultivo é proveniente das planícies inundadas dos principais rios da zona norte da América do Sul" (Lathrap, 1975, p.60). As pesquisas arqueológicas comprovam que "durante o segundo milênio antes de Cristo a mandioca ácida já era o principal produto de numerosos grupos étnicos portadores de tradições cerâmicas muito diferenciadas" (Lathrap, 1975, p.60).

Outra necessidade para toda pessoa não-indígena é ter tolerância no sentido demandado pelo professor doutor e indígena Gersem Luciano Baniwa (Ufam), com passagem relevante pelo Ministério da Educação (MEC) e Conselho Nacional de Educação (CNE), ele defende que só tolerar é insuficiente. É importante, na busca por saber da importância da biodiversidade indígena,



entender que diferença indígena não deve ser entendida como desigualdade, preguiça e pobreza alimentar. Então é relevante indagar: Quais conhecimentos eu posso buscar e aprender com os povos indígenas do Brasil em prol de uma vida mais sustentável e que não adiante tanto o relógio do clima do #ClimateClock?

A Amazônia foi espaço de vitoriosas tentativas de produção alimentar para uma população considerável, anterior a chegada de qualquer colonizador. Os povos indígenas da Amazônia brasileira foram protagonistas na produção da biodiversidade, tanto no passado quanto na atualidade, isso tudo enquanto legados dos ancestrais dos diversos povos indígenas, que ainda perdura no Brasil, sejam as sementes que comprovam a biodiversidade agrícola, nos sítios arqueológicos pela Amazônia, com pesquisas conduzidas na contemporaneidade ou nas mesas de alguns povos indígenas do Brasil.

A atitude decolonial e antirracista é reconhecer o protagonismo indígena, pelos mais variados espaços deste vasto território brasileiro, e de forma bem intensa na Amazônia ontem e hoje, e já cientificamente comprovada. O professor do Museu de Arqueologia e Etnologia da Universidade de São Paulo (MAE-USP), o reconhecido arqueólogo Eduardo Góes Neves, afirma que o “mais importante para nós, na arqueologia, é demonstrar que uma série de categorias que usam para definir a Amazônia aqui no Brasil, que viram políticas públicas, não são naturais” (Fonseca, 2018, p.01).

Eduardo Neves conduz pesquisas em sítios arqueológicos e visita as comunidades. “A ideia de que a Amazônia é atrasada, que precisa ser desenvolvida, a ideia de que os trópicos são insalubres, são categorias que foram criadas nos séculos 18 e 19, por pessoas que não conheciam a Amazônia direito, os trópicos em geral, que tinham uma relação que era colonialista e se refletiram em políticas públicas. O resultado disso, como a gente sabe muito bem aqui no Brasil, são catastróficos” (Fonseca, 2018, p. 01).

Eduardo Góes Neves e equipe do MAE-USP fazem expedições arqueológicas até a Amazônia e parte destas permanências se deram com uma equipe de filmagem do SESC-São Paulo. Em conjunto foram gravados os sensacionais vídeos/episódios: [Amazônia, arqueologia da floresta: a terra dos povos](#). Outra dica muito preciosa!

A história do Brasil, nos anos 1970, é revista no documentário, na ideia equivocada de ocupação da Amazônia. Desmatar é algo presente como prática nos anos 1980. A arqueologia começou a questionar a Amazônia como área marginal. Isso se deu como fruto das pesquisas das arqueólogas e dos arqueólogos na região amazônica brasileira. Assim, se evidenciou cientificamente que foram os povos indígenas que modificaram e melhoraram o solo amazônico. A Amazônia em foco na atual pesquisa, e que aparece nos vídeos do MAE e SESC, é a região sudoeste da bacia do Rio Madeira, entre os estados do Acre e Rondônia e o país vizinho, a Bolívia.



O que as equipes vêm estabelecendo como verdade científica é que esta região sudoeste de Rondônia está ocupada desde 10 (dez) mil anos ininterruptos até 12 (doze) mil anos, em algumas regiões. Já na região central amazônica existe ocupação já a 8 (oito) mil anos. Portanto a pesquisa arqueológica encontrou evidências de ocupação indígena há 12 mil anos. Produzindo tecnologias adaptadas às condições locais e otimizadas para a expansão do sistema de produção de alimentos, afirma em um dos vídeos Eduardo Góes Neves, do MAE-USP.

Essa presença indígena trouxe à região uma biodiversidade cultural e agrobiológica, constituindo um potente conjunto de centros independentes de domesticação de plantas na Amazônia Brasileira. Além desta intensa biodiversidade, a Amazônia Brasileira foi um dos primeiros centros de produção de cerâmica nas Américas.

Numa perspectiva decolonial e antirracista: o que ainda hoje podemos aprender com os povos indígenas do passado tão longínquo (até doze mil anos) e seus descendentes, ou seja, os atuais povos indígenas do Brasil? Eles deixaram legados e podem inspirar tecnologias que sirvam como inspiração para novas formas de urbanismo, manejo de dejetos e sistemas integrados do uso da terra. Além de ter muita honra de termos herdados esse vasto patrimônio biocultural. O que nos deixaram os ancestrais da Amazônia é um legado tão potente para nos inspirar na busca de uma forma vibrante de conjugar natureza e ação humana, muito urgente na atualidade.

Vem das pesquisas atuais na Amazônia a certeza de que a biodiversidade conquistada pelos ancestrais dos povos da Amazônia não pode ser reduzida a apenas plantar soja. Nisso a arqueologia pode ajudar a ver como era diverso o manejo florestal no passado amazônico. Uma das técnicas passava por manipular argila para ocupar o espaço todo embaixo da água de um rio amazônico. Isso se encontrou em Rondônia, bem como os vestígios de ações humanas em torno de 5200 anos com a produção intensa de cerâmicas, em seis metros de profundidade estão as cerâmicas.

É cerâmica com padrão decorativo elaborado, bem queimada na sua concepção, com 4 mil anos de existência, produção dos povos indígenas da Amazônia e incomum até no Peru. Cerâmicas de até 5 mil foram catalogadas. Já a Cerâmica Bacabal vai de 4200 até 700 antes do presente. Podiam ter girais, grandes vasilhames para cozinhar. Eles usavam conchas presentes nos rios e as cimentavam para erguer um sítio no meio da água e produzir alimentos, revela Eduardo Neves em um dos vídeos organizados na parceria MAE-USP e SESC-São Paulo.

Essa intensa produção agrícola e de biodiversidade produziu dois produtos relevantes, milho e o tabago, como muito antigos nas Américas. O milho está presente em Rondônia. O plantio de milho e tabago foram muito disseminadas desde o México, Canadá até norte da Argentina, produzindo o Cigarro com o Tabago e com o milho se produziu a cerveja a base de milho.

A mandioca foi domesticada no sudoeste da Amazônia entre 10 e 8 mil anos atrás. Abóbora é produto da insistência indígena nas terras. Goiaba também é. O milho chegou seis mil anos atrás. Vestígios de arroz e feijão aparecem nas pesquisas também. São as maravilhas domesticadas no



Novo Mundo. Com um arroz selecionado a 4 mil anos atrás. Os povos indígenas habitaram a Amazônia e exerciam um ofício intenso e duplo: plantando e domesticando espécies, são preciosas informações dos vídeos feitos em parceria entre MAE-USP e SESC-São Paulo.

Arroz e milho são exemplares deste esforço ameríndio em território do atual Brasil. Milho e Arroz que ainda estão presentes no sítio arqueológico erguido pela equipe do MAE-USP. Milho vem de um capim e cultivado, já está desde 6 mil anos na Amazônia Brasileira. Foi necessário a criação da palha que protege o milho em intensos e longos anos. Tem milho vermelho, amarelo e com vários tons. Legados ameríndios!

O que é o legado deixado pelos ancestrais dos atuais Povos Indígenas do Brasil? Um banco de diversidade genética de alimentos. Desde os grãos de amido que viram apreciada bebida de milho e que não são dissociadas das cosmologias dos povos indígenas. A equipe MAE-USP e SESC-SP observou e filmou a presença da bebida feita com milho e chamada de Chicha, entre o Povo Tupari, atualmente, lá na região pesquisada, em Rondônia.

A prova do intenso trabalho agrícola de povos muito antigos na região é que a Aldeia Palhal, em Rondônia, tem milhos de cores incomuns aos das feiras de São Paulo. Povo indígena Guarani também cultiva outros tons de milho. Com isso faz a chicha, a bebida, entre o Povo Tupari, falantes das línguas tuparis, do tronco linguístico tupy, como o povo Guarani também. São grãos de cores diferentes. O povo Tupari herdou o milho vermelho. E uns amarelos com tons diferentes na mesma espiga.

Lá se encontram, conforme as informações dos vídeos do MAE-USP e SESC-São Paulo amendoins de três tipos diferentes. Qual o legado dos ancestrais indígenas? Laboratórios vivos de plantas testadas ao longo de muito tempo. Assim como mandiocas diferentes das mais conhecidas de cores branca e amarela pelos 'brancos'.

Os restos de comidas fartas foram fertilizando as terras amazônicas. Na região nascem frutas como mamão, sem ninguém plantar, de tão cultivadas e fertilizadas que foram essas terras. A mandioca é plantada em cima de antigos sítios. São espécies de mamão e mandioca nascendo sozinhas, estão em dormência na terra e quando abre o buraco lá aparecem na superfície e crescem. Isso faz lembrar o duro trabalho dos povos antigos da Amazônia.

Sambaquis são ilhas feitas em Rondônia e já pesquisados desde 1980 e são reservatórios de agrobiodiversidade, mantendo tradições de milhares de anos. 4 mil anos atrás eram plantadas e continuam sendo presentes na alimentação saudável do povo Tupari. Diversificação intensa agrícola e até plantas sem nome em português são apreciadas e comidas. Não podem confundir com coletores os ancestrais indígenas brasileiros. Descolonizar as categorias falsas é urgente. Batatas e carás incomuns existem na Terra Indígena Rio Branco e onde vive o povo Tupari e outros povos indígenas. Antirracismo é aprender a plantar com os indígenas com até 11 mil anos atrás de práticas



agrícolas sustentáveis, como demonstram estes vídeos produzidos em conjunto entre MAE-USP e SESC-SP.

São plantas para comida, remédios, não dissociados das dimensões cultural, social, cosmológica e do universo como um todo. Tomando o exemplo da apreciada cerveja Chicha, a abundância do milho entre os povos indígenas nestas áreas pesquisadas, está ligada a fermentação para produzir Chicha. Numa das entrevistas, entre inúmeras presentes nos quatro episódios produzidos em conjunto entre MAE-USP e SESC-SP, é dito por voz indígena que a mandioca é vida, é como um filho dado pelo ser primordial, presente na cosmologia de um determinado povo e serve para alimentar, sendo que o milho é dente, a banana é o pênis, o amendoim é o dedo, a macaxeira é osso, o inhame é a cabeça.

Assim como a cerveja feita de milho, a Chicha, precisa ser respeitada por ser o sangue de um ancestral primordial. Ficou um legado de segurança alimentar: plantar e colher estes filhos dos ancestrais. O pajé precisa estar lá para fazer um ritual e assim ninguém passa mal com a bebida feita de milho. Na hora da preparação, cantam! Precisam contar histórias e cantar para os filhos dos ancestrais não chorarem.

Foram seis mil anos de construções de espécies de ilhas, com seis mil anos de sedimentações com ossos e conchas e argila, assim se produziu um lugar para viver. É o que aconteceu em duas áreas pesquisadas (sítios arqueológicos), Monte Castelo e Sambaqui (5200 anos atrás), com ambiente fértil, cheio de fosforo e cálcio, bem preservados para as técnicas científicas da Arqueologia trazem as verdades. Ossos estão mineralizados.

Ali foram instalados os viveiros de peixes produzidos com conchas. Demolindo a certeza de que só pescavam. Conchas são também decorativos como colares. Isso é remontar 4 mil anos antes atrás com relação ao presente. É esforço dos povos indígenas, desde 6 mil anos atrás. Peixes criados em viveiros com até sete mil anos, revelam as pesquisas. O corpo humano traz marcas das migrações e até das alimentações.

Os episódios ainda tocam em visitantes entre os colonizadores. Povos indígenas da Amazônia teriam migrado dos povos do Pacífico, da Polinésia. O espanhol navegador Vicent Pinzón passou pela foz do Rio Amazonas, em fevereiro de 1500, chamou de Mar Dulce no começo do século XVI, antes dos portugueses, capturou indígenas, viu essa intensa movimentação populacional na Amazônia. Pinzón e Francisco de Orellana (novembro de 1549) viram grande movimentação humana, com muita riqueza produzida na Amazônia Brasileira e levada até para os Andes. Muita gente vivendo lá.

No século XVIII estava já esvaziada a Amazônia brasileira: foi extermínio colonial onde viviam os povos indígenas e onde estão os atuais sítios arqueológicos. As seringueiras viraram até pasto para gado. Soja e gado não serão bons escudos na emergência climática! É necessário indagar aos Povos Indígenas atuais, eles sabem onde está a terra preta fértil e os vestígios de onde estão as incansáveis ações dos ancestrais. Assim como as trocas de informações entre indígenas e pesquisadores são



importantes para os avanços das Ciências, em tempos de desafios enormes apontados pela crise climática.

[1] Pesquisadora Colaboradora no Labjor-Unicamp, Doutora em Educação Brasileira pela Universidade Federal do Ceará (UFC), membro da Casa dos Atoris de Obàtálá e Yemòó. Email: gloriafreitas@alumni.usp.br