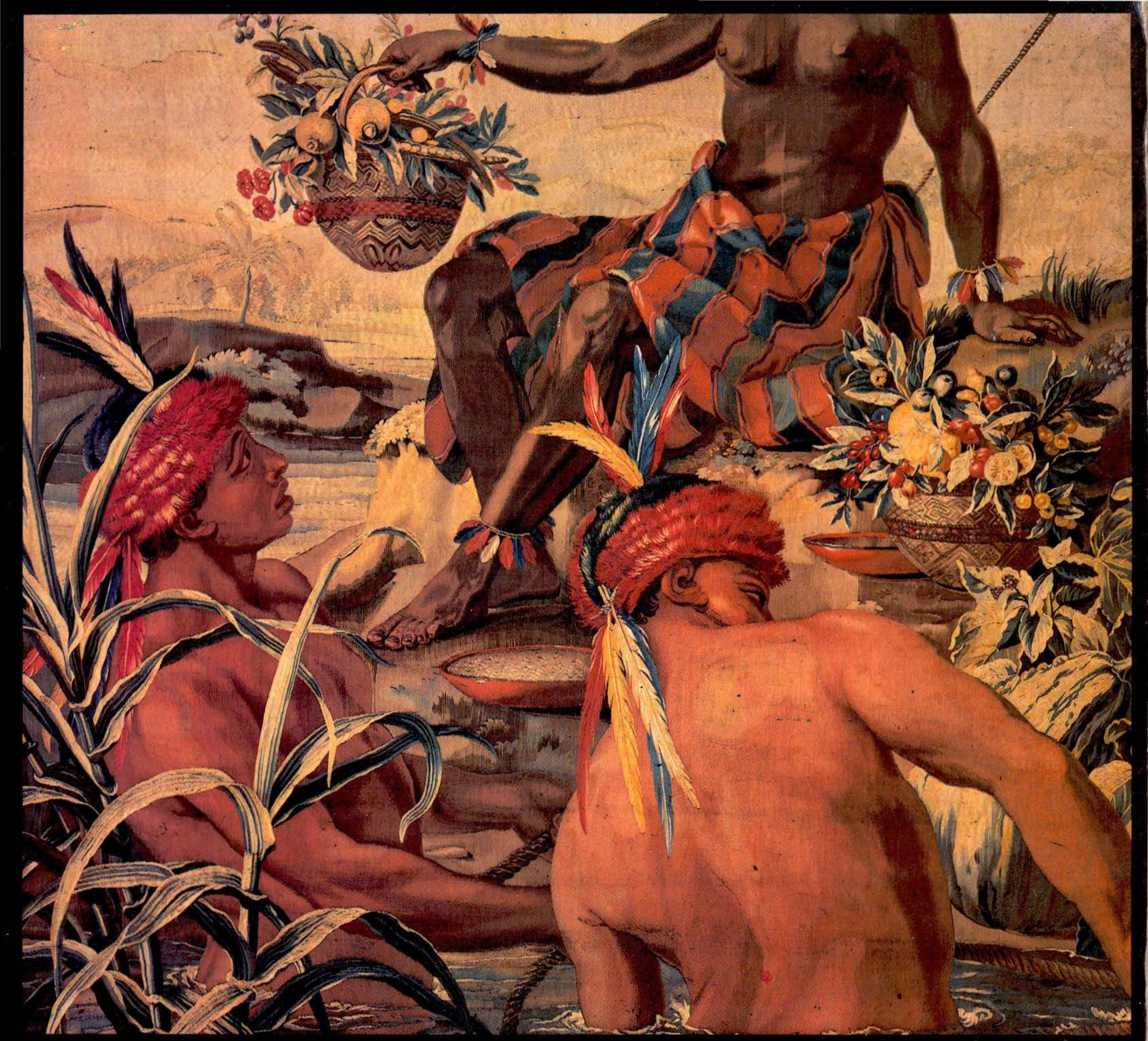

INDIOS DEL BRASILE

Biblioteca Digital Curt Nimuendajú - Coleção Nicolai
www.etnolinguistica.org

Berta G. Ribeiro

CONTRIBUTI INDIGENI ALLA CULTURA CONTEMPORANEA

Che cosa il Brasile deve all'indio

Il Portoghese arrivato in Brasile era un uomo svincolato dalle proprie radici. Aveva lasciato in un villaggio europeo i suoi campi e le sue mandrie, la famiglia e la comunità il cui consenso regolava la sua vita. Nessuna legge lo legava alla nuova terra. Viveva come un estraneo con un popolo con il quale non s'identificava e di fronte al quale non si sentiva moralmente responsabile.

La distanza culturale che separava il colonizzatore dall'indigeno era immensa. In Brasile non trovò né i frutti conosciuti, né gli animali domestici ai quali era abituato. Le tecniche di coltivazione della terra a lui familiari non si applicavano alla foresta tropicale.

La superiorità numerica dell'indio, tuttavia, era assoluta rispetto agli scarsi contingenti europei che arrivavano dal mare. Così i colonizzatori, nonostante tutta la loro potenza tecnica e guerriera, dovettero imparare con l'indio a vivere ai tropici e a coltivare i suoi frutti. Questo processo fu chiamato "tupinizzazione", essendo l'etnia *tupí* prevalente sul litorale all'epoca della scoperta.

Mezzo secolo dopo si erano ormai formati lungo la costa alcuni nuclei di popolazione che rappresentavano la prima combinazione, anche se disordinata, di una cultura europea con una cultura tribale.

La storia del Brasile, d'ora in avanti, sarà l'avventura di questi nuclei pionieri di Bahía, di Pernambuco, di Rio de Janeiro e di S. Paolo, in lotta per non indianizzarsi, il che provocherà ogni tipo di preconcetto contro gli indios.

L'eredità più importante lasciata dagli indios alla società che si costituì nel loro territorio fu senza dubbio quella del loro sangue e dei loro geni. Sin dal primo momento la donna indigena fu il ventre in cui fu generata la popolazione che avrebbe occupato l'immenso territorio conquistato. I meticci (*mamelucos*), figli di padre portoghese e madre india, sebbene parlassero la lingua materna, alimentandosi così dei costumi dei loro antenati aborigeni, si identificavano ideologicamente con il padre. Le spedizioni di caccia all'indio e di ricerca dell'oro, intraprese dai paulisti, erano composte soprattutto da meticci e indios reclutati nei villaggi missionari. Meticci erano i *bandeirantes* più famosi, come Domingo Jorge Velho, spietato distruttore di Palmares, che per poter parlamentare con il vescovo di Pernambuco, nel 1697, ebbe bisogno di un interprete.

Fino al secolo XVIII, secondo lo Holanda (1957), nelle "capitanie" dove stavano i Gesuiti (S. Paolo, Rio Grande do Sul, Pará, Amazonas), la "lingua della terra" predominava sul portoghese, specialmente nell'ambito familiare, con una proporzione di 3 a 1; a S. Paolo, all'inizio dell'Ottocento, i vecchi si esprimevano ancora in *Lingua Geral,* come ancor oggi nel Rio Negro.

Più tardi la composizione della popolazione si modifica. Arrivano donne bianche e i preconcetti contro le indigene si inaspriscono. Le unioni regolari con indie, prima incentivate dalla legislazione coloniale, sono condannate. Il portoghese ormai può fare a meno dell'indio perché gli ha già strappato le cose fondamentali: la formula per sopravvivere ai tropici, il suo metodo di piantare le piante che coltiva, così come la maniera di prepararle e mangiarle; la sua forma di lavoro come schiavo, sostituito dal negro nelle imprese più lucrative; la sua combattività di guerriero per difenderlo contro gruppi ostili e l'invasore straniero; le sue conoscenze della terra come guida e come topografo. E della donna indigena la sensualità, il servilismo e la fecondità.

Si dirà altrove dell'ampia estensione territoriale in cui era radicata la tradizione culturale *tupí-guaraní;* come osserva Darcy Ribeiro (1977: 223), « quest'ampia distribuzione dei popoli *Tupí-Guaraní* prefigurò in qualche modo quello che sarebbe stato il Brasile come società nazionale, perché permise ai Portoghesi di aver a fronte una cultura indigena uniforme per quasi tutta l'area ter-

ritoriale che avrebbero occupato ».

Questo fondamento aborigeno della cultura brasiliana si conserva in gran parte dell'interno del Brasile. Ciò può essere osservato nella facilità con cui il *sertanejo* (abitante del *sertão,* regione arida dell'interno nordestino), il *caiçara* paulista (abitante dell'interno) o il *caboclo* amazzonico, trovano elementi culturali a loro familiari in un contesto tribale. Per tutti la base dell'alimentazione è la farina di manioca, coltivata e preparata con i medesimi procedimenti; nella cucina, i piatti, semplici o prelibati, così come molte bevande, sono gli stessi. Nella casa indigena trovano utensili domestici che sono loro familiari, e che chiamano con gli stessi nomi; riconoscono gli strumenti di pesca: il *pari,* una specie di palizzata con la quale si sbarrano stretti canali d'acqua dolce per catturare il pesce; il *juquiá* o *covo,* una trappola conica; il *cacuri,* che è un recinto per pesci, *tracajá* (un chelonide, *Podocnemis unifilis*) e tartarughe; tipi differenti di reti, di cesti e recipienti per il pesce; la pesca con ami e lenze e la pesca con il *timbó*, un veleno estratto da certe foglie di saponacee. Sono ugualmente familiari al *sertanejo* e al *caboclo* certi tipi di imbarcazioni come la *ubá* scavata a fuoco in un tronco d'albero; strumenti di musica, come il *berimbá* (arco musicale); trappole per la caccia come il *mundéu* o *alçapão* per quadrupedi e la *arapuca* per la caccia agli uccelli.

Gli uni e gli altri usano gli stessi prodotti di piante industriali, come il *breu,* la *almecega,* l'*imburana* e altri tipi di gomma; piante da tintoria come il *pau-brasil,* il *jenipapo,* l'*urucú;* fibre tessili tra le quali il *caroá,* il *caraguatá,* il *tucum,* il cotone; materiali da costruzione come il *sapé* (paglia), il *cipó,* le foglie e il tronco di palme; e un grande numero di erbe medicinali per le pratiche sciamaniche.

Oltre a questi elementi, il *caboclo* ne identificherà altri, come l'amaca, i panchetti, il fumo. Sono comuni a indio e *caboclo* certi costumi come quello di fare giornalmente il bagno nel fiume, camminare scalzo, riposare accucciato. Chiamerà con lo stesso nome varie piante, animali, accidenti geografici e toponimi; temerà gli stessi gnomi e folletti, utilizzerà formule comuni per controllare quegli esseri della natura.

Il peso dell'eredità indigena può essere valutato in questa pagina di J. Verissimo sul modo di vivere del *caboclo* amazzonico:

« La casa in cui vive quella gente è poco più della capanna dell'antico barbaro. Conficcano nel suolo alcuni rozzi sostegni, i due davanti o del mezzo più alti, in modo tale che il tetto rimanga inclinato; appoggiano su questi sostegni dei pali su cui stendono foglie di palma fissate con *cipó.* Normalmente queste capanne hanno due porte, una davanti e una dietro. Circondano il fragile recinto con una staccionata di *jissaras* tagliate, e a volte coperte d'argilla.

C'è quasi sempre un'unica divisione, quella che serve da camera da letto per il capo famiglia. Il resto è aperto, con in mezzo il focolare, dove non si lascia mai spegnere il fuoco. Sopra di questo, arrivando fino al tetto, si trova il *jirau* (specie di gabbia o griglia), come nelle dimore degli indios: è la dispensa della famiglia. All'interno di queste capanne, pochi sono i mobili che non siano del tipo usato dall'antico selvaggio: cesti, stuoie, zucche, vasi d'argilla, amache di *cipó,* ecc.: ... tutto riflette con poca variazione la vita dell'aborigeno.

In queste capanne, il modo di vita, le relazioni familiari, l'economia, il regime domestico, tutto assomiglia a ciò che si poteva osservare nel rifugio del selvaggio.

L'uomo mangia accucciato come mangiava l'indio; cura le malattie che l'affliggono con gli stessi processi primitivi; va sempre scalzo; quando viaggia con la famiglia procede alla sua testa; caccia, pesca come pescava e cacciava il silvicolo quattrocento anni fa, usufruendo in più solo degli strumenti e delle tecniche introdotti dalla conquista.

Le imbarcazioni di cui si serve nei fiumi e nelle baie; il modo di preparare la terra da coltivare e di piantare; la fabbricazione della farina, la *moqueação* (arrostire e seccare al fuoco) del pesce, ... tutto rivela in maniera flagrante che nell'uomo semplice della campagna più o meno isolato dalla civiltà sussiste, con più o meno fedeltà, ciò che di più importante esisteva nelle razze native ».

La colonizzazione europea ereditò dall'indigena la tecnica della *coivara* (aprire con il fuoco i campi da coltivare) che fino ad oggi non è stata sostituita da processi più moderni e che, malamente praticata, è diventata un costume estremamente nocivo per l'economia agricola. Infatti, mentre l'indigeno usava questa tecnica per pulire piccoli appezzamenti di terreno, eliminando con il fuoco germi, insetti dannosi e la vegetazione bassa, che non avrebbe potuto estirpare senza zappa e altri strumenti di ferro, il latifondista la applica per impiantare grandi coltivazioni o allevamenti. Così i grandi incendi distruggono legni preziosi e la terra, non piú protetta dalla vegetazione, è dilavata dalla pioggia e dalle alluvioni che ne asportano tutto l'*humus* vegetale. In Amazzonia le conseguenze di questo disboscamento sono molto più gravi: il suolo rimane esposto alla forte insolazione e al peso delle piogge, la superficie s'indurisce, annullando la sua permeabilità. Si distrugge tutta la materia organica e i minerali solubili scorrono negli strati più profondi della terra dove non penetrano le radici.

La *queima* (incendio) in piccola scala praticata dall'indio e la putrefazione di rami e tronchi non bruciati, restituiscono al suolo elementi nutritivi necessari all'alimentazione delle semenze. L'aratro e il trattore rivolgono la terra rovinandola irrimediabilmente, al contrario di ciò che succede quando l'indio usa soltanto un pezzo di legno per scavare dove poi seminerà. La coltivazione di specie differenti favorisce il recupero degli elementri nutritivi ed evita il propagarsi di malattie, comuni invece nelle piantagioni a monocoltura. « Dobbiamo sottolineare — ha scritto Betty Meggers — che l'agricoltura itinerante non costituisce un metodo di coltivazione primitivo e incipiente; si tratta, al contrario, di una tecnica specializzata che si sviluppò come risposta alle condizioni specifiche di clima e suolo dei tropici ».

Come si può vedere, le tecniche agricole degli indigeni, nonostante ignorassero l'uso di strumenti di ferro, erano efficienti e perfettamente compatibili con le condizioni del loro *habitat;* si basavano su di un sapere millenario proveniente dall'osservazione della natura e dall'esperienza.

Il contributo degli indios alla cultura contemporanea

Si è detto molto poco e non è stata data quasi nessuna importanza al contributo indigeno precolombiano alla cultura universale. Lasciando da parte le c.d. "alte culture" delle Ande e del Messico, e limitandoci alle tribù indie, va sottolineato che furono elementi di origine americana acquisiti dagli Europei a rivoluzionare l'economia occidentale, contribuendo allo sviluppo accelerato che conobbe dal XVI secolo. Tra i più importanti, troviamo vegetali commestibili come la patata, il mais e la manioca, rapidamente assimilati in tutto il pianeta, e che finirono con l'arricchire sostanzialmente la carente dieta della popolazione mondiale.

Hanno parimenti un ruolo primario nell'economia mondiale altre piante importate dall'America, come il cacao, il pomodoro; piante stimolanti e medicinali, come il tabacco, la china, la ipecacuana, la vaniglia, il *mate*, la coca, il peperoncino; piante industriali come la gomma, il cotone (già conosciuto in Europa e in Oriente); frutti come l'ananas, il *cajù,* l'avogado, la papaia, ecc.

Non abbiamo citato che le piante più importanti e più universalmente note; molte altre se ne potrebbero aggiungere, pari o anche superiori per gusto e valore nutritivo, che, per ragioni varie, non hanno incontrato finora uguale diffusione fuori dal Sudamerica. E ciascuna di quelle più note andrebbe analizzata in dettaglio, tante ne sono le varietà coltivate dalle diverse tribù indie anche a seconda della natura dei terreni e delle diversità di clima; basti pensare alle venti varietà di patata dolce (*Ipomoea batatas*) note agli *Asurini,* o alle innumerevoli varietà di mais *(Zea mays),* vero re dei cereali che fu, come noto, "addomesticato" in America. Merita almeno un breve cenno la manioca, oggi diffusa in tutta la zona tropicale del globo, in Africa, Asia, America, perché il metodo con cui questo tubero viene trattato e reso commestibile è una "scoperta" tipicamente indigena. Pur esistendo una varietà "dolce" (*Manihot dulcis, detta Macaxeira* o *Aipim*), quella comunemente coltivata è la manioca velenosa *(Manihot esculenta),* che deve essere preventivamente macerata e spremuta per eliminarne i succhi e, con essi, la tossicità; utensili tipici dell'abitazione dell'indigeno, come il *tipití* per spremere il succo, il *pilão* (pestello), il *ralador* (grattugia), lo staccio o *peneira* per passarne la farina, ecc., anche oggi che la produzione ne è industrializzata, costituiscono elementi fissi nell'arredo delle abitazioni dei *caboclos* dell'interno. Si consideri che la tossicità della manioca, e quindi il tipo di lavorazione che essa richiede, variano a seconda dei terreni, del clima, ecc.; mutano nella pianta la grandezza del caule e delle foglie, colore e aspetto dei tuberi; gli indios dell'alto Rio Negro distinguono oltre cento varietà di manioca velenosa. Dalla manioca, normalmente consumata e conservata in farina, si ricavano anche bevande fermentate; il suo prodotto industrializzato è la tapioca.

Non è un caso dunque che le piante commestibili, o utilizzabili per scopi industriali, dell'America del Sud, e del Brasile in particolare, abbiano suscitato particolarissimo interesse sin quasi dall'epoca della scoperta. L'autore che più di ogni altro si sofferma a descrivere minutamente i frutti e le piante coltivate dagli indios, è il portoghese Gabriel Soares de Souza, in una celebre sua opera del 1587, dove ne osserva non solo le tecniche di coltivazione, ma anche i procedimenti usati per conservarli, seccati o affumicati, e i diversi modi di preparazione e di cottura.

Un settore ancora scarsamente esplorato è quello delle piante medicinali; la farmacopea indigena è ricca di insegnamenti preziosi e non tutti ancora pienamente apprezzati e utilizzati. Si pensi solo al curaro, le cui proprietà hanno trovato solo in tempi recenti impiego nella farmacia: un suo alcaloide, la curarina, si usa ora in interventi chirurgici particolarmente delicati. Ma anche il curaro è un prodotto che richiede una complessa lavorazione, e il metodo per ricavarlo può considerarsi una delle scoperte più geniali dell'indio sudamericano.

Val la pena di citare almeno qualcuna delle piante medicamentose entrate a far parte della nostra cultura scientifica:

Ipecacuana (*Cephaelis ipecacuana*). Originaria del Brasile, era usata dagli indios per scopi medicinali, in modo specifico contro diarree sanguinolente. Se ne estrae il cloridrato di emetina. Dopo che le sue radici furono portate in Europa, se ne diffusero le proprietà, e ancora oggi questa pianta è usata nella famacopea mondiale.

Jaborandí (*Pilocarpus pennatifolius*). E' per gli indios un sudorifico e un depurativo, ma le sue proprietà si apprezzarono in Europa solo nel secolo XIX.

Copaíba (diverse specie del genere *Copaifera*). Usata dai *Tupí-Guaraní* per curare ferite e altre infermità. Il suo uso contro infezioni delle vie urinarie si generalizzò solo nel secolo XVIII.

China (del genere *Cinchona*). Pianta d'origine andina, la cui corteccia macerata nell'acqua forniva una bevanda con cui gli indios curavano la febbre terzana. Se ne estraggono vari alcaloidi, soprattutto il chinino, impiegato nella cura della malaria.

Recentemente sono diventati celebri alcuni allucinogeni coltivati o raccolti dagli indios. I più conosciuti sono l'*ahuyasca o caapi (Banisteriopsis caapi)* e l'*ipadu* o *coca (Erythroxylum cataractarum)*.

Vorremmo concludere queste brevi note con le parole di un illustre scienziato, F.C. Hoehne, che accompagnò il Generale Rondon nelle sue molte spedizioni nelle terre indigene del Brasile: « Sono passati più di quattro secoli da quando Cristoforo Colombo e Pedro Alvares Cabral attraccarono in questo continente da noi abitato. Se guardiamo retrospettivamente ciò che è stato realizzato in questo spazio di tempo nel campo della botanica e dell'agronomia e nell'agricoltura in genere, e lo paragoniamo con ciò che gli Europei qui trovarono, restiamo sorpresi davanti al fatto che in questi quattro secoli e trentasei anni [lo scritto è del 1937] poco si è aggiunto al patrimonio di risorse vegetali per l'alimentazione dell'uomo.

Le specie selezionate e perfezionate della flora americana che l'immigrato trovò negli orti aborigeni non sono state da allora né moltiplicate in modo specifico, né sostanzialmente migliorate.

Se oggi la scienza ha la pretesa, se non il dovere, d'insegnare botanica e agricoltura all'indigeno, non può dimenticarsi che in quei primordi questi fu il maestro e allievi coloro che giungevano d'oltremare. L'immigrato apprese dall'indigeno la botanica e l'agricoltura e ancora oggi raramente riesce a conoscerla meglio e a praticarla con maggiore saggezza di quanto l'indio facesse in quei tempi ».

BIBLIOGRAFIA

CÂMARA CASCUDO, L. da
1954 *Dicionário do folklore nacional,* INL/MEC, Rio de Janeiro.

COMAS, J.
1957 *Principales aportaciones indígenas pre-colombinas a la cultura universal,* Instituto Indigenista Interamericano, México.

GALVAO, E.
1966 *Santos e visagens. Um estudo da vida religiosa de Itá, Amazonas,* Cia. Ed. Nacional, São Paulo.

HOENNE, F.C.
1937 *Botânica e agricultura no Brasil no século XVI,* Cia. Ed. Nacional, São Paulo.

HOLANDA, S. Buarque de
1957 *Caminhos e fronteiras,* Cia. Ed. Nacional, São Paulo.

MEGGERS, B.J.
1977 *Amazônia, a ilusão de un paraíso,* Ed. Civ. Brasileira, Rio de Janeiro (ed. orig. New York, 1971).

NUNES PEREIRA
1967 *Morenguetá, Um decameron indígena,* 2 voll., Ed. Civ. Brasileira, Rio de Janeiro.

ORICO, O.
1975 *Mitos ameríndios e crendices amazônicas,* Ed. Civ. Brasileira, Rio de Janeiro.

RIBEIRO, D.
1977 *As Américas e a civilização.* Processo de formação e causas do desenvolmimento desigual dos povos americanos, Ed. Vozes, Petrópolis (ed. it. Torino, 1975).

SOUSA, G. SOARES de
1971 *Tratado descritivo do Brasil em 1587,* Cia. Ed. Nacional, São Paulo (4ª ed.).

VERÍSSIMO, J.
1887 " As populações indígenas e mestiças da Amazônia ", *Revista do Instituto Histórico e Geográfico,* pp. 295-390, Rio de Janeiro.

Biblioteca Digital Curt Nimuendajú - Coleção Nicolai
www.etnolinguistica.org