



Resistência já!

Fortalecimento e união
das culturas indígenas



Kaingang

Guarani Nhandewa

Terena

KAINGANG, GUARANI NHANDÉWA E TERENA

**RESISTÊNCIA JÁ! FORTALECIMENTO E UNIÃO
DAS CULTURAS INDÍGENAS**

Terra Indígena Araribá
Terra Indígena Icatu
Terra Indígena Vanuíre

**Museu de Arqueologia e Etnologia
Universidade de São Paulo**

São Paulo, 2018

DOI: 10.11606/9788560984602

O Museu de Arqueologia e Etnologia da Universidade de São Paulo – MAE-USP – apresenta com muito orgulho e satisfação a publicação “Kaingang, Guarani Nhandewa e Terena – Resistência Já! Fortalecimento e União das Culturas Indígenas”. É o resultado parcial de um projeto expográfico com os grupos Kaingang, Guarani Nhandewa e Terena presentes no Centro-Oeste de São Paulo.

O projeto teve início em outubro de 2016 pela preocupação do MAE-USP de informar esses grupos indígenas sobre os objetos de seus ancestrais coletados entre o fim do século XIX e 1947 nessa região paulista.

A publicação, a primeira das ações planejadas e que serão realizadas em parceria, prioriza os grupos indígenas, dando espaço para que falem de si mesmos, projetando uma imagem na atualidade.

Os conteúdos apresentados foram pesquisados e elaborados pelos grupos envolvidos, as fotos escolhidas por eles, a capa foi criada por duas Terena e a arte foi apresentada para aprovação.

Ao fim, a publicação contribui para quebrar alguns estereótipos que envolvem as culturas indígenas e indica contatos para que os interessados possam agendar visitas às Terras Indígenas.

A equipe do MAE-USP cumprimenta os Kaingang, Guarani Nhandewa e Terena envolvidos no projeto pelo grande trabalho desenvolvido.

SUMÁRIO

10	Terra Indígena Vanuíre Kaingang
16	Terra Indígena Icatu Kaingang Terena
28	Terra indígena Araribá Aldeia Ekeruá Terena Aldeia Nimuendaju Guarani Nhandewa
46	Quebrando estereótipos
48	Visite uma aldeia indígena



Terra Indígena Icatu



Terra Indígena Vanuîre



Tupã



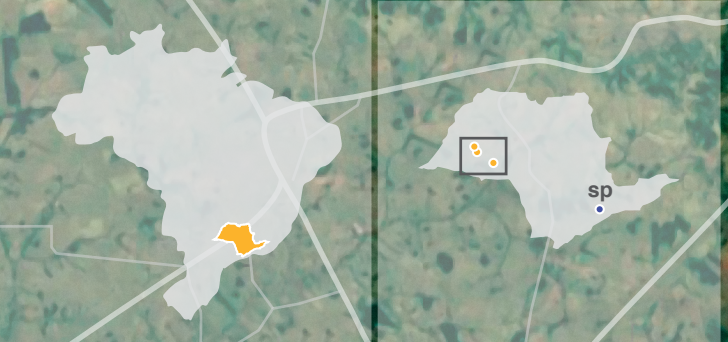
Marília



Terra Indígena Araribá



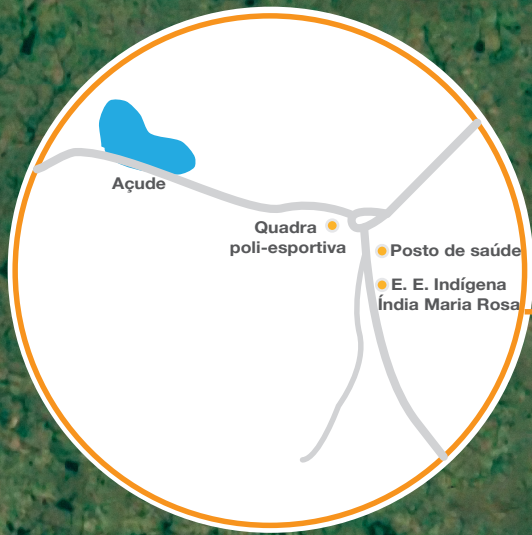
Bauru



Localização no Brasil

Localização em São Paulo

escala



Terra Indígena Icatu

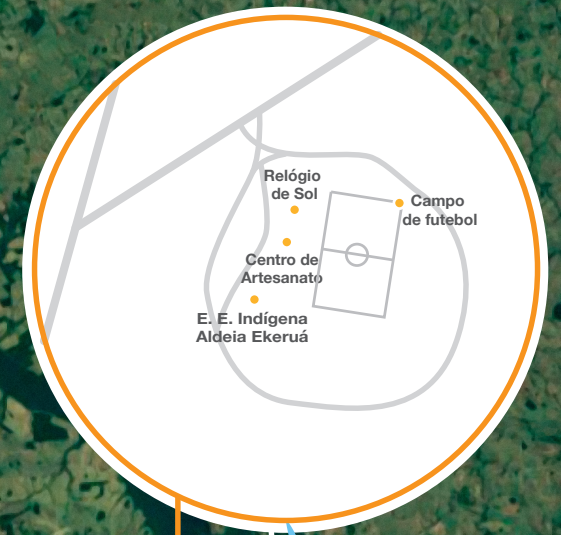
Município: Braúna, São Paulo

Situação Jurídica:
 31 de dezembro 1919 - Reserva SPI
 29 de outubro de 1991 - Homologada
 (Decreto 308 de 30 de outubro de 1991)

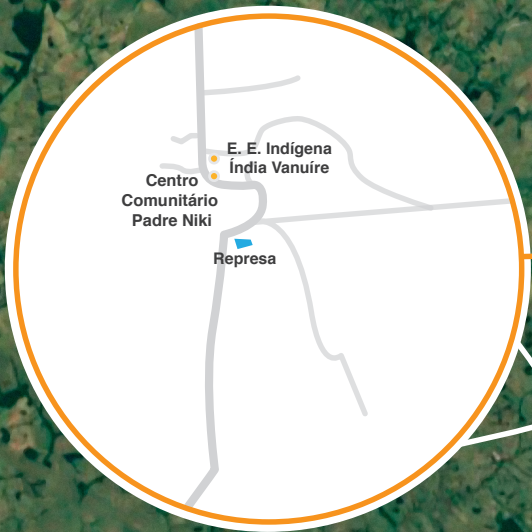
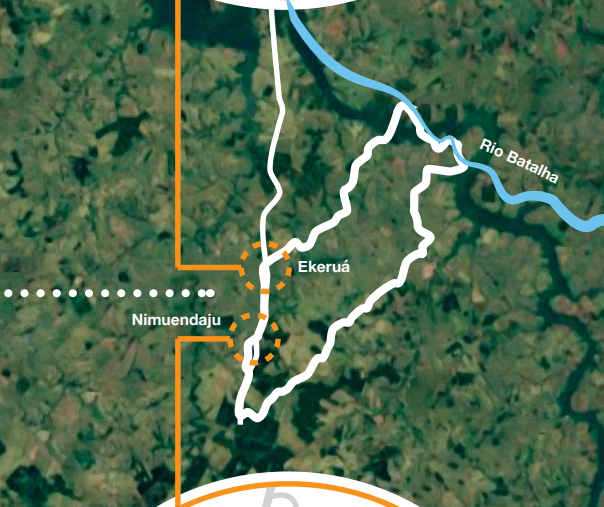
Área:
 301 hectares

Habitação:
 Kaingang e Terena

Habitante:
 148 (fonte: Siasi/Senais 2014)



Terra Indígena Vanuíre
Município: Arco-Íris, São Paulo
Situação Jurídica:
 31 de dezembro 1917 - Reserva SPI
 29 de outubro de 1991 - Homologada
 (Decreto 308 de 30 de outubro de 1991)
Área:
 709 hectares
Habitação:
 Kaingang e Krenak
Habitante:
 177 (fonte: Funai Litoral Sudeste)



Terra Indígena Araribá

Município: Avaí, São Paulo

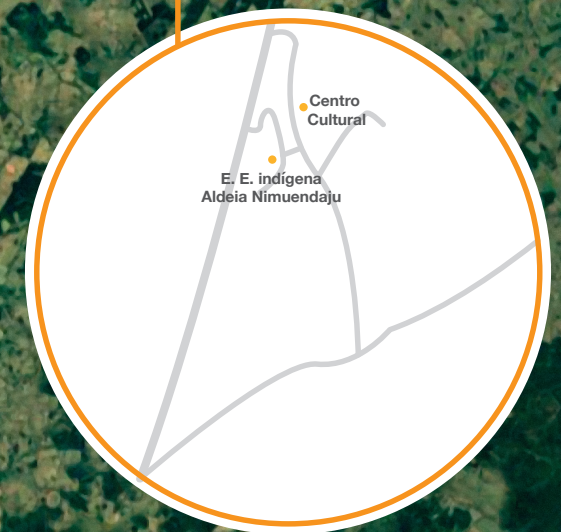
Situação Jurídica:
 19 de maio de 1913 - Reserva SPI
 (Decreto 2.371)
 29 de outubro de 1991 - Homologada
 (Decreto 308 de 30 de outubro de 1991)

Área:
 2.000 hectares

Habitação:
 Guarani Nhandewa e Terena

Aldeias:
 Ekeruá - Terena
 Nimuendaju - Guarani Nhandewa
 Tereguá - Guarani e Terena
 Kopenoti - Terena

Habitante:
 616 (fonte: Siasi/Senais)



T. I. VANUÍRE Kaingang

Que nem eu falo, nós estamos vivendo mesmo como índio. A gente não trabalha pra fora, a gente vive dentro da cultura. E sempre cultivando. As sementes e as mudas são a herança dos nossos pais. A gente tem que manter e cultivar mesmo. Tem que usar a terra. Nós sempre temos esses alimentos na nossa mesa e vendemos também. E sempre vivendo com artesanato, nós somos artesãos, e das apresentações culturais e palestras. Isso pra nós é bastante importante, porque a gente faz isso com muita alegria.

A dança

A dança é muito importante para os Kaingang, aprendemos a dançar com nossos ancestrais e ensinamos as nossas crianças hoje, é uma forma de aprenderem a tradição. As músicas falam da nossa cultura e dos nossos antigos, mas também do nosso sofrimento e luta. Temos que ser fortes para dançar, mas a dança nos fortalece ainda mais.

O Coiós

O meu avô João Umbelino, chamado de João Índio, já morava e cultivava a roça no Coiós desde muito tempo atrás, depois a minha família continuou a cuidar desta mata sagrada. O reflorestamento foi feito pelos passarinhos. O córrego Coiós que passa pela mata nasce no sítio Boa Vista e deságua no rio Aguapeí ou Feio. Hoje a mata e o córrego estão protegidos e preservados para o futuro.

Grupo Cultural Kaingang na saída da trilha do Coiós
Foto: Grupo Cultural Kaingang, T.I. Vanuíre



Apresentação de dança
do Grupo Cultural Kaingang,
Foto: Grupo Cultural Kaingang,
T.I. Vanuíre

As plantações

Sementes e mudas

Eu aprendi desde pequena, minha mãe colhia um pouco pra comer e outro pouco a gente já sabia que tinha de debulhar e guardar dentro do litro [garrafa]. Tudo ela guardava. Era muda de mandioca, rama de batata-doce, milho, abóbora, tudo ela guardava. Quando já tinha a terra preparada ela já plantava tudo. Então nunca faltou. Sempre a gente tira a semente e a muda.



Roça de milho roxo
Foto: Grupo Cultural Kaingang, T.I. Vanuíre



Marcio Lipu Pereira Jorge colhendo mandioca
Foto: Grupo Cultural Kaingang, T.I. Vanuíre

Comidas típicas

As comidas típicas são feitas com os alimentos que cultivamos, como o milho roxo, a mandioca e a abóbora, mas também o peixe. Algumas comidas típicas: koreme, suco de côco, kibebô, iami, peixe assado, peixe ensopado, xerém, beiju e farinha, mandioca cozida, assada e frita, brigadeiro de mandioca também.

Thutò

Essa palavra não tem tradução para o português, é uma planta de folhas usada para embrulhar e assar o peixe, ela solta um sabor especial no peixe, como um tempero. Também dá para assar iami com a folha do thutò.

O que plantamos

“Plantar pra gente é importante, porque além de fazer parte de nossa comida típica, nós podemos vender para ajudar nas nossas despesas.”

Dirce Jorge Lipu Pereira

Batata-doce

A batata-doce daqui da aldeia é uma herança vinda dos mais antigos. Cultivamos para preservar essa herança, além de estar sempre em nossa comida típica.

Milho roxo

O milho roxo é um alimento típico dos Kaingang. Na nossa roça, intercalamos o milho roxo com a mandioca, porque como o milho cresce mais rápido, os seus restos que podem servir como adubo para a mandioca.

Mandioca

A mandioca está sempre presente em nossos pratos assada e cozida, e preparamos ela na forma de beiju, por exemplo. As receitas são passadas de geração a geração e as crianças estão sempre participando do plantio para que aprendam como se faz. A colheita de mandioca é geralmente feita depois de aproximadamente seis meses após o plantio. Plantamos a mandioca três vezes ao ano, reutilizando as mudas já então retiradas, para que sempre tenha mandioca para comer e vender.



O que temos em nossa mata da trilha

A mata da trilha não é antiga, ela foi reflorestada não por pessoas, mas por passarinhos, comendo as frutas e espalhando as sementes. Antes nós passávamos pelo lugar, mas aos poucos com a construção das casas de tijolos e as estradinhas ao redor, as pessoas foram mudando de caminho, hoje só passam pela trilha as pessoas mais velhas, os mais novos não.

Banana de macaco

Fruta que dá num cachinho, passarinho come. Quando criança a gente comia muito, é uma delícia. Quando madura ela fica acinzentada, mas é docinha.

Semente de olho de pombo

Usada principalmente para a confecção de artesanatos como o “pau-de-chuva”, pulseiras e colares. É bastante difícil de colher, sendo preferível ser colhida quando estiver madura.

Semente de tamanqueira

A semente da tamanqueira é usada para fazer colar, pulseira e brinco. A semente do colar no pescoço da criança estoura e ajuda a abrir a gengiva quando o dentinho do bebê está nascendo, ajuda a tirar a dor e diminuir o sofrimento.

Vick do mato

O fruto do vick do mato é um pouco azedo, e é muito bom para o resfriado, e antigamente consumíamos muito tanto em formato de chá, como comendo a própria fruta.

T. I. ICATU

Kaingang e Terena

A grande conquista dos indígenas foi a Constituição de 1988. Índio trabalhando para o índio, seja na educação, saúde, administração, pois quem conhece a realidade indígena é o próprio índio. Com isso, aos poucos foi reconhecido o direito de uma educação diferenciada.

A partir de 2010, foram desenvolvidos vários projetos escolares que envolvem aspectos das culturas Kaingang e Terena. O projeto de reflorestamento visou plantar árvores para a produção de sementes para o artesanato e árvores frutíferas para o projeto de alimentação. Também buscou recuperar a nascente. O projeto do peixe foi para o repovoamento do açude e para ensinar as crianças a pescar. O projeto Soletando incentivou os alunos a falar as línguas Terena, Kaingang e Português.

Em 2013, iniciamos o projeto da cerâmica. Os mais velhos vieram à escola para ensinar o processo tradicional de se fazer. Eles mostraram como amassar, misturar, modelar, alisar e queimar. O projeto de plantio de milho e mandioca visou melhorar a qualidade da alimentação e da saúde. O projeto motivou muitas famílias a buscar sementes para plantar. Hoje todos estão fazendo o pomar e as suas pequenas hortas. Estamos tentando incentivar as comidas tradicionais das duas culturas, sem deixar de lado os pratos da atualidade.



“Se um dia sentir saudade de mim, não chore porque eu vou estar sempre presente no brilho do sol, no vento, no silêncio da noite e no brilho da lua. Ame a cada um de vocês como eu amei.”

*Em memória, 21/07/2017.
Homenagem do Cacique Ronaldo
Iaiati à sua mãe Lídia Campos Iaiati*

Escola Estadual Indígena Índia Maria Rosa

A escola estadual da T.I. Icatu funcionou entre 1973 e 2001 com professores não indígenas. A partir de 2001, a escola começou a ser indígena de verdade, com professores e funcionários indígenas. Hoje chama-se Escola Estadual Indígena Índia Maria Rosa em homenagem a uma indígena Oti-Xavante criada por família Kaingang. Funciona com a educação infantil e ensino fundamental até o 9º ano.

Na escola, as crianças aprendem a dançar e a cantar. O coral apresenta seu repertório sempre renovado, inclusive com traduções de cânticos não indígenas, para estimular o interesse pelas línguas.



Professores e alunos da Escola Estadual Indígena Índia Maria Rosa com o cacique Ronaldo Ialati
Foto: T.I. Icatu

“A escola para nós é muito importante porque através dela que nós, parte Kaingang, começamos a trabalhar a nossa dança com os alunos, a escola vem reforçando tanto na língua como na cultura. O aluno da forma dele está preservando e não vai ter vergonha do que ele é, vai ser um indígena lá na frente, ele vai saber se defender, conquistar o que ele pode conquistar, mas nunca deixando de ser o que ele é. Vai aprender tudo da cultura, da dança, da comida típica.”

Prof. Carlos Indubrasil - Kaingang

“A equipe da minha escola onde eu trabalho, os professores e os nossos alunos trabalham em duas línguas diferentes: a língua Terena que tem a sua raiz linguística Aruak e a língua Kaingang que tem a sua raiz Macro-Jê. Nós professores temos um trabalho, vamos dizer assim, no começo não foi assim tão fácil para a gente trabalhar em duas línguas diferentes, duas pinturas diferentes: a Terena e a Kaingang e as suas culturas que são praticamente diferentes, as suas comidas típicas.”

Prof. Márcio Pedro - Terena



Dança Terena do "cavalinho"
Foto: T.I. Icatu

Queremos mostrar para indígenas e não indígenas que há uma aldeia com dois povos e duas culturas diferentes. Somos diferentes na língua, na alimentação, nos costumes, no casamento, no fazer a cerâmica, entre outras coisas.



Dança Kaingang
Foto: T.I. Icatu

Canto e Dança

Kaingang

O canto e a dança são feitos em roda e ali é usado o chocalho e um bambu perfurado e soprado. Antigamente a roda era feita de frente para o fogo, tinha o iami e o kiki.

Hoje nós fazemos o canto e a dança em forma de roda para diversos momentos da vida, de alegria e tristeza. Tudo é feito com o canto para os Kaingang. O canto para nós busca agradecer o que temos. Para o canto são feitas pinturas em vermelho e preto. Cada pintura tem seu significado e o seu momento de uso.

Terena

As principais danças da etnia Terena são três: do "cavalinho", da "Siputrena" e da "ema". A dança do "bate-pau" possui dois significados. Representa a "disputa", porque os Terena participaram da Guerra do Paraguai, e também a passagem para a puberdade, quando o jovem é considerado homem e pode plantar, caçar, está apto a tudo. O significado está ligado com as pinturas feitas com as cores vermelho/preto e verde/branca que formam dois grupos, ficando um de frente para o outro. Os times são:

Súkriokiono

Mais sério, não gostam de brincadeiras, de cores verde e branca;

Xúmono

Pacíficos, aceitam as brincadeiras, de cores vermelho e preto.

A dança começa com os índios espalhados na mata. Tocam o bumbo para se juntar e para que ninguém fique perdido, trata-se de um ponto de referência. A flauta tem também um significado, quando estava na hora de dormir o pajé tocava a flauta para que todos se recolhessem e dormissem em paz. As flechas são um instrumento para a caça, quando atiramos a flecha para o alto estamos fazendo de conta que atiramos nos pássaros, quando atiramos para baixo, imitamos a caça aos bichos.

As ceramistas Kaingang



“Eu aprendi com a minha mãe desde a idade de 7 anos [...] ela falava para mim: soca! Aí eu comecei a socar pequena no pilão, era assim: eu ribava meu pé ou punhava um tijolo... aí foi bom viu... eu não me arrependo não, desde criança fui socando, socando barro, cabeí de socar o barro, enfiei uma colher de pau lá, tirei tudo e tava bem ligado. Aí ela falou assim pra mim: agora você põe o pó, pororó, que aquele pó de telha. Aí eu peguei pus o pó, eu falei: mãe eu vou aprender!”

Maria Rita Campos



“Aprendi a fazer cerâmica Kaingang com a minha sogra. Também ensinei a minha neta, e sempre ela me observa fazendo as cerâmicas. A cerâmica tem uma coloração preta, e as manchas que ficam nela após a queima, se chama crucru. É complicado fazer essas cerâmicas e é difícil e perigoso conseguir barro e lenha na mata.”

Neusa Umbelino



“Então essa cerâmica aqui eu fiquei lembrando... Eu fiz essa para lembrar a minha avó e a minha mãe, onde elas guardavam o iami. Elas colocavam, elas forravam com aquela folha que tem lá no mato, que se chama thutò que assa iami. Elas forravam tudo e as folhas ficavam de pezinho, aí elas tacavam iami aqui dentro, o iami não estragava, passava 5, 6 dias ele ali.... Dependia de quanto os índios comiam, se comiam muito não ficava nem 5 dias porque os índios comiam muito iami.”

Deolinda Pedro

A cerâmica Kaingang

Como fazemos a cerâmica

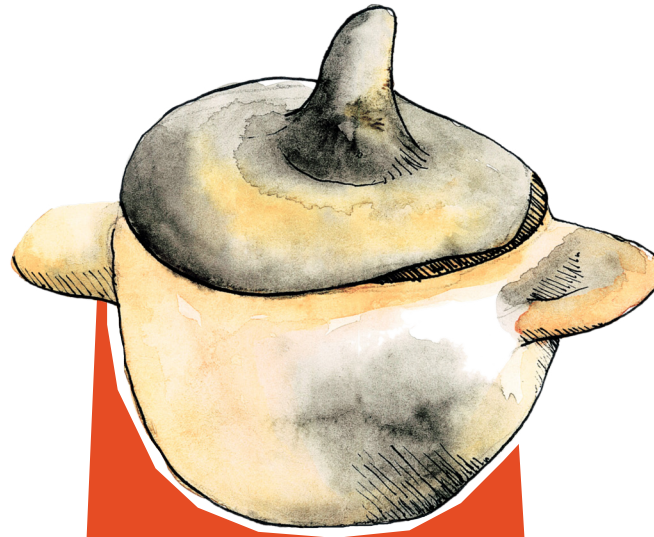
Buscar a argila de boa qualidade, juntar com a mistura e começar a sovar. Com essa mistura, moldar à mão os objetos (tigela, prato, pote, animais). O objeto é colocado em descanso, mas na sombra para fazer o processo de alisamento. Após o alisamento, deixar mais alguns dias para a queima. Na queima é que se faz a cor mais escura ou mais clara.

Mistura

Pode ser feita com pedaço de telha que é socado, depois é coado na peneira e misturado na argila. A mistura só é feita caso a argila não dê liga.

Queima

Faz-se um buraco de 20cm, vá colocando lenha e no meio coloca a cerâmica, coloca-se lenha em volta de todos os objetos e é só acender o fogo. Deixe assar até a lenha terminar, assim é finalizado o processo de queima.



Cerâmica Kaingang



Cerâmica Terena

A cerâmica Terena

Como fazemos a cerâmica

Escolhe-se uma terra argilosa e junta com a mistura e começa a sovar. Com essa mistura, molda à mão os objetos (prato, pote, animais). O objeto está pronto para secar, mas primeiro passa um líquido vermelho nele que vai dar cor, conforme vai secando. Vá alisando com pedra até ficar bem liso. Passando 3 ou 4 dias o objeto está pronto para queimar.

Mistura

Pode ser feita com telha socada e depois coada com peneira ou pode aproveitar os objetos que na hora da queima estouraram (socado e peneirado).

Líquido vermelho

Pedrisco vermelho colocado em água que solta a cor vermelha.

Cor branca

Essa cor agora só se acha no Mato Grosso do Sul (barro).

Queima

Faz-se um buraco a altura de 20cm e vá colocando lenha e no meio coloca as cerâmicas, coloca-se lenha em volta de todos os objetos e é só acender o fogo. O objeto tem que ficar bem vermelho, sinal de que está bem queimado.

Alimentação



A importância do milho preto para os Kaingang

A partir do milho preto são feitas várias receitas, por exemplo: o iami (bolo ou pão), pefurõ (caldo grosso para produzir mais leite materno) e o korema (caldo de peixe cozido).

Receita de iami

- 1** Primeiro debulha o milho e deixa de molho por um dia. No dia seguinte, soca no pilão ou tritura em um moedor. Deixa ele descansar por mais um dia para pegar o gosto.
- 2** Depois molda e embrulha em uma folha de bananeira e coloca para assar em um forno ou debaixo do fogo do fogão a lenha. Hoje ele pode ser frito também.

Para os Terena, a mandioca em primeiro lugar

Os tipos de alimentação que são preparados com a mandioca são: râmoko (a farinha de mandioca), lapâpe (beiju), pôreo (mingau), hîhi (bolinho).

Receita de hîhi

- 1** Escolha as mandiocas de boa qualidade e raspe-as. Depois de raspadas para tirar a casquinha marrom, raspe com a faca e depois rale.
- 2** Com a massa ralada torça em poucas quantidades em um pano de algodão para tirar o excesso de líquido (a massa tem que ficar seca, mas não muito).
- 3** Já torcida a massa, comece a modelar em bolas tipo hambúrguer, depois enrole em folha de bananeira, amarre com folha de coqueiro e é só cozinhar até ficar pronto.

T. I. ARARIBÁ Aldeia Ekeruá

Terena

A Aldeia Ekeruá encontra-se na Terra indígena Araribá, localizada no município de Avaí. Foi fundada no dia 13 de agosto de 2002 e é habitada por indígenas Terena. O nome dado a essa aldeia foi escolhido por uma anciã Celina Mendes (falecida).

A comunidade desenvolve diversas atividades culturais, de agricultura e artesanato. É também um dos atrativos do circuito turístico Caminhos do Centro Oeste, projeto organizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE).

Escola Estadual Indígena Aldeia Ekeruá

A Escola Estadual Indígena Aldeia Ekeruá foi fundada no dia 9 de março de 2004. Nasceu da necessidade da comunidade e é mantida pelo Estado. Oferece os seguintes tipos de ensino: Educação Infantil, Ensino Fundamental I e II, Educação de Jovens e Adultos (EJA). Os períodos de funcionamento da escola são manhã, tarde e noite.

A unidade concedente atua em várias áreas e se destaca na área da cultura, pois a educação escolar indígena é intercultural, específica, diferenciada e bilíngue. A escola busca envolver toda a comunidade nas atividades escolares e culturais, com intuito de fortalecer a cultura indígena Terena.



Vista aérea da Aldeia Ekeruá
Foto: Aldeia Ekeruá



Escola Estadual Indígena Aldeia Ekeruá
Foto: Vandrielle Daiane

Dança Terena



Dança Terena Masculina
Foto: Vandrielle Daiane



Dança Terena das mulheres
Foto: Vandrielle Daiane

Pajé Terena – Ingracia Mendes

A pajé é uma pessoa especial e respeitada em nossa comunidade, pois ela concentra em si a responsabilidade pela benção da Aldeia e a cura das pessoas com enfermidades.

E ela utiliza de seus conhecimentos tradicionais e seus instrumentos de reza como a porunga ou maraca e um tufo de penas de Ema, e junto vem o canto para invocar o seu Espírito guia para que tragam boas colheitas em abundância, e para livrar a Aldeia dos maus espíritos.



Cacique Jazone de Camilo

Jazone de Camilo nasceu no dia 21 de outubro de 1936, natural de Avaí, SP, filho de Epifânia Moraes e Jerônimo de Camilo, casado com Clementina Luiz de Camilo.

Atualmente reside na aldeia Ekeruá e tem a função de cacique desde a fundação dessa comunidade há 15 anos.

Foi também cacique da aldeia Kopenoti e carrega na vida uma longa jornada de experiências e aprendizados dessa função, pois são 33 anos de exercício nesse cargo. Gosta de cuidar da sua comunidade e de seus familiares, é aposentado e gosta de plantar mandioca, milho e feijão para a sua subsistência.

Cacique Jazone de Camilo
Foto: David Terena

Cerâmica tradicional do Povo Terena

A cerâmica nos dá a oportunidade de praticar a arte de nossos antepassados, valorizar as pessoas mais idosas da comunidade que interagem com os mais jovens, estabelecendo importantes vínculos de amizade, além de proporcionar a oportunidade de conservação em nosso idioma materno. Existem na comunidade duas ceramistas – Joana e Ingracia, mas Dona Celina, falecida em 2007, ainda é lembrada.



Cerâmica tradicional Terena
Foto: Vandrielle Daiane

Agricultura

A agricultura é uma das atividades da etnia Terena na Aldeia Indígena Ekeruá, sendo que no cultivo da mandioca e batata-doce está a principal habilidade Terena para a venda.

E para o próprio consumo são cultivados feijão, milho, abóbora, banana, feijão miúdo, arroz, entre outros.

Na Aldeia Ekeruá são desenvolvidos trabalhos de agricultura, para que a comunidade possa trabalhar na própria aldeia. Atualmente a venda desses produtos é destinada ao CEAGESP Bauri e terceiros. Além disso, uma associação da própria aldeia serviu de subsídio para captação de recurso governamental para o desenvolvimento da agricultura familiar.



Roça de milho
Foto: Vandrielle Daiane

T.I. ARARIBÁ ALDEIA NIMUENDAJU

Guarani Nhandewa

“Maria Luciana *Kunhã Nimbokytywydju*, chegou aqui por volta de 1911. Quando ela chegou aqui tinha mais de 13 anos. Veio de Itaporanga e junto com ela veio 250 “Famílias” de índios Guarani. Eles trouxeram o chefe branco Kurt Unkel (Alemão), estrangeiro. Quando ele chegou aqui foi batizado pelo nosso povo, foi então nomeado em Nhandewa, e assim seu nome ficou Kurt Unkel Nimuendaju.

Kunhã Nimbokytywydju quando chegou aqui, já existia outro povo indígena, os Kaingang. Nesta terra foi colocado o nome de Araribá. Três anos após chegar aqui *Kunhã Nimbokytywydju* casou-se com Marcolino Honório.

Então diz que em 1915, e depois em 1918, aqui a gripe espanhola entrou muito e acabou com os parentes que chegaram primeiro. E ela ficou sozinha com seu marido, e então começou com seus filhos:

Manoel Marcolino Honório – *Awá Gwyrapiadju*

Francisco Marcolino Honório – *Awá Popygwá*

Leocadio Marcolino Honório – *Awá Pyrydju*

Orestes Marcolino Honório – *Awá Werawydju*

Linguistas:

Claudemir Marcolino Honório - *Awá Rokawydju*

Adelaide Rocha - *Kunhã Nimboawydju*

Magnólia Alves Marcolino - *Kunhã Nimuendaju*

Maria Aparecida Alves - *Kunhã Nimoakwã*



Outra parte da família

Outra parte da família dos Marcolino que sempre estiveram e estão na Terra Indígena Araribá, nos dias de hoje na aldeia Nimuendaju, são as pessoas da parte da Dona Maria Laura Rocha, mãe de Dona Adelaide Rocha. Em seu relato no texto denominado “História de quando morávamos na beira do rio Batalha” Claudino conta da seguinte forma:

“Hoje é dia dois de março de 2017. Meu nome é Claudino Marcolino, *Awá Djatsáá dju*, nasci no ano de 1968. Hoje vou contar a história de quando morávamos na beira do rio Batalha. Nós éramos em 12 famílias: Leocádio, Manoel, Francisco, Horéstes, Bertolino, Claudemir, Agostinho, Lauro, Valdecir, Alício, João Benedito e Edvaldo. Quando nós morávamos na beira do rio Batalha nós vivíamos bem, comíamos peixe e caça, nós tomávamos banho todo dia no Batalha, naquele tempo tinha vários rezadores, avó Mariquinha, avó Pipoca, tio Mané, Calá e Claudemir. Quando os rezadores rezavam de madrugada, Nhanderu mostrava para eles algumas coisas, e eles tinham que avisar as famílias que precisariam se juntar na Casa Grande para avisar o que Deus tinha revelado para eles, assim nós ficávamos 3 ou 4 dias reunidos na Casa Grande e também quando era tempo que não chovia nós pegávamos uma vasilha e nós íamos buscar água no rio Batalha e nós dávamos banho na Cruz, assim não demorava muito tempo e começava a chover. Assim era nosso costume toda vez que não chovia. E também nós jogávamos bola até à noite e depois de jogar bola à noite nós íamos nadar no rio Batalha. Quando faltavam alimentos, nós íamos pescar peixe, e também íamos caçar tatu, capivara para comermos. Assim era nossa vida. E vivíamos felizes na beira do rio Batalha. Hoje todos eles não estão mais entre nós, meus pais, meus tios e meus irmãos, mas ficou uma história do nosso Povo Tupi-Guarani, e assim hoje temos a aldeia Nimuendaju, fruto desse Povo Guerreiro.”



Nha'é, Pia Batismal
Foto: Aldeia Nimuendaju

Um pouco de nossa cultura



Oy Gwatsu, Casa Grande
Foto: Aldeia Nimuendaju

Religião

A religião Guarani Nhandewa é a base espiritual e a referência da comunidade. A religião está em cada um de nós. A Casa da Reza (Casa Grande) possui dois componentes principais para a Cerimônia do *Nimongaraí*, o altar e a pia batismal.

Publicações

Lições de gramática Nhandewa-Guarani
Inypyryú: Narrativa sagrada da criação do mundo

Esses livros são resultado de anos de trabalho. Foi o cacique Claudemir Marcolino que em 1997 reivindicou que a língua Guarani Nhandewa fosse estudada e que se fizesse um livro para ser usado na escola. O lançamento foi em 25.05.2017 na Escola Estadual Indígena Aldeia Nimuendaju e em 21.09.2017 na Unicamp, parceira do projeto.

Tecelagem

Kyá: a rede é feita de barbante de algodão. Utilizada como objeto de descanso e para dormir.

Comidas típicas e agricultura



Andai, abóbora

Mandi'o

A mandioca é até hoje um alimento favorito do Guarani Nhandewa. Dela é feito o beiju, farinha, mandioca assada, amassadinha e cozida. A mandioca é plantada no mês de setembro. Leva de seis a sete meses para o consumo. Ela é utilizada para o consumo doméstico e para venda comercial. *Mandi'o oetsy* é a mandioca assada.

Pirá oetsy

Os Guarani Nhandewa pescam para poder comer peixe assado, cozido, frito e com mandioca. É um alimento que faz parte da sua cultura.

Mutxu'ũ

É a mandioca cozida que depois é amassada. Come com carne de caças diversas.

Mandi'o ku'i

É a farinha de mandioca. A farinha serve para comer com peixe.

Andai

A abóbora é utilizada para cozinhar com peixe ou carne dos bichos do mato, para fazer doce e também serve como alimentos dos animais do mato e domésticos. Ela tem sua época de plantio no mês de setembro, leva um período de três a quatro meses para o consumo. É familiar e comercial.

Maxixe

É uma planta rasteira. A época de plantio é no mês de setembro. Ela leva de dois a três meses para ser consumida. É um alimento familiar e também para a venda.

Kumandá txaã

É o feijão-vara. É utilizado para comer com farinha de mandioca e também é utilizado para fazer caldo para dar às crianças.

Awatxi

O milho é natural dos Guarani Nhandewa. O milho também serve para assar, para fazer polenta, cural, pamonha e principalmente para usar nas armadilhas. A época de plantio é no mês de setembro. A colheita leva onze meses para ser feita. Serve para o consumo e para vender.

Djetj

A batata-doce é um dos nossos alimentos, serve para assar, cozinhar e para fazer doce, hoje serve para o consumo e para a venda. A época de plantio da batata-doce é no mês de setembro. Ela leva de seis a sete meses para ser colhida. É parte da agricultura familiar e comercial. A *djetj oesty*, a batata-doce assada, pode ser comida com mel de abelha jataí

Mbedju

É feito de mandioca, é para comer com peixe assado.

Beneficador de alimentos

Angu'a

O pilão é feito de madeira e a pintura indígena utilizada é com urucu. É usada para socar grãos.

Ralo

É feito de metal industrial. Utilizado para ralar mandioca.

Cuia (Y'a)

É um tipo de prato feito de cabaça.



O beiju (mbedju) é preparado pelas moças (kunhãtaingwé)
Foto: Aldeia Nimuendaju

Armadilhas



Nhu'ã
Foto: Aldeia Nimuendaju

Nhu'ã

O lacinho é a armadilha para pegar pássaros. Seu material é de madeira, fibra e bambu.

Gwyráí

A arapuca é uma armadilha tradicional indígena. Ela é feita de madeira, bambu e cipó. Utiliza-se para pegar pássaros de pequeno porte como o nhambu.

Mondepi

A armadilha quebra-cabeça também é utilizada pelos índios. Ela é utilizada para pegar pássaros de pequeno porte. Sua estrutura é feita de madeira e bambu.

Parí

É uma armadilha feita de bambu para pegar peixes em pequenos rios ou córregos.

Mondé

O mondé é utilizado para pegar pássaros ou bichos diversos. Para sua confecção tradicional utiliza madeira e cipó.

Áreas de lazer

O rio Batalha é importante para nós pescarmos e nadarmos. Passar um final de semana no Batalha é uma alegria. Lá os pássaros vivem cantando, lá tem outros animais como a capivara.

O Centro Cultural é importante para preservar as árvores e os pássaros. Tem animais, muitas árvores, tem uma ponte em cima do rio Araribá. Nós dançamos, cantamos e às vezes estudamos lá.

O rio Araribá era grande, mas agora virou um córrego. Ainda há alguns peixes.



Momento de lazer no rio Batalha
Foto: Aldeia Nimuendaju

Plantas medicinais

Ywyrá yary

É o cedro-branco. É usado para fazer o batismo indígena Tupi-Guarani Nhandewa (*Nimongaraí*). Ele também é um remédio utilizado para regular menstruação.

Kapi'i katī

Erva-cidreira, calmante natural.

Mba'y

Embauba é uma árvore medicinal.

Kamorē

Erva-de-Santa-Maria, serve para dor de barriga.

Ywyrá rakwã

É a cabreúva, uma árvore com fins medicinais e artesanais. Da sua casca se faz o remédio (xarope) e da fibra se faz cordas.

Ywyránē

Pau-d'alho serve para espantar coisas ruins, maus fluídos.

Jatobá

Serve como xarope para as pessoas. Também utilizado para curar cachorro com raiva.

Ywyrá katu

Barba-timão, erva cicatrizante.

Taquarinha-do-brejo

Serve para problemas renais.

Brincadeiras tradicionais

Takwarutsu onimangá

A brincadeira do bambu (versão escravo de jó), é composta de 8 pessoas e 4 dessas pessoas ficam segurando o bambu e as outras 4 pessoas começam a pular e cantar a música “escravo de jó” em Tupi-Guarani Nhandewa.

Waká djuí

A brincadeira do *waká djuí* não tem a quantidade certa de participantes. Exemplo: se a brincadeira tiver 10 pessoas, cada uma dessas vai representar um tipo de árvore com o nome em Tupi-Guarani Nhandewa. E entre essas 10 pessoas uma é escolhida para representar o *Waká djuí*. Essa é uma versão traduzida do “cabrito quer”.

Sementes diversas

Conta (Mbo'y rakytã)

Para fazer colar utilizado na Casa Grande.

Semente de bananinha

Para fazer colar utilizado no cotidiano e também em ocasiões religiosas.

Maū

Semente preta para fazer colar.

Pau-brasil (ywyrá pytã)

Para fazer colar e outros artesanatos.

Olho-de-cabra (Rakytã)

Para fazer colar.

Instrumentos musicais

Ywyrá mbaraká

O violão serve para acompanhar o ritmo das músicas. Usamos para fazer apresentações de cantos e danças.

Mbaraká

O chocalho é usado para fazer reza, apresentação e também para vender. Somente os homens utilizam.

Angu'apu

É um tambor que usamos para fazer uma batida para podermos acompanhar nos pés.

Takwá

Ele é usado para fazer um som. E para acompanhar numa dança indígena.

Mimby

A flauta faz um som que pode fazer uma música ficar bonita. Ela acompanha os outros instrumentos.



Takwá (bambu), angu'apu (tambor) e mimby (flauta), instrumentos musicais
Foto: Aldeia Nimuendaju

QUEBRANDO ESTEREÓTIPOS

Atualmente um dos grandes desafios para a sociedade brasileira é entender a sociodiversidade cultural das populações indígenas. Muitas relações estabelecidas com esses povos são pautadas por desrespeito, preconceito e dificuldade de entender o outro. Abaixo seguem algumas dicas para você.

Os índios não são todos iguais

Hoje no Brasil existem mais de 250 povos indígenas, 180 línguas sendo faladas. No entanto, os não indígenas continuam achando que todos são Tupi-Guarani. Muitas vezes nem nossos vizinhos sabem que existe uma aldeia na sua cidade.

Moradia

Antigamente os indígenas moravam em casas tradicionais, feitas de madeira, sapé, cipó e bambu. Naquele tempo havia muitos recursos naturais e hoje não existem mais, devido aos desmatamentos que ocorreram. Por isso, os indígenas moram em casas de alvenaria e de outros materiais.

Os indígenas podem viver em casas tradicionais, depende da região onde se encontram. O morar em ocas requer uso de matérias-primas coletadas na natureza, porém nem toda região do Brasil ainda tem florestas ou matas. Atualmente é possível encontrar essa moradia somente em certas regiões brasileiras.

Vestimenta

Os indígenas não andam nus, porque hoje as aproximações com a sociedade dominante são constantes, praticamente todos os dias. Mas não somente por isso que os indígenas não andam mais nus. As intempéries também contribuem para que os indígenas usem roupas não indígenas.

Transporte

Hoje em dia os indígenas têm carros, motos, tratores e outros veículos, porque eles precisam ir para cidade comprar alimentos, estudar, trabalhar e fazer outras atividades. Antigamente utilizavam canoas, cavalos e andavam também a pé. Porém os tempos mudaram e os indígenas possuem necessidades de locomoção como qualquer pessoa.

Tecnologia

As pessoas continuam achando que os indígenas se comunicam através de sinal de fumaça, mas isso não é verdade! Hoje os indígenas se comunicam com outras comunidades e seus parentes através de celulares, computadores e outros meios de comunicação. No entanto, não deixam de ser indígenas e nem deixam de praticar suas culturas tradicionais. A tecnologia e o acesso à internet atualmente são essenciais para a comunicação e o conhecimento, assim muitos povos passaram a utilizar tais instrumentos para cada vez mais melhorar o modo de vida da sua comunidade.

VISITE UMA TERRA INDÍGENA

Todos temos curiosidade de conhecer uma aldeia e como os indígenas vivem. Isso é possível, mas sempre com agendamento prévio.

Uma visita pode atender a muitas finalidades – estudo, pesquisa e lazer – e ser destinada a diferentes grupos – escolar, crianças, adolescentes, idosos, turistas –, por isso quando for marcar a sua visita, não se esqueça de dizer qual é o seu objetivo e as características do grupo.

Para o público escolar, há muitas atividades para crianças de educação infantil e alunos dos ensinos fundamental, médio e superior. As possibilidades são muitas, atividades lúdicas (brincadeiras e jogos), culturais (dança, música, artesanato e museus indígenas), meio ambiente (trilhas e caminhadas), debates, alimentação e outras, a combinar.

No mês de abril as aldeias oferecem programações especiais, em setembro há os Jogos Indígenas na Aldeia Ekeruá, Terra Indígena Araribá.

Terra Indígena Araribá, município de Avaí, São Paulo

Orientação – Rodovia SP 294 Comandante João Ribeiro de Barros, sair para Avaí pela estrada vicinal Duartina-Avaí.

Rodovia SP 300 Marechal Rondon, atravesse o centro urbano e continue na vicinal.

Há placas de sinalização nas entradas das Aldeias Ekeruá (km 7) e Nimuendaju (Km 4,5).

Aldeia Ekeruá

Povo indígena - Terena

David Terena

Celular: (14) 997024315

E-mail: davidterena@yahoo.com.br

Facebook: Aldeia Indígena Ekeruá

Aldeia Nimuendaju

Povo indígena – Guarani Nhandewa

Creiles

Celular: (14) 998901163

E-mail: creilestupi@yahoo.com.br

Tiago

Celular: (14) 996934362

E-mail: tiagooliveira1985@live.com

Cacique Claudino

E-mail: claudinomarcolini@gmail.com

EEI Aldeia Nimuendaju

Telefone: (14) 57040389

Terra Indígena Icatu, município de Braúna, São Paulo

Orientação – Rodovia SP 425 Assis Chateaubriand, saída km 316-315 por estrada de terra, seguir a sinalização para Icatu.

Povos indígenas – Kaingang e Terena

Cacique Ronaldo

Celular: (18) 997433699

EEI Índia Maria Rosa

Telefone: (18) 3692-0217

Adriano Campos

Celular: (18) 996118539

E-mail: kaingru@gmail.com

Terra Indígena Vanuíre, município de Arco-Íris, São Paulo

Orientação – Pela estrada vicinal Tupã-Arco-Íris,

no trevo da entrada de Arco-Íris, pegar estrada de terra até a Terra Indígena.

Povos indígenas - Kaingang e Krenak

Museu Wowkriwig (Sol Nascente)

Povo Indígena - Kaingang

Susilene Deodato (celular): (14) 99775 5460

Facebook: Susilene Deodato

Dirce Jorge (celular): (14) 996900282

Facebook: Dirce Jorge

Museu Akam Orãm Krenak (Novo Olhar Krenak)

Povo Indígena - Krenak

Lidiane Damaceno

Celular: (14) 999002745

Museu (celular): (14) 997597950

Facebook: Rhundhum Krenak Vanuíre

Universidade de São Paulo

Reitor

Vahan Agopyan

Vice-reitor

Antonio Carlos Hernandez

Pró-reitora de Cultura e Extensão Universitária

Ana Cristina Limongi-França

Museu de Arqueologia e Etnologia

Diretora

Maria Cristina Oliveira Bruno

Vice-Diretor

Paulo Antonio Dantas De Blasis

Presidente da Comissão de Cultura e Extensão

Vagner Carvalheiro Porto

Chefe da Divisão de Apoio à Pesquisa e Extensão

Carla Gibertoni Carneiro

Editores

Viviane Wermelinger Guimarães, Carla Gibertoni
Carneiro, Marília Xavier Cury e Maurício André da Silva

Pesquisa, conteúdo e fotos (acervos)

Comunidade Guarani Nhandewa, Aldeia Nimuendaju, Terra Indígena Araribá

Comunidade Terena, Aldeia Ekeruá, Terra Indígena Araribá

Grupo Cultural Kaingang, Terra Indígena Vanuïre

Comunidade Kaingang e Terena, Terra Indígena Icatu

Capa

Natália Lipú da Silva (foto) e Vandrielle Daiane da Silva Pereira (arte)

Crianças: Clara (Guarani Nhandewa), Luis Fernando (Kaingang)

e Maria Eduarda (Terena)

Projeto Gráfico

Yara Santana dos Santos e Danilo Gomes

Ilustrações

Yara Santana dos Santos

Ficha catalográfica

Serviço de Biblioteca e Documentação – MAE/USP

Bibliotecária responsável: Monica da Silva Amaral CRB - 8/7681

K13 Kaingang, Guarani Nhandewa e Terena : resistência já! fortalecimento e união das culturas indígenas / editores: Viviane Wermelinger Guimarães, Marília Xavier Cury, Carla Gibertoni Carneiro, Maurício André da Silva. -- São Paulo: Museu de Arqueologia e Etnologia da Universidade de São Paulo, 2018.

52 p. ; il. color

ISBN: 978-85-60984-60-2

DOI: 10.11606/9788560984602

1. Etnologia indígena. 2. Grupos indígenas. 3. Aldeias. I. Guimarães, Viviane Wermelinger. II. Cury, Marília Xavier. III. Carneiro, Carla Gibertoni. IV. Silva, Maurício André da. V. Universidade de São Paulo. Museu de Arqueologia e Etnologia.

É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte.
Proibido qualquer uso para fins comerciais.



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
MUSEU DE ARQUEOLOGIA E ETNOLOGIA

 Museu de Arqueologia e Etnologia da USP

<https://www.mae.usp.br>

mae@usp.br
(11) 3091-4905

Av. Prof. Almeida Prado, 1466 - Cidade Universitária
São Paulo - SP. CEP 05508-900.