





Série
**CIÊNCIAS DA NATUREZA NA
EDUCAÇÃO INTERCULTURAL**

Seres vivos e biodiversidade



Série
**CIÊNCIAS DA NATUREZA NA
EDUCAÇÃO INTERCULTURAL**

Seres vivos e biodiversidade

ORGANIZAÇÃO

Arthur Angelo Bispo

Katia Kopp

Lorena Dall'Ara Guimarães

Carlos Abs Bianchi



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Educação Intercultural Indígena

Organizadores

Arthur Angelo Bispo

Katia Kopp

Lorena Dall'Ara Guimarães

Carlos Abs Bianchi

Professores pesquisadores

Adriano Romkre Xerente

Antonio Luiz Waawe

Bartimeu Dzeremei Re

Edgar Tsereomorate Urebete

Edimara Bandeira Guara Gaviao

Edmundo Wahuka Javae

Edval Canela

Ima Arawykatoi Tapirape

Kaianaku Fogaca Kamaiura

Kaorewygoo Tapirape

Katiana Cry Cre Da Silva Krikati

Leonardo Sawrepte Xerente

Leriwa Malua Fogaca Karaja

Magno Okarioi Tapirape

Marewipytyga Tapirape

Mykori Tapirape

Rosineide Koxama Tapirape

Sidney Iroana Javae

Wadjurema Karaja

Projeto gráfico e diagramação

Nicolas Andres Gualtieri

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Seres vivos e biodiversidade [livro eletrônico] /
organização Arthur Angelo Bispo ... [et al.].
-- 1. ed. -- Goiânia, GO : Universidade Federal de Goiás : Laboratório de
Etnobiologia e Biodiversidade, 2021. -- (Série Ciências da natureza na
educação intercultural)

Outros organizadores : Katia Kopp, Lorena Dall'Ara Guimarães,
Carlos Abs Bianchi.


ISBN 978-65-00-22971-4

1. Biodiversidade - Brasil 2. Ciências 3. Cultura indígena 4. Diversidade cultural
5. Educação ambiental I. Kopp, Katia. II. Guimarães, Lorena Daa'Ara. III. Bianchi,
Carlos Abs. IV. Série.

21-65779

CDD-304.2





Dedicamos esse livro a todos os povos indígenas que lutam diariamente para defender sua cultura, seus territórios e que buscam uma educação diferenciada e acolhedora. Queremos homenagear especialmente a professora Maria do Socorro Pimentel da Silva, que dedicou sua vida à defesa destes povos e, assim como tantos brasileiros, perdeu a vida nesse momento triste que enfrentamos no país. Que a força dos povos originários nos inspire para continuar a luta por uma educação mais inclusiva e libertadora.

APRESENTAÇÃO


Um dos aspectos mais marcantes quando se trata da questão indígena no Brasil é sua enorme diversidade cultural e linguística. Encontramos atualmente no território brasileiro, 256 povos indígenas falantes de mais de 170 línguas e dialetos diferentes.

O Curso de Educação Intercultural Indígena da Universidade Federal de Goiás, atende indígenas do Parque Indígena do Xingu e do Território Etnoeducacional da Região Araguaia-Tocantins, que compreende os estados de Goiás, Tocantins, Maranhão e parte do Mato Grosso. O curso está organizado na pedagogia da alternância, sendo dois encontros presenciais as “Etapas de Estudos na UFG” e as “Etapas em Terras Indígenas”.

A iniciativa de produzir este livro surgiu durante a Etapa de Estudos na UFG em 2015, durante a realização do tema contextual “Seres Vivos e Diversidade” com a turma do ano de 2013, constituída por 19 alunos pertencentes a 08 etnias, que, em sua maioria são professores nas escolas das suas aldeias. São trabalhados nesse tema aspectos que tratam da origem da vida, das origens e características dos seres vivos, dos padrões de biodiversidade, dos modos de classificação desses seres (taxonomia) e das suas classificações nas diversas culturas.

Considerando a diversidade cultural presente nas salas de aula, nosso objetivo foi compreender como os diferentes povos se relacionam com os recursos biológicos da fauna e flora de seus





territórios. Para isso, promovemos uma atividade em que os estudantes escolhessem, com ampla autonomia, um animal ou uma planta de suas comunidades para fazer uma ilustração e um pequeno texto informativo de sua autoria e interesse, falando sobre a importância desse recurso para seu povo.

O material chama a atenção para a diversidade, a variedade, a beleza e a complexidade da fauna e da flora nas comunidades indígenas. Também contribui com o conhecimento acerca dos comportamentos, características biológicas e ecológicas, hábitos alimentares, locais onde se encontram, morfologia, reprodução e usos complexos dos diversos recursos biológicos pelos diferentes povos, bem como ajuda a difundir, junto aos pesquisadores, acadêmicos, amantes da natureza, conservacionistas e público em geral, o conhecimento gerado acerca da biodiversidade dessas regiões.

Este livro mostra a importância da construção e organização dos conhecimentos dos povos indígenas e da interação e compartilhamento de saberes entre alunos e professores. Esperamos que o livro contribua para o conhecimento da biodiversidade nos territórios indígenas, preenchendo um pouco da ausência de material didático nas escolas indígenas, e conseqüentemente, garantindo a produção de um material que valorize a interculturalidade e o protagonismo dos professores indígenas em sua construção.

SUMÁRIO

ANTA • Etnia Tapirapé • **12**

ANTA • Etnia Xavante • **14**

ARARA AMARELA • Etnia Tapirapé • **16**

ARARA • Etnia Javaé • **19**

ARARA • Etnia Xavante • **22**

ARARA VERMELHA • Etnia Karajá • **24**

ARARA VERMELHA • Etnia Tapirapé • **26**

ARRAIA • Etnia Javaé • **28**

ARUANÃ • Etnia Tapirapé • **30**

ÁRVORE LANDIM • Etnia Karajá • **32**

BABAÇU • Etnia Javaé • **34**

BACABA • Etnia Xerente • **36**

BACABA • Etnia Tapirapé • **38**

BOTO • Etnia Javaé • **40**

BURITI • Etnia Krikati • **42**

BURITI • Etnia Kanela • **44**

CAJU • Etnia Gavião • **46**

CAPIVARA • Etnia Tapirapé • **48**

CAITITU • Etnia Karajá • **50**

CATETO • Etnia Xavante • **54**

COLHEREIRO • Etnia Karajá • **56**

CUTIA • Etnia Tapirapé • **58**

EMA • Etnia Xavante • **60**

GARÇA BRANCA • Etnia Krikati • **62**

JENIPAPO • Etnia Tapirapé • **64**

JENIPAPO • Etnia Gavião • **66**

INHAMBU • Etnia Tapirapé • **68**

JABURU • Etnia Javaé • **70**

JABUTI • Etnia Xerente • **72**

JABUTI • Etnia Tapirapé • **74**

JACARÉ • Etnia Karajá • **76**

LOBO GUARÁ • Etnia Xavante • **78**

MURICI • Etnia Karajá • **80**

MANDIOCA • Etnia Kamaiurá • **82**

MUTUM CASTANHO • Etnia Tapirapé • **84**

ONÇA PINTADA • Etnia Tapirapé • **88**

PACA • Etnia Tapirapé • **92**

PAPAGAIO • Etnia Xerente • **94**

PAU D'ARCO • Etnia Tapirapé • **96**

PAU DE PODOI • Etnia Xerente • **98**

PEQUI • Etnia Kamaiurá • **100**

PEQUI • Etnia Xavante • **102**

PERIQUITO • Etnia Karajá • **106**

PIRANHA • Etnia Tapirapé • **110**

QUEIXADA • Etnia Tapirapé • **112**

RAPOSINHA • Etnia Kamaiurá • **114**

SAÚVA • Etnia Kamaiurá • **118**

SERIEMA • Etnia Kanela • **120**

SUCURI • Etnia Kanela • **122**

SUCURI • Etnia Gavião • **124**

TAMANDUÁ • Etnia Xavante • **128**

TAMANDUÁ • Etnia Xerente • **130**

TAQUARI • Etnia Javaé • **134**

TARTARUGA • Etnia Javaé • **136**

TATU • Etnia Tapirapé • **138**

TUCANO • Etnia Krikati • **140**

TUCANO • Etnia Tapirapé • **142**

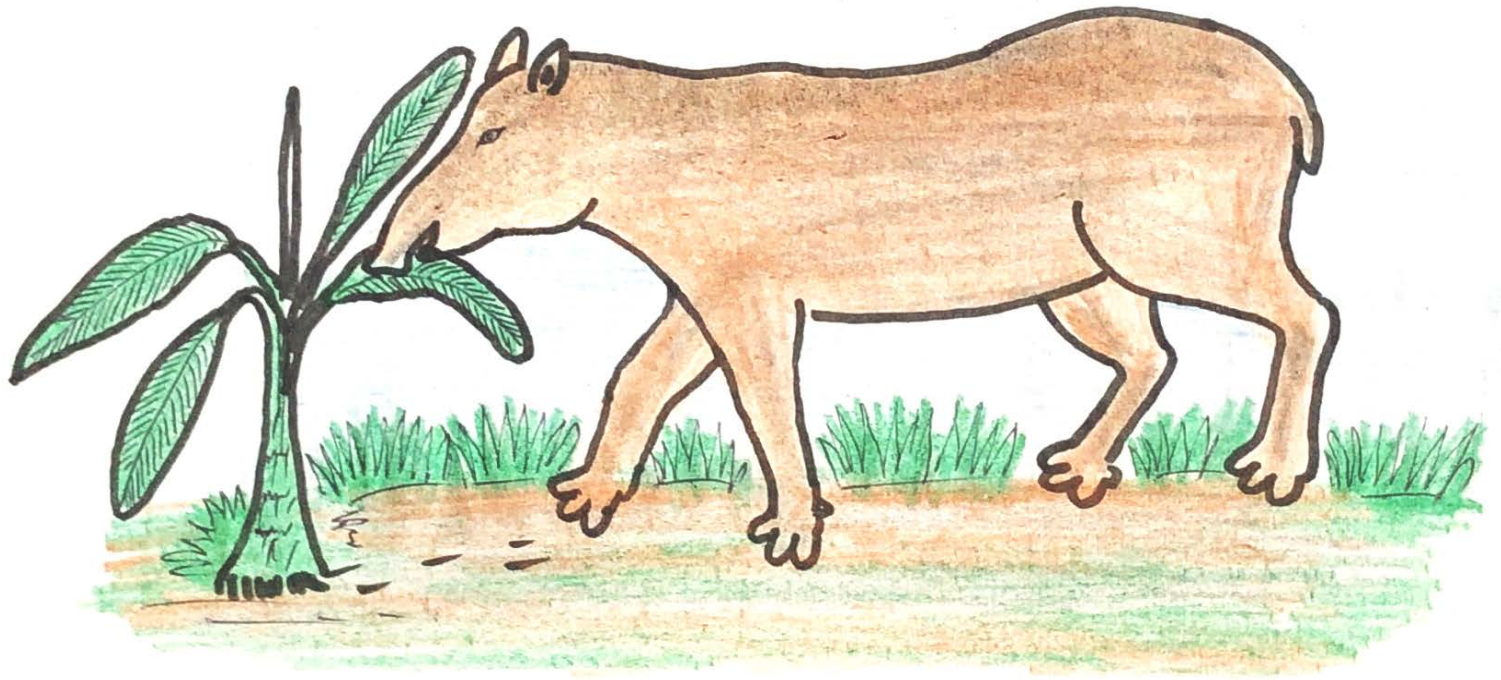
TUCANO • Etnia Xavante • **146**

TUCUNARÉ • Etnia Javaé • **148**

URUCUM • Etnia Javaé • **150**

VEADO MATEIRO • Etnia Kanela • **152**





ANTA

Tapirus terrestris

Tāpi'ira • Etnia Tapirapé

A anta é um animal que encontramos na floresta, no campo e na região pantaneira. Ela se alimenta de frutos, folhas e raízes, portanto é um animal herbívoro e frugívoro. A anta é o maior mamífero do Brasil, possui um pêlo amarronzado, orelhas pequenas, rabo curto, dentes afiados e a cara um pouco comprida. Geralmente, procura seu alimento de tarde e durante a noite. Da época dos antepassados, o povo Apyãwa não usa a anta como alimento nem como remédio tradicional.

Magno Tapirapé
AUTOR





ANTA

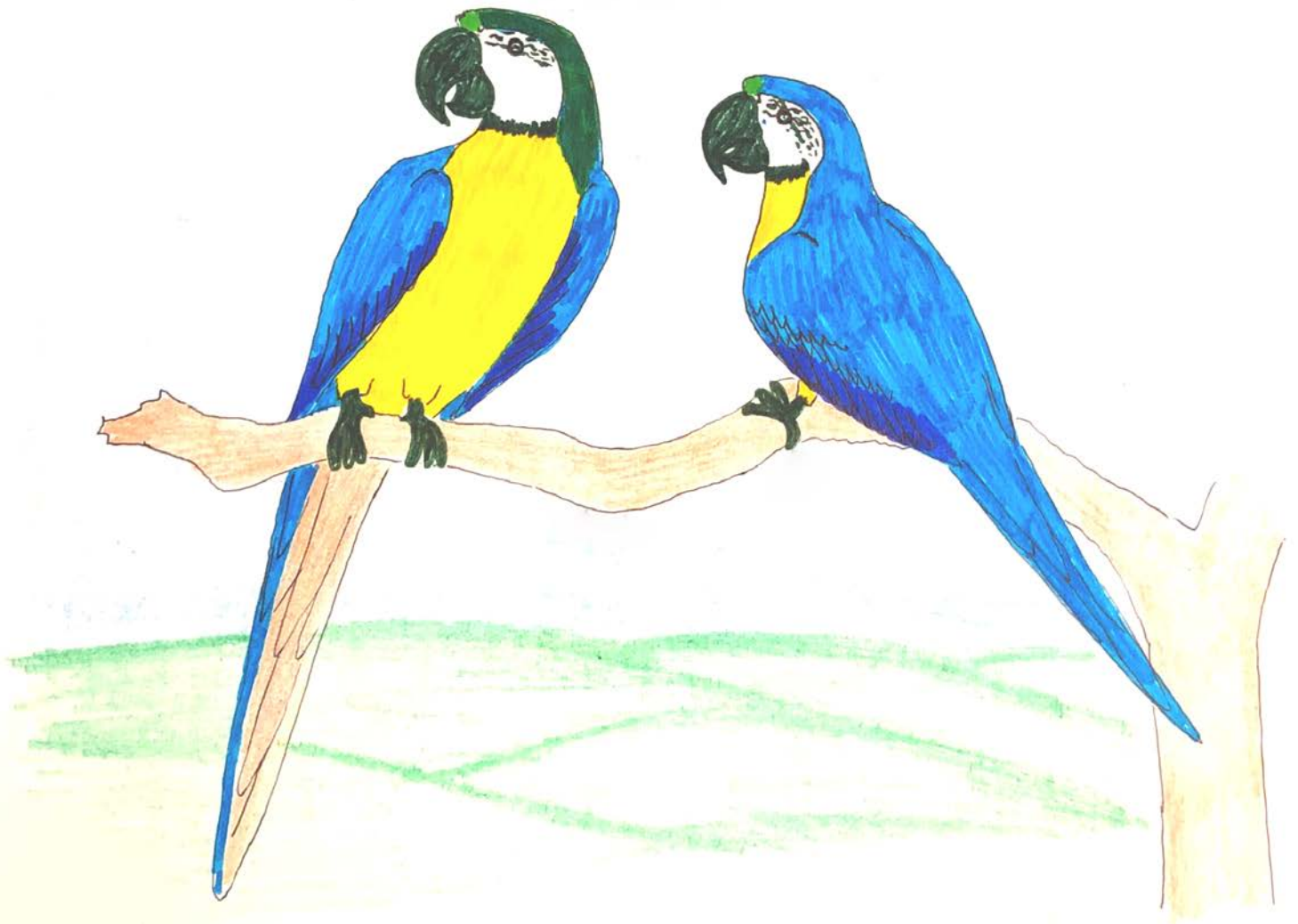
Tapirus terrestris

Uhödö • Etnia Xavante

A anta é um animal mamífero que vive em qualquer lugar do mato, no Cerrado, na floresta, e na mata ciliar. A alimentação da anta é baseada em frutas do mato tais como jatobá, coco de babaçu, fruta de buriti, dentre outras. Para a comunidade indígena Xavante, a anta é uma comida muito deliciosa, pois a carne tem muita gordura e, além disso, é um alimento tradicional.

Dentro da nossa cultura, a anta é utilizada no casamento tradicional entre os Xavantes. Então, os caçadores depois de matarem a anta, vão se reunir no meio do mato para lembrarem quem já está namorando. Depois, vão carregar a carne da anta e voltar para a aldeia enquanto gritam avisando que estão levando a carne. O homem vai aparecer sozinho para carregar a carne e vai levar para a casa da namorada, a casa do sogro, e, depois disso, confirmar que já estão casados e viverão juntos.

Edgar Urébété
AUTOR



ARARA AMARELA

Ara ararauna

Kanine • Etnia Tapirapé

Era uma vez um antigo homem Tapirapé que estava com problemas de saúde. A barriga crescia e as pernas iam ficando tão finas que o homem não conseguia caminhar para fazer as suas necessidades. Por isso, era sua mulher quem cuidava dele. Um dia, a mulher ficou muito cansada e já não acompanhava mais o marido para fazer as suas necessidades, por isso o homem ia rastejando no chão. Certo dia chegou a notícia de que estava acontecendo a festa cerimonial na outra aldeia, e que a mulher dele tinha ido para participar daquela festa. Quando abandonado, o homem barrigudo saiu de manhã no terreiro da sua casa para esquentar o corpo ao sol. Naquela hora, chegaram as araras amarelas voando por cima da casa e quando viram o homem sozinho desceram para conversar:

- Ei rapaz! Quem é você?

- O homem respondeu: Eu sou um homem que está com problemas de saúde, minha barriga cresceu muito e não consigo mais andar e por isso eu fui abandonado pela minha mulher.

- Será que você pode vir conosco para tirar a barriga?

- Eu não tenho asas, respondeu o homem!

- A arara respondeu: Nós é que vamos segurando você, dos braços, pernas e cabeça.

Assim, elas levaram o homem voando. Quando ficavam cansadas, desciam nos paus das árvores e lá davam as frutas amargas para o homem defecar muito e poder assim diminuir a barriga. Aos poucos, chegaram à aldeia dos pássaros. Lá, as aves não têm penas, elas só festejavam muito e o homem ouvia a variedade de cantoria de cada tipo de ave, pois cada ave tem o seu canto. Passando muitos anos na aldeia dos pássaros o homem conseguiu diminuir a barriga e aprender todos os cantos dos pássaros e até a fala deles.

Rosineide Koxama Tapirape
AUTORA







ARARA

Ara ararauna

Hèdédura • Etnia Javaé

As penas da arara são utilizadas pelas comunidades indígenas Javaé para confeccionar adornos, como cocar, cinto e outros adereços. Porém, são raramente encontradas na região do Tocantins.

Edmundo Javaé
AUTOR





ARARA

Ara ararauna

Tsõté • Etnia Xavante

A arara é um pássaro, tem asas, e também voa. O povo Xavante caça, pois na nossa cultura, a arara serve para todas as coisas, incluindo alimentação. Aproveitamos das asas as penas e o plumagem para o artesanato, e também para enfeitar as festas tradicionais da cultura Xavante. É com as penas da arara que os Xavantes fazem: flecha, cocar, colar, dentre outras coisas.

Edgar Urébété
AUTOR





ARARA VERMELHA

Ara macao

Adedura • Etnia Karajá

A arara é uma ave muito bonita, as suas penas são cheias de colorido vermelho, amarelo e preto. A arara é muito importante para o povo Karajá, mas nós não comemos a carne. Quando conseguimos pegar, colocamos dentro de uma gaiola ou simplesmente deixamos amarradas para não fugirem. Dessa maneira, todo ano tiramos as penas para poder utilizá-las durante as festas tradicionais da comunidade Karajá.

As penas da arara servem para Aruanã¹, para crianças recém-nascidas, para crianças menina e menino quando passam na fase adolescente. Também são muito utilizadas para o artesanato, por exemplo, “Se algum indígena precisa de dinheiro ele faz o cocar com duas penas de arara, e como o cocar fica muito bonito o comprador vai querer comprar”.

Na nossa região é difícil encontrar araras porque elas gostam de ficar em lugares altos e com muitas pedras e também em lugares onde tem muito pé de buriti, porque elas gostam de comer coco de semente de buriti.

1. Aruanã: festa “Iny” de iniciação da criança na fase adulta.

Wadjurema Karaja
AUTOR



ARARA VERMELHA

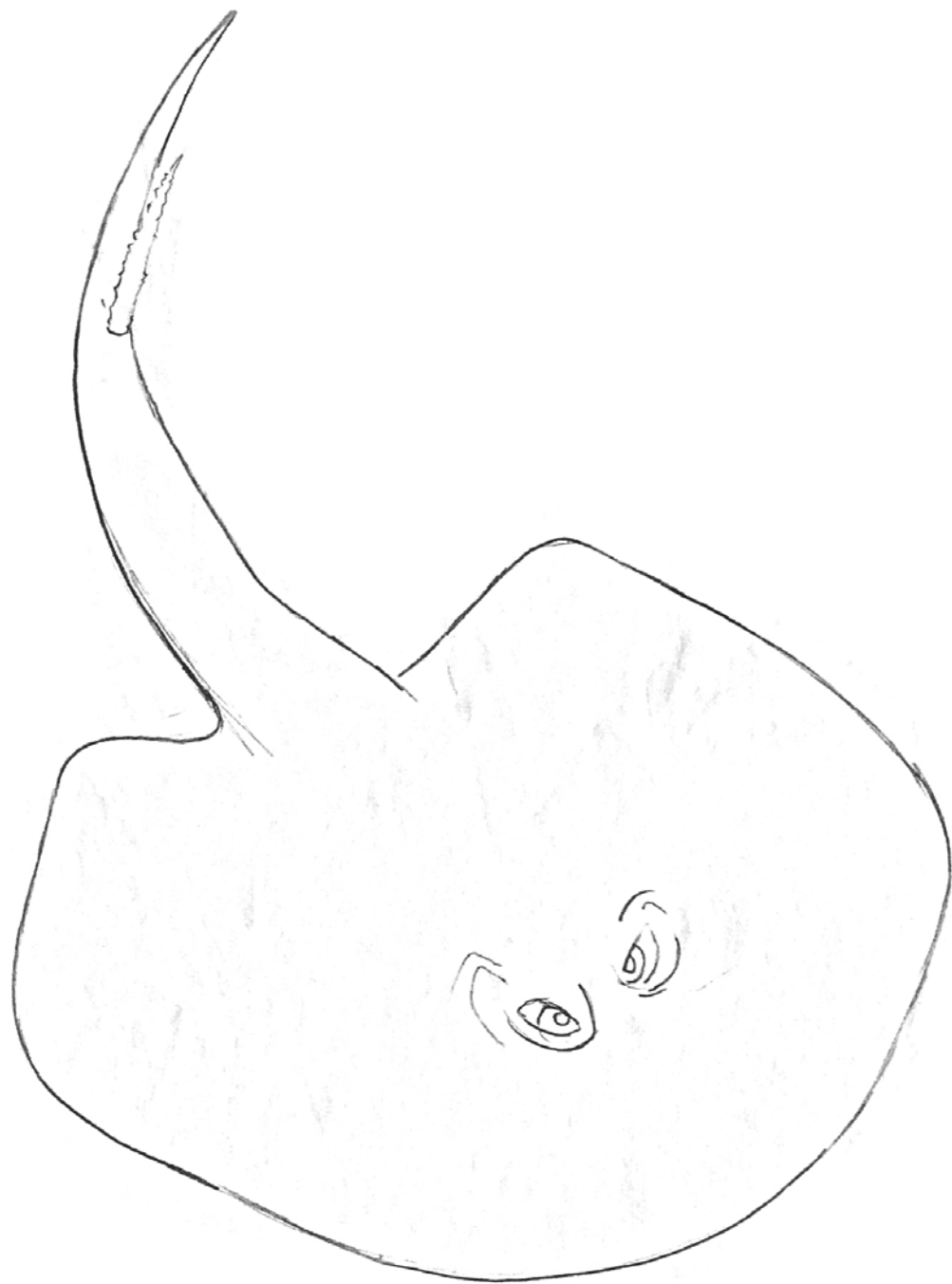
Ara macao

Arapiryga • Etnia Tapirapé

A arara-vermelha é uma ave típica da Floresta Amazônica, é a ave mais bonita que existe no Brasil. A característica dela é a cor vermelha e as asas com rabo azulado e algumas penas amareladas. Possui o bico arredondado e bem afiado para baixo, com o bico inferior bem preto. A arara-vermelha é uma ave da família dos “psitacídeos”, hoje em dia, pouco vista em qualquer lugar do Brasil porque é uma ave que está em perigo de extinção, correndo o risco de acabar na natureza. A arara-vermelha se alimenta de frutos da floresta como o fruto de buriti, bacaba etc.

A arara-vermelha é a ave mais relevante para o povo Apyãwa porque utiliza dela todas as penas para enfeitar as máscaras ou capacetes utilizados nas festas tradicionais. Usam-se as penas também como enfeite na fase cerimonial das festas dos rapazes, moças e crianças. Então, a pena, asa e rabo da arara-vermelha, todos eles são peças importantíssimas, já que o povo Apyãwa depende delas para a realização das festas culturais e para manter as festas vivas para sempre. O povo Apyãwa (Tapirapé) desde os tempos antigos não usa a arara-vermelha como alimento e também não utiliza como remédio tradicional. A arara-vermelha é uma ave que foi domesticada pelo povo Apyãwa.

Magno Okarioi Tapirapé
AUTOR



ARRAIA

Potamotrygon henlei

Bòrò • Etnia Javaé

A banha da arraia é usada no tratamento de doenças como bronquite e asma. Já, o esporão dela é útil como ponta de flecha para os povos indígenas.

Edmundo Javaé
AUTOR





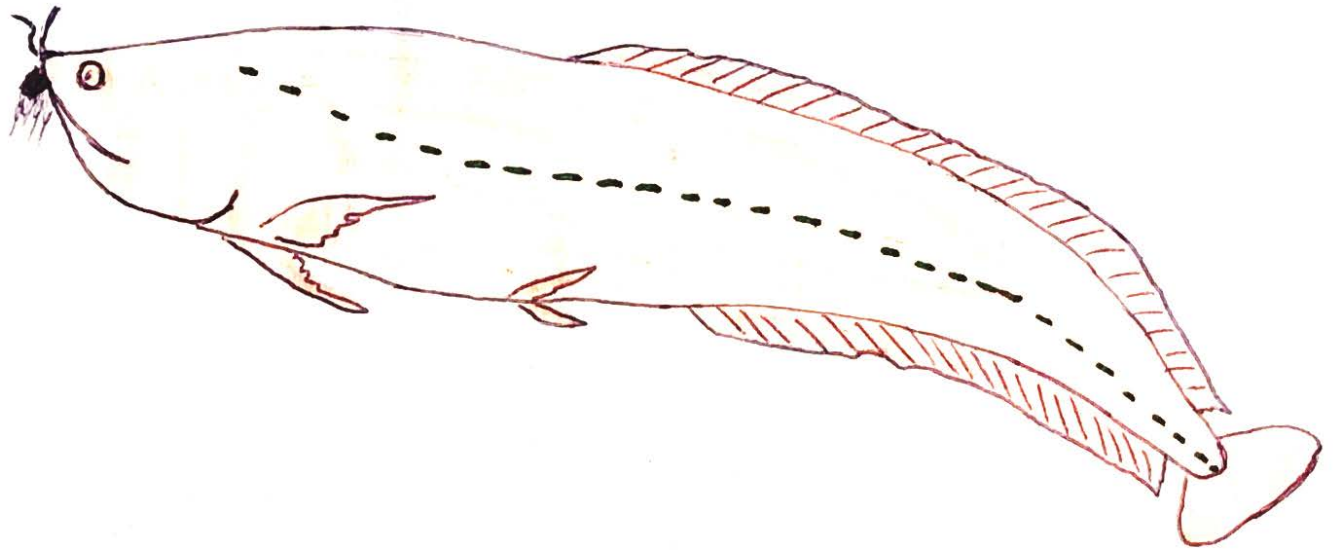
ÁRVORE LANDIM

Calophyllum brasiliense

TeriÓ • Etnia Karajá

A árvore landim é muito importante para meu povo indígena. Fica na mata fechada, também no campo cerrado e na beira do rio. Os indígenas do povo Karajá sempre cortam essa árvore para fazer casas e até fazem canoas porque a madeira dura muito tempo e não fica estragada. Por isso, os indígenas do povo Karajá sempre escolhem somente a madeira landim, pela sua durabilidade.

Wadjurema Karajá
AUTOR



ARUANÃ

Osteoglossum bicirrhosum

Maxawaja • Tapirapé

Os peixes aruanã vivem nas águas dos rios e lagos, o peixe aruanã só respira dentro da água. Esse peixe é carnívoro e se alimenta de outros peixinhos para sobreviver. Além de peixinhos, come frutas e também insetos que caem dentro da água.

O povo Apyâwa (Tapirapé) se alimenta com a carne de aruanã porque é muito gostosa seja cozida, frita ou assada. Além de comer a carne dele nós, o povo Apyâwa (Tapirapé), usamos culturalmente seu dente para arranhar pernas e braços dentro da nossa aldeia. Esse arranhador serve também para espantar a preguiça da pessoa. Não comemos o olho da aruanã para não perder a nossa visão.

Ima Arawykatoï Tapirape
AUTOR



BABAÇU

Attalea spp.

Horeni • Etnia Javaé

O babaçu é muito importante e útil para o povo Javaé, pois a sua palha é utilizada para fazer as casas, e do coco é extraído o óleo para passar no cabelo. Além do óleo, as amêndoas podem servir de alimento. E também a palha é utilizada na confecção dos aruanãs. A região da aldeia Canoanã é rica em mata de cocais, já em outras aldeias a mata de cocais é pequena e fica longe das aldeias.

Sidney Iroana Javae
AUTOR





BACABA

Oenocarpus bacaba

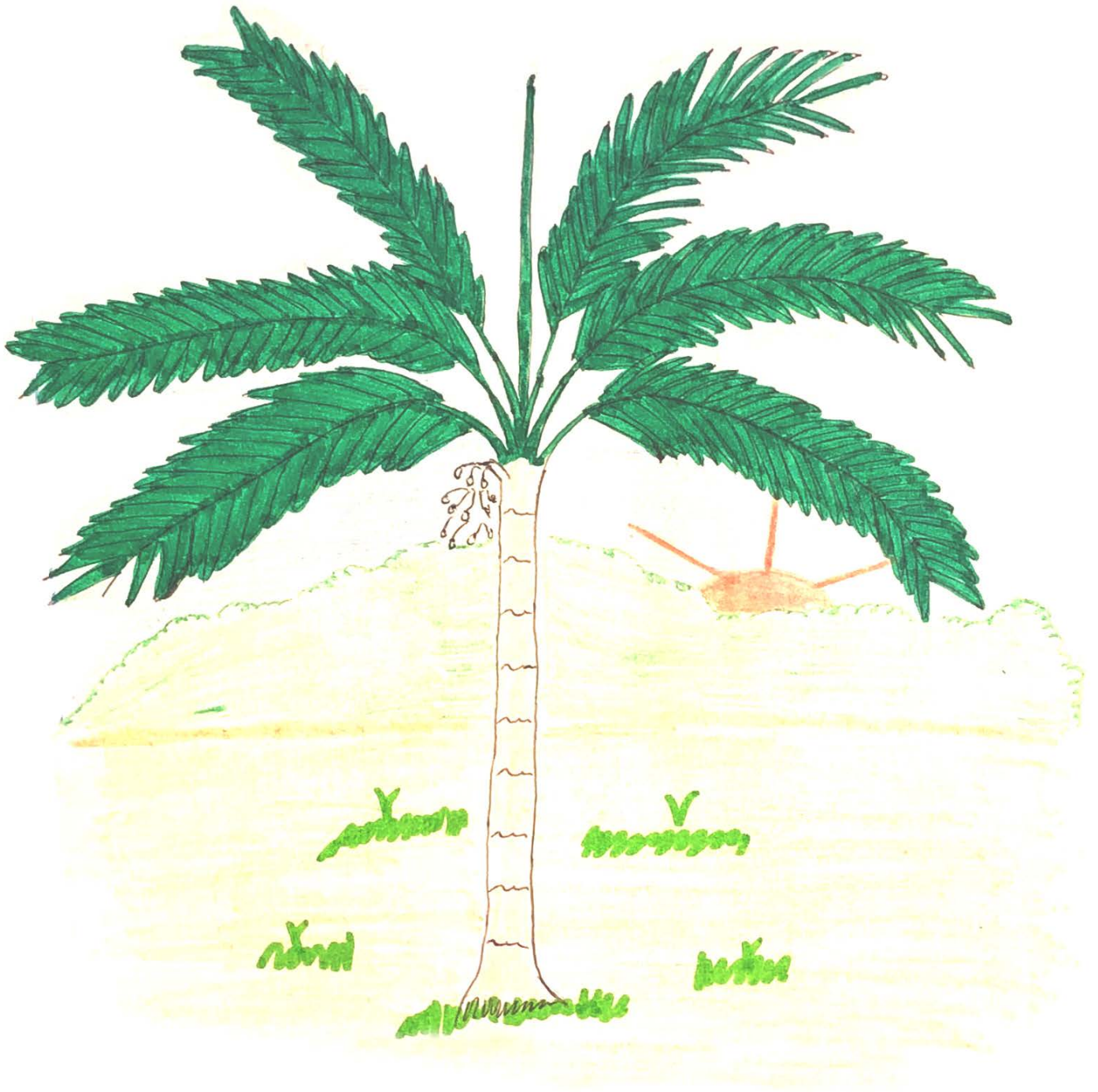
Kauã • Etnia Xerente

Esse é o pé de bacaba, na nossa reserva indígena Xerente. Ele está presente na maior parte do nosso território e é encontrado nas beiras de grande matas e em algumas beiras de córregos. É uma palmeira frutífera cujo fruto serve para fazer suco, óleo para passar nos cabelos, e os caroços servem para fazer artesanato.

O olho da bacaba serve para fazer vassouras e abanadores, a árvore também serve para os meninos e as meninas correrem. No tempo da festa tradicional são cortados alguns para as crianças praticarem corrida de tora, sendo que as toras são de pequeno porte.

Leonardo Sawrepte Xerente
AUTOR





BACABA

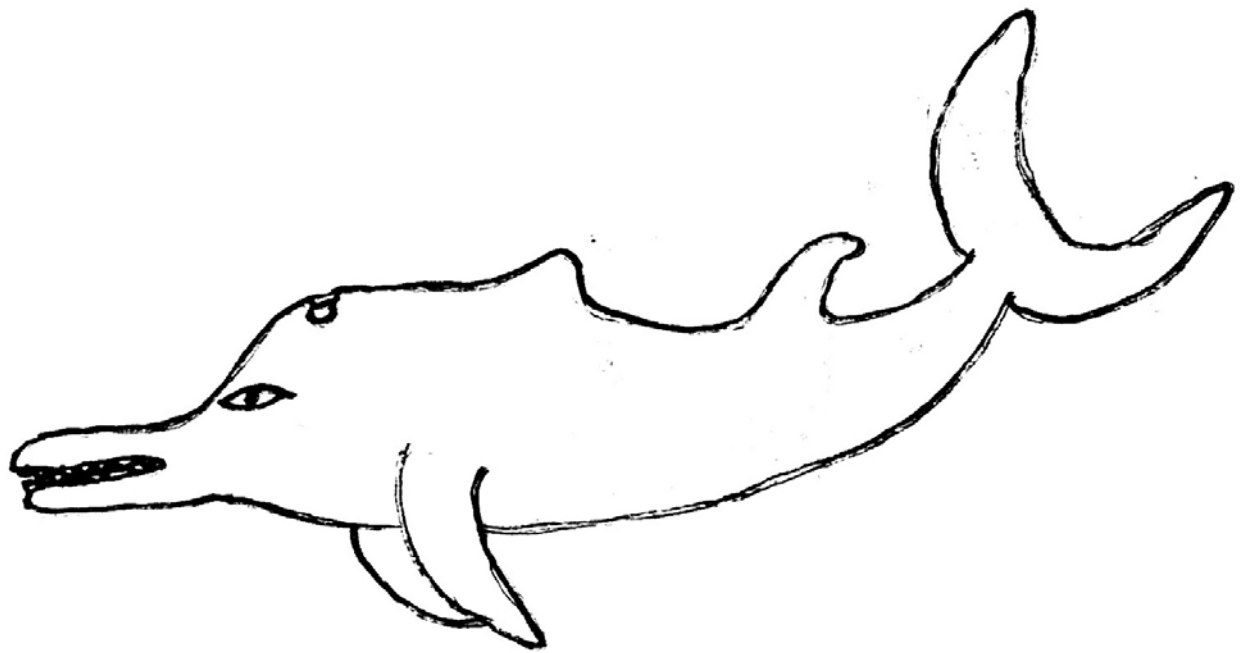
Oenocarpus bacaba

Pinawã • Etnia Tapirapé

A Bacabeira é um dos seres vivos, natural da floresta. Essa planta é encontrada somente na mata fechada. Atualmente encontra-se até nas pastagens. É uma das plantas que dão fruta uma vez por ano, iniciando no mês de janeiro e indo amadurecer no mês de agosto até dezembro. O frutinho dela, quando ainda não está maduro fica verdinho, e quando está maduro fica preto. Sua frutinha é consumida por várias espécies de animais, seja tucano, papagaio, pomba, jabuti, macaco, caititu ou porcão. O suco de bacaba é uma delícia para nós.

Sua folha é o principal ingrediente utilizado pelo povo Tapirapé. Nós usamos para a cobertura da casa “peyra” e fazemos os artesanatos com elas. Temos uma casa do homem que é chamada “takara” que é reformada uma vez por ano e a cobertura é feita com a palha da bacabeira. Essa “takara” é sagrada e as crianças e mulheres não podem entrar.

Rosineide Koxama Tapirape
AUTORA



BOTO

Inia araguaiensis

Buhã • Etnia Javaé

O boto é um mamífero que vive no rio, se alimenta de peixes e apresenta uma ótima visão que lhe permite pegar seu alimento em rios de água turva. Na cultura dos Javaé tem um mito que fala como os botos surgiram. Diz o mito, que as mulheres de uma aldeia traíam seus maridos na mata com uma anta macho e quando os homens descobriram mataram o animal. As mulheres, ao descobrirem a traição, desceram para o rio levando apenas uma cabaça perfurada para colocar na cabeça. Assim, se transformaram em boto. Dizem que o buraco na cabeça do bicho é o buraco da cabaça que serviria para respirar.

Sidney Iroana Javae
AUTOR



BURITI

Mauritia flexuosa

Crow • Etnia Krikati

O buriti é uma palmeira que se encontra na beira dos brejos, e no território do povo Krikati é utilizada como matéria-prima. Com o talo, confeccionamos vários artesanatos, como pacará, tapiti, pe-neira, balaio e outros, e com as fitas confeccionamos cesto, es-teirão, chapéu. Com as palhas do buriti fazemos as paredes das casas e utilizamos o tronco da palmeira para a corrida de tora na festa cultural. A fruta, nós a consumimos como suco e doce, e extraímos o óleo do buriti para uso medicinal. Portanto o buriti é uma planta muito importante na tradição do povo Krikati.

Katiana Cry Cre Da Silva Krikati
AUTORA





BURITI

Mauritia flexuosa

Crow • Etnia Kanela

O buriti localiza-se perto dos riachos e todas as partes do pé de buriti são aproveitadas, como a palha que serve para cobrir as casas e a fibra para fazer alguns utensílios como o cofo. A fruta também serve para fazer sucos e o tronco para fazer a corrida de tora na minha aldeia, Escalvado dos Ramkokamekra-Kanela da Terra Indígena Memörtumre, que está entre os municípios de Fernando Falcão e Barra do Corda, no centro sul do estado do Maranhão.

Edval Canela
AUTOR





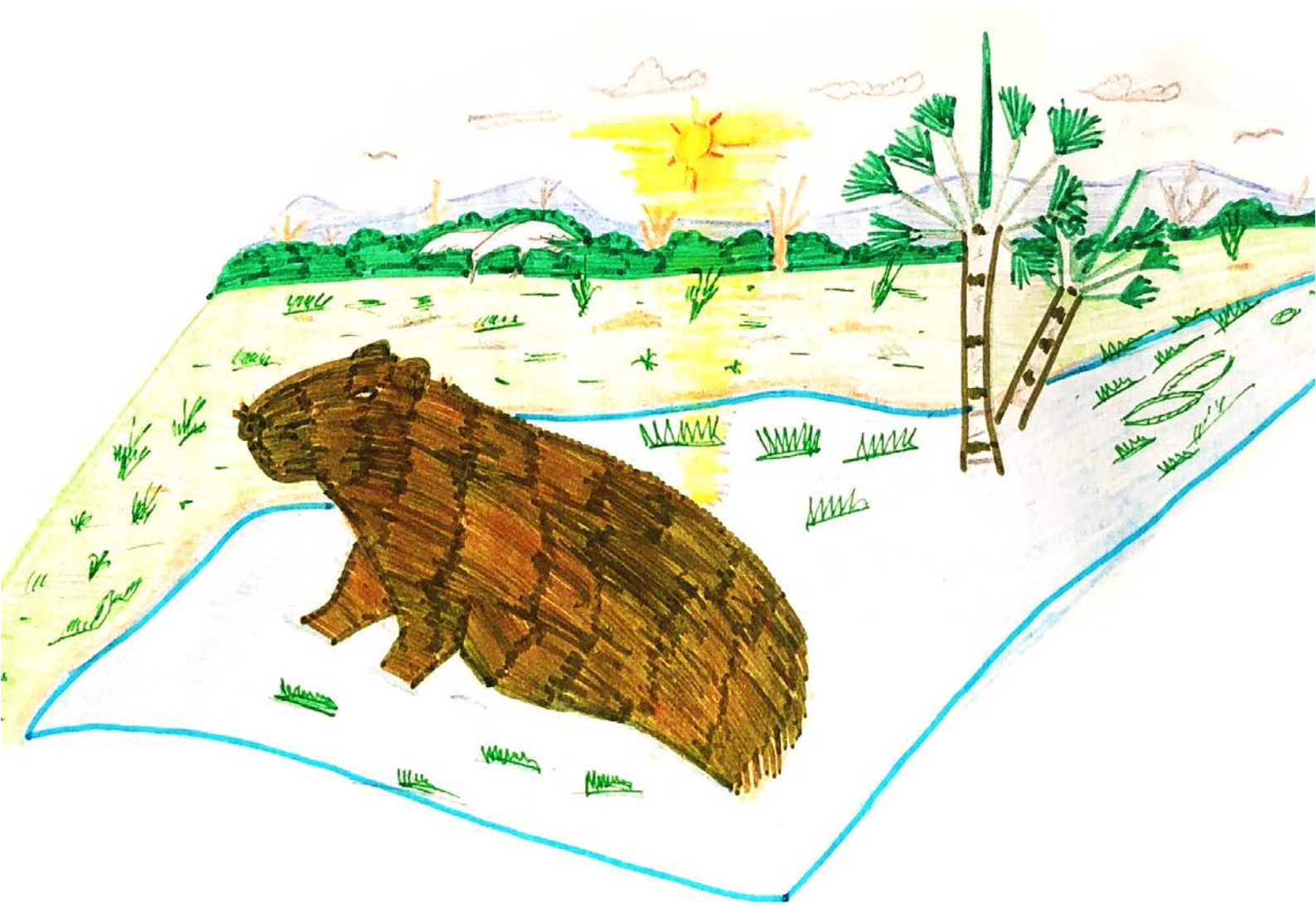
CAJU

Anacardium occidentale

A'crytxu • Etnia Gavião

O caju é considerado muitas vezes como o fruto do cajueiro embora seja um pseudo fruto - “ou fruto falso” termo que vem sendo substituído por fruto acessório, que seria um tipo de desenvolvimento do tecido vegetal adjacente a flor que sustenta o fruto se levarmos em consideração a regra científica. O verdadeiro fruto do caju é a castanha. A castanha de caju tem uma forma semelhante a um rim humano. A amêndoa contida no interior da castanha quando seca e torrada é popularmente conhecida como castanha de caju nas aldeias da etnia gavião, onde encontramos muitos pés de cajueiro. O fruto é comestível e a planta é também usada como remédio, principalmente quando alguém é operado, ajudando na recuperação.

Edimara Bandeira Guara Gavião
AUTORA



CAPIVARA

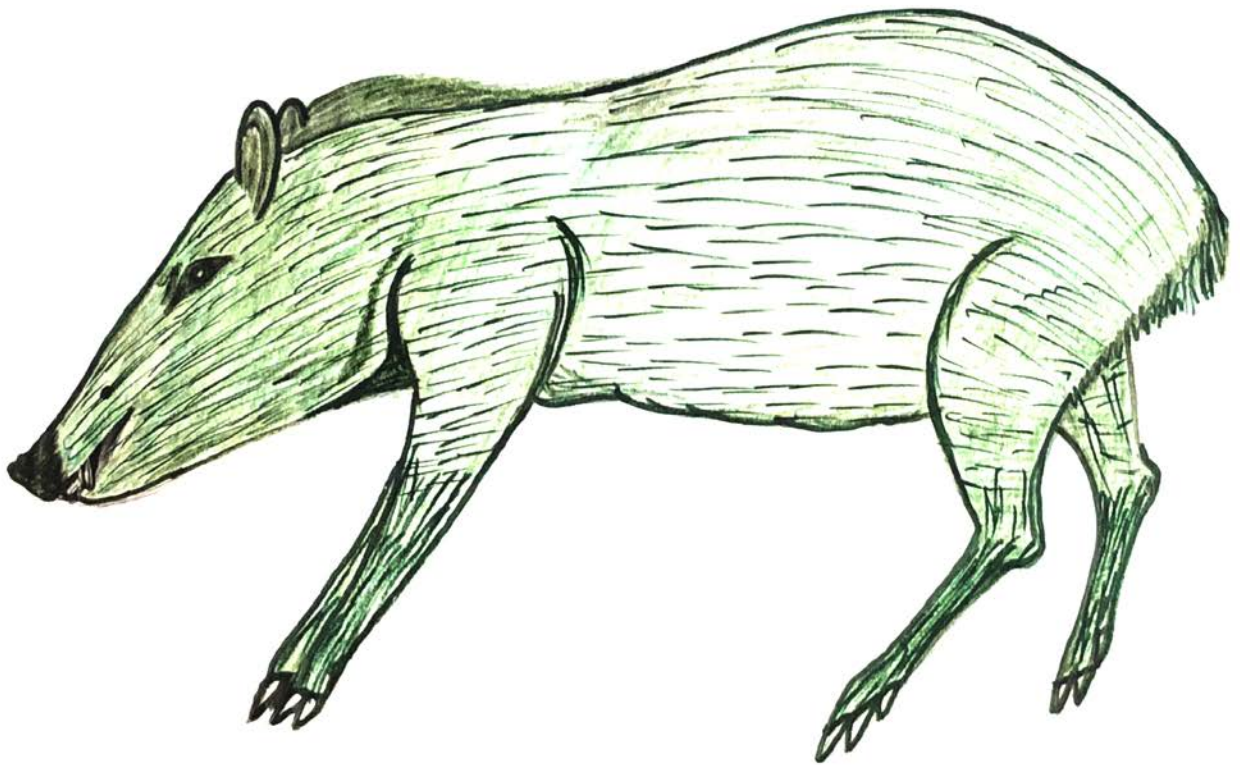
Hydrochoerus hydrochaeris

Akapiywāra • Etnia Tapirapé

A capivara é um animal mamífero que vive no pantanal ou na beira das lagoas, ou até mesmo no Cerrado. Reproduz-se também no pantanal ou nas lagoas e é classificada dentro da família dos herbívoros, pois se alimenta de capim ou de folhas. Esse animal também existe dentro da nossa reserva e, de maneira mais localizada, na lagoa. Não é consumida como alimento pelo nosso povo Apyâwa (Tapirapé), o que não significa que a capivara não seja importante.

A única parte utilizada desses animais é o dente, que é um objeto muito valioso dentro da nossa cultura, da nossa comunidade. Utilizamos o dente da capivara como colar, na verdade as meninas usam como enfeite quando passam para a fase de moça. Por isso, esses animais são uma parte da nossa cultura tradicional.

Mykori Tapirape
AUTOR



CAITITU

Pecari tajacu

Hàlà • Etnia Karajá

Meu avô me contava sobre o caititu, os povos indígenas Karajá matavam muito naquela época dos povos antigos. Ele me disse o seguinte: que os povos indígenas Karajá sempre saiam no mato para caçar os animais e principalmente o caititu. Um dia, eles encontraram muitos caititus no mato, então correram atrás deles e os caititus correram novamente. Mesmo assim, os povos continuavam correndo atrás, só que os caititus eram muitos e entraram todos num buraco. Assim, os povos pensaram em incendiar e fazer muita fumaça no buraco onde os caititus entraram. Quando começaram a fazer fumaça no buraco, os caititus começaram a sair, um atrás do outro seguidamente. Assim, os povos começaram a matá-los sem dificuldade.

De repente, depois que o último caititu saiu, apareceu um humano velhinho saindo do buraco e pediu para comer a flor do céu. Ninguém entendeu o que ele estava falando e querendo realmente comer. As pessoas ofereceram-lhe muitas coisas, mas ele continuava recusando o alimento. De repente, um homem



chegou com um cachimbo e ele chorou, foi assim que a maioria das pessoas começou a perceber o que ele estava chamando de flor do céu. As pessoas deram um cachimbo pra ele fumar, ele fumou muito e depois que terminou de fumar falou assim: é a chuva, vai chover muito.

Depois disso choveu muito e a terra encheu, não tinha mais lugar para ficar e o único lugar era a montanha. Foi lá que algumas pessoas tentaram chegar, mas não conseguiram. Uma minoria conseguiu chegar até a montanha e aqueles que não conseguiram, morreram pela mordida das piranhas no meio dos rios. O peixe grande foi direto para as montanhas e derrubou um pedaço de montanha, algumas pessoas morreram e só uns poucos conseguiram sobreviver. Assim foi a história. Fim!

Wadjurema Karaja
AUTOR







CATETO

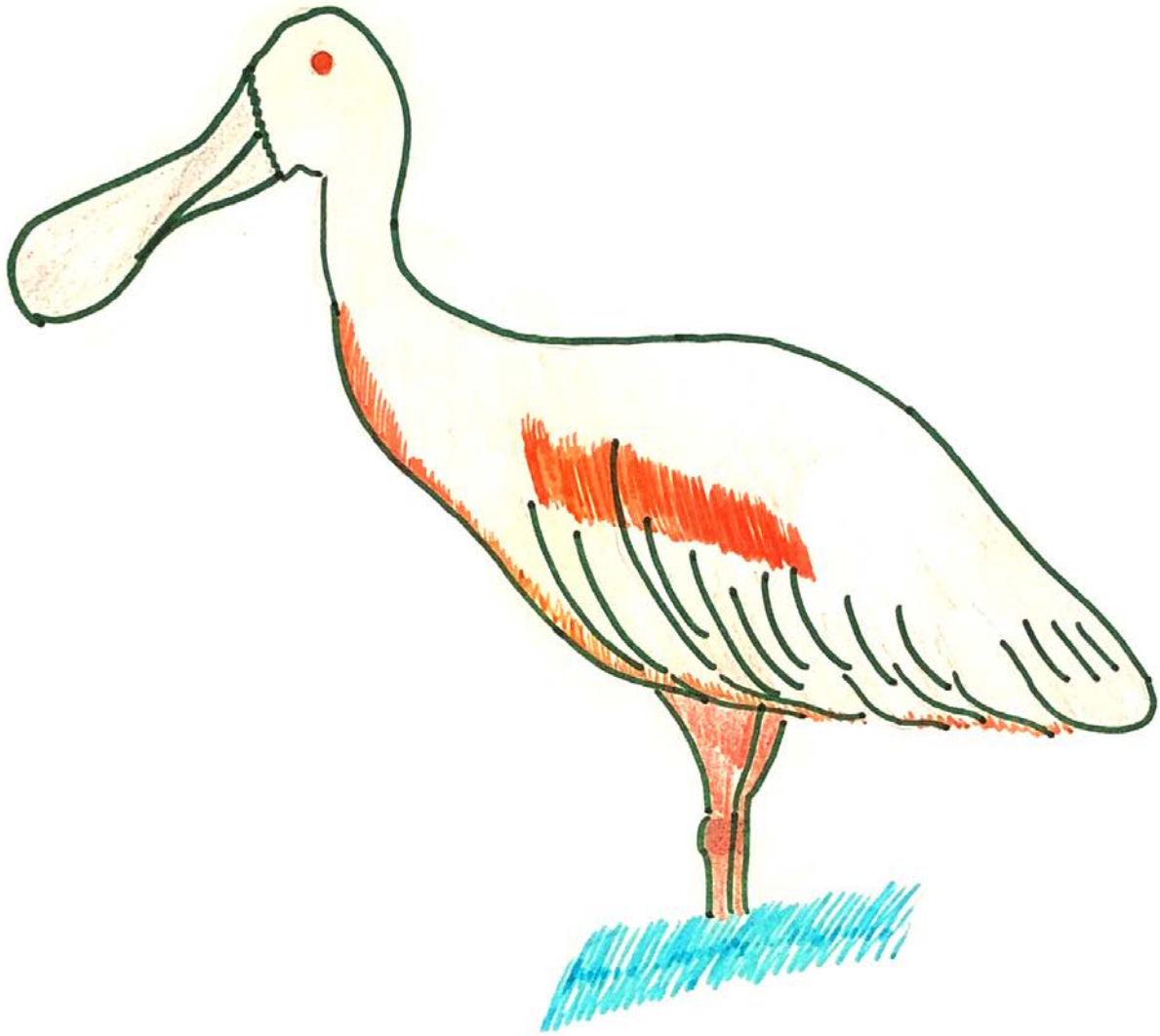
Pecari tajacu

Uhöré • Etnia Xavante

Na terra indígena Xavante há bastante cateto. Ele habita no Cerrado, é um dos animais mais conhecidos e serve como alimento, pois possui uma carne bem deliciosa. O Xavante faz o casamento sobre a carne do cateto, por isso é a mais preciosa. A carne do cateto nunca falta na festa tradicional e sempre acompanha nossa cerimônia. Na cultura Xavante existia a troca com o padrinho. Essa festa existe da época dos nossos antepassados e fica como exemplo para as novas gerações.

Antonio Luiz Wa'awê
AUTOR





COLHEREIRO

Platalea ajaja

Wararè • Etnia Karajá

O colhereiro tem um comprimento de médio porte. O formato do seu bico é comprido e possui uma “colher” na extremidade, o que deu origem ao seu nome popular. Ele habita em ambientes aquáticos, como praias, lagos e varjões. Alimenta-se de peixes, pequenos anfíbios, insetos, camarões, moluscos e crustáceos. A presença de algumas substâncias nesses itens alimentares, como a carotenóide, dá ao colhereiro uma coloração rosada que se torna mais intensa na época reprodutiva. Na cultura Karajá, o colhereiro é criado como animal de estimação, as penas são utilizadas para fazer colares, cocares e outros artesanatos em geral. As penas também podem ser usadas para enfeitar Aruanã.

Leriwa Malua Fogaca Karaja
AUTOR



CUTIA AKOXI

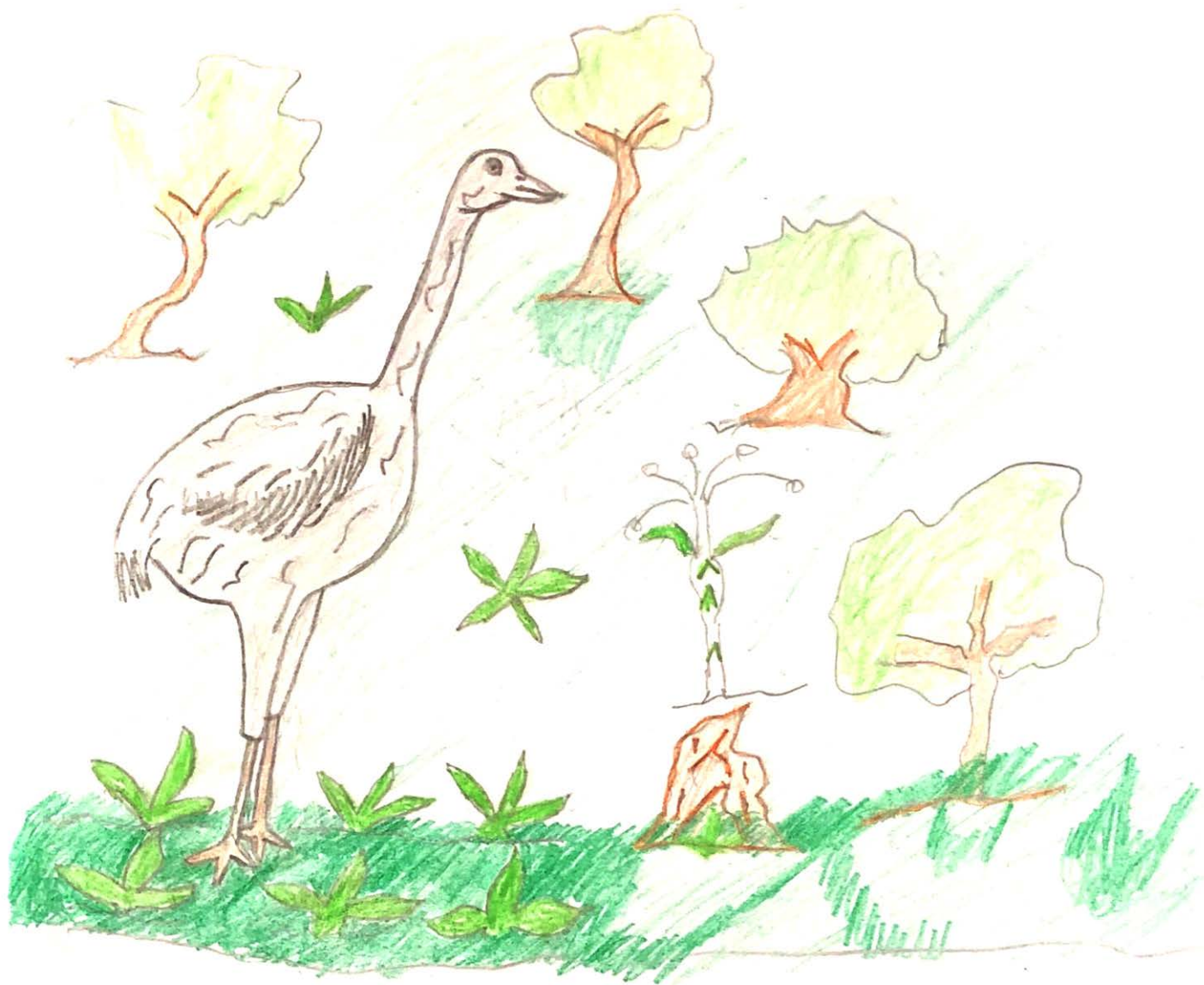
Dasyprocta sp.

Akoxi • Etnia Tapirapé

A cutia é um dos animais que vivem na mata. O povo Apyâwa usa esses animais para se alimentar. Todas as crianças comem a cutia, somente o pai e a mãe do bebê não podem comê-la. Também aproveitamos o dente para fazer o colar da meninada. O dente da cutia é utilizado somente na festa, e como brinco para as moças. Elas começam a usar o dente da cutia quando têm a primeira menstruação. Até então, como criança não usavam o dente da cutia como brinco e sim como dente de colar. Então o brinco serve para enfeitar a moça na festa cultural porque na cultura do povo Apyâwa é muito importante o brinco da moça. Também praticamos os desenhos da nossa pintura usando o dente da cutia.

Marewipytyga Tapirape
AUTOR





EMA

Rhea americana

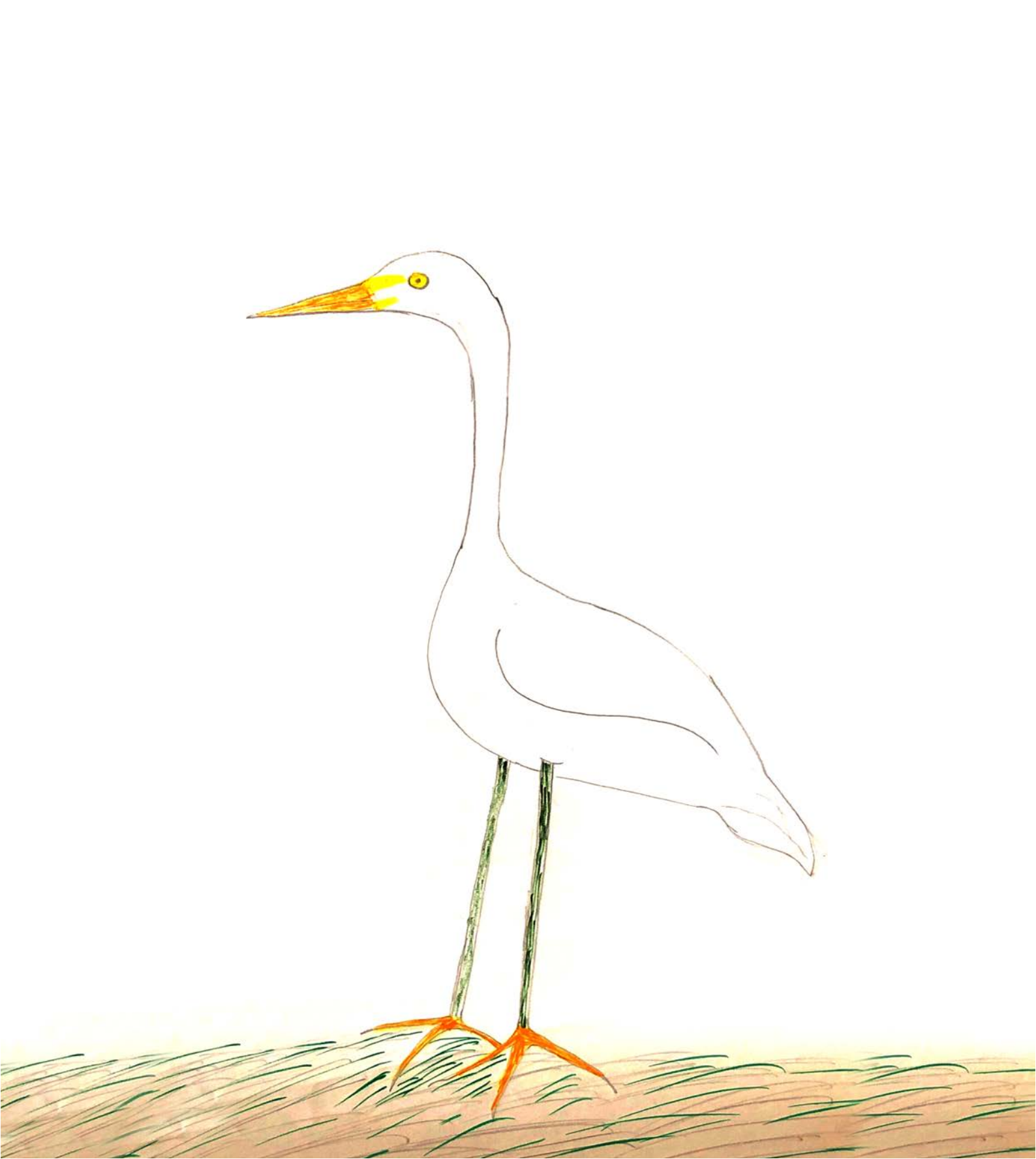
Ma • Etnia Xavante

A ema é uma espécie que vive em vários ambientes como campos, pampas, plantações, cerrados, savanas de cupins e varjões com buriti. É uma ave onívora, se alimenta de folhas verdes, frutos e sementes, além de insetos e pequenos invertebrados.

Para o povo Xavante a carne da ema é bem deliciosa e é o alimento tradicional. A pena da Ema é utilizada no artesanato Xavante, como se fosse vassoura para limpar a poeira dentro de casa. O osso da perna da ema é utilizado para a coxa dos garotos, o ancião risca a coxa do garoto com o osso da perna da ema para eles correrem muito.

Bartimeu Dzeremeire
AUTOR

Edgar Tsereomorate Urebete
AUTOR



GARÇA BRANCA

Egretta thula

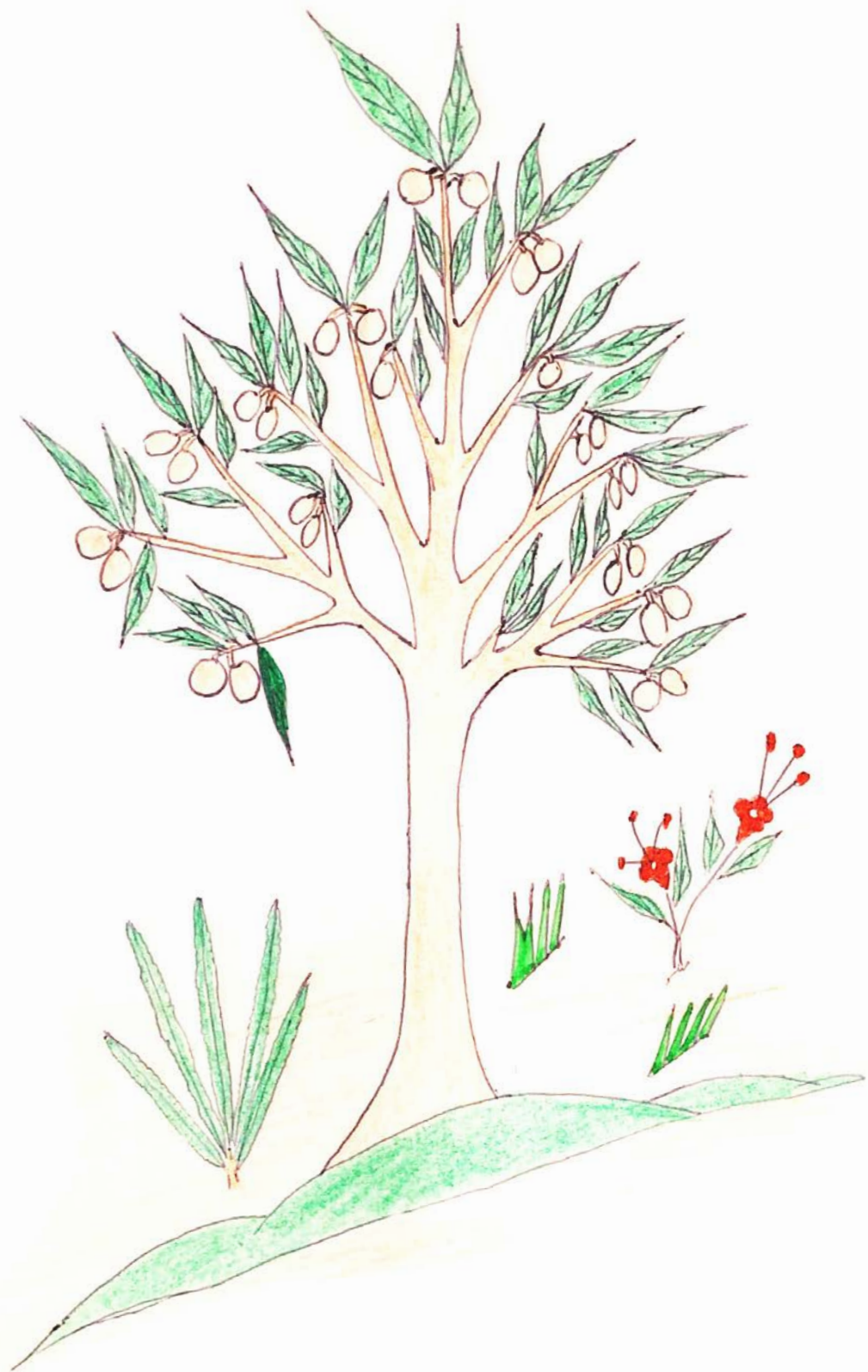
Crawcraw • Etnia Krikati

A garça branca é a mais comum do país podendo ser encontrada em praticamente todo o território nacional, como o nosso território que é uma área nativa do Cerrado. É uma ave pescadora que mede entre 51 e 61 cm de altura e é muito comum na beira de lagos e rios, pois se alimentam basicamente de peixes pequenos, anfíbios e insetos. As suas penas são brancas e compridas e o pescoço longo, é uma ave muito bonita com sua plumagem toda branca.

Como a garça branca é uma ave que tem suas penas todas brancas e bonitas, os homens da aldeia Krikati caçam-na na beira de lagos para levar para a aldeia quando é a festa de esteirão, e as mulheres retiram as penas com cuidado para serem utilizadas nos enfeites dos jovens quando vão no final do ritual da festa do esteirão.

A carne da garça branca é um dos nossos alimentos tradicionais. As suas penas são usadas em outras festas culturais do povo Krikati e também na produção de artesanato. Existem vários gêneros de garças, porém o mais conhecido em nosso território é a garça branca, uma ave muito bonita do Cerrado.

Katiana Cry Cre Da Silva Krikati
AUTORA



JENIPAPO

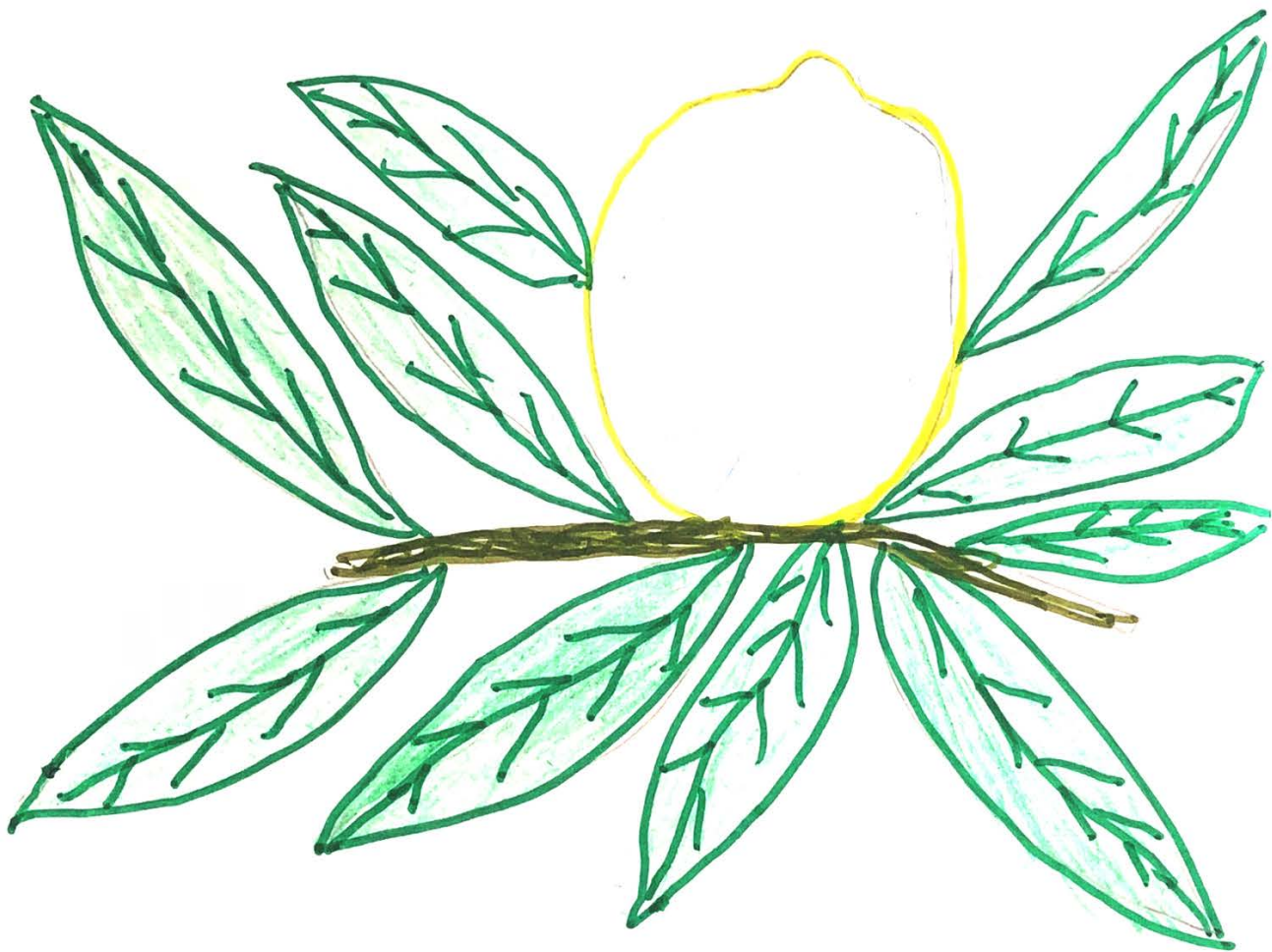
Genipa americana

Xanypawa • Etnia Tapirapé

Nós, povo Apyâwa (Tapirapé), utilizamos o jenipapo culturalmente nas festas tradicionais para enfeitar o corpo. Até mesmo plantamos para poder tirar as frutas para pintar o corpo nas festas tradicionais. Além de usar para pintar o corpo, nós comemos os frutos maduros de jenipapo, porque eles são muito gostosos e muito doces. Usamos também como remédio para controlar doenças do corpo, tanto dos jovens como das crianças. Assim, nós não ficamos adoecendo porque o jenipapo ajuda para manter o nosso corpo saudável. O jenipapo fica no mato na beira do igarapé.

Ima Arawykatoï Tapirape
AUTOR





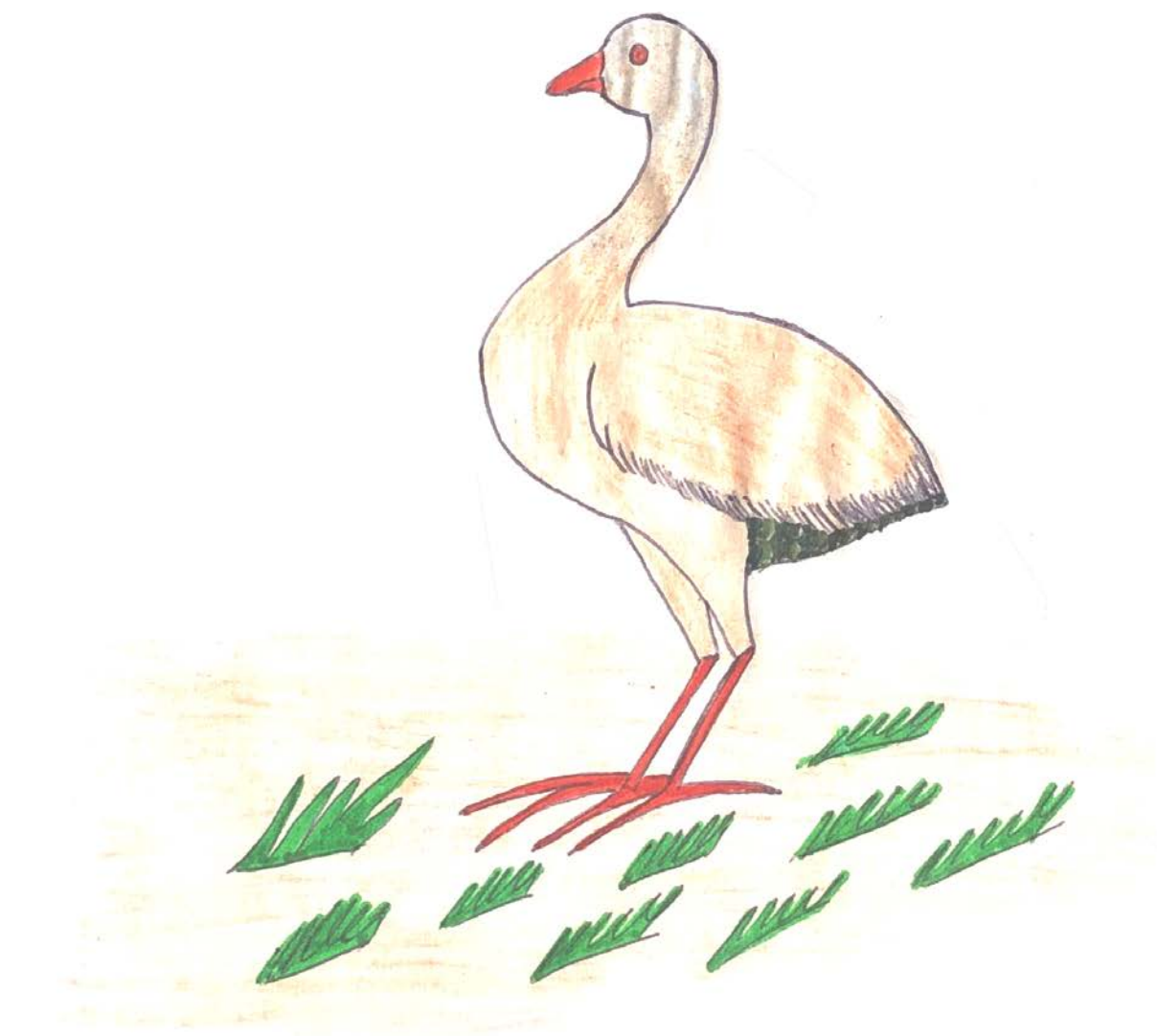
JENIPAPO

Genipa americana

Pruteh • Etnia Gaviao

O jenipapo é o fruto do jenipapeiro, uma árvore que chega até 15 metros de altura ou mais. Encontramos o jenipapo principalmente em matas úmidas próximas a rios. A planta é também encontrada nas aldeias indígenas e inclusive aguenta encharcamento. O jenipapo é usado por muitas etnias do Brasil. Serve nos rituais, nas brincadeiras indígenas e para fazer pintura corporal para realizarmos essas festas tradicionais. A frutificação desse fruto, também comestível, é de quase um ano. É consumido ao natural quando amadurece no pé. A casca fica rugosa e o fruto adquire uma cor amarelada ou avermelhada, bastante diferente do fruto verde com aspecto cinzento e casca áspera. O jenipapo nunca está sem frutos, ficam de um ano para outro nos ramos despidos totalmente das folhas e só amadurecem quando a árvore está de novo bem vestida de folhas.

Edimara Bandeira Guara Gaviao
AUTORA



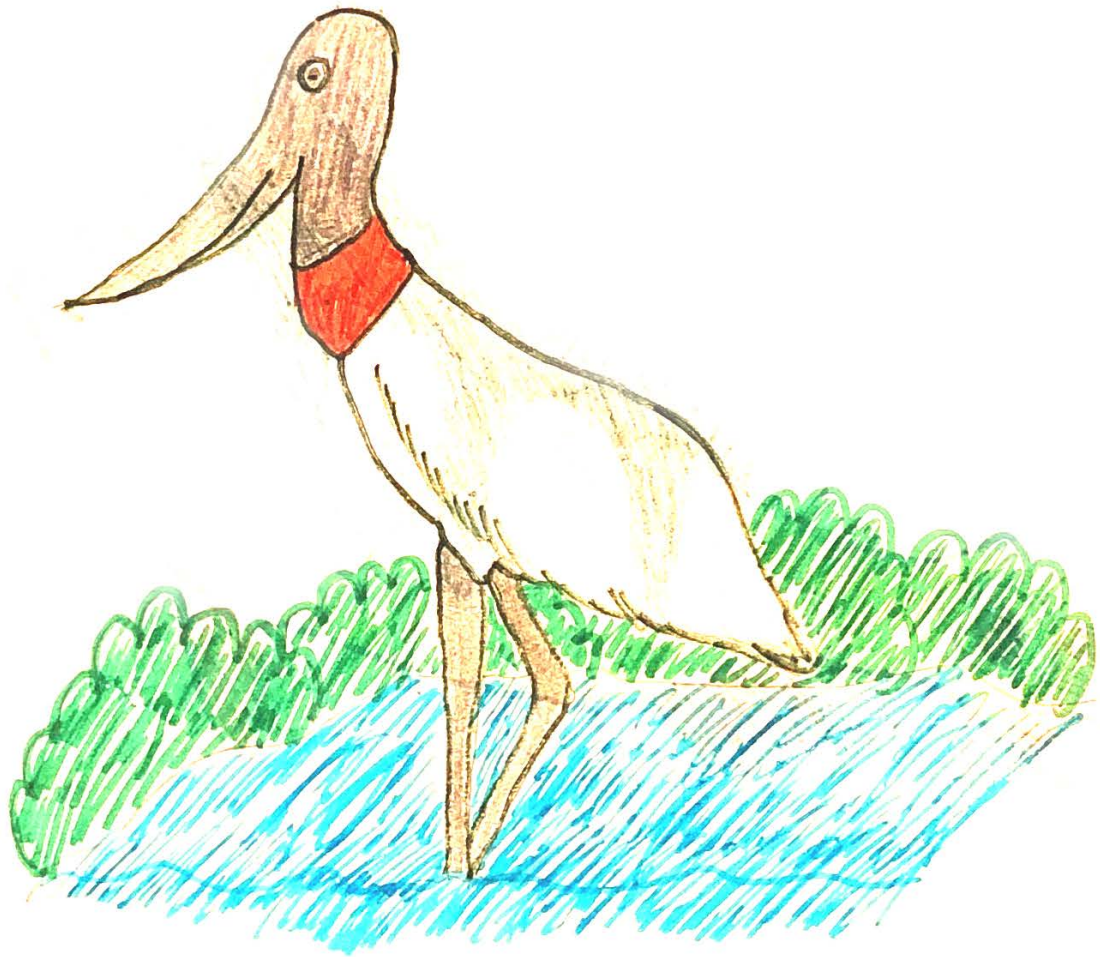
INHAMBU

Crypturellus sp.

Inamo´i • Etnia Tapirapé

Há muito inhambu na nossa terra indígena Apyawa, ele é encontrado em qualquer lugar na beira da estrada. É consumido pelos mais velhos e pelas mocinhas que já tiverem menstruado. Não é qualquer pessoa que come, pois ele tem uma regra para ser consumido pelo povo Apyáwa, seja frito, assado ou cozido. O inhambu é consumido pela moça para depois ela comer só galinhada, por isso ela pode comer primeiro inhambu.

Ima Arawykatoi Tapirape
AUTOR



JABURU

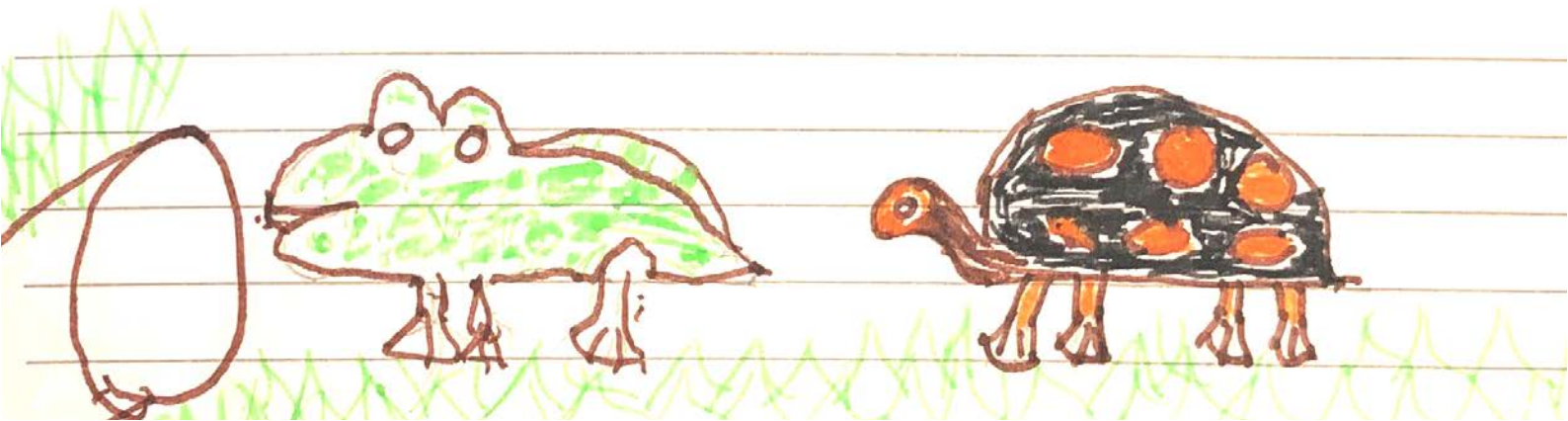
Jabiru mycteria

Woòrè • Etnia Javaé

O jaburu é uma ave grande que pode ser encontrada no varjão, às margens dos rios e lagoas. Alimentam-se de pequenos peixes, anfíbios e crustáceos. Os Javaé retiram as penas do jaburu para fazer colares, as penas menores são usadas para colares nas pessoas em rituais de Aruanã e “Hetohoky”.

Sidney Iroana Javae
AUTOR





JABUTI

Chelonoidis carbonaria

Kukã • Etnia Xerente

O jabuti e o sapo

Uma vez o sapo convidou o jabuti e disse:

- Vamos apostar compadre jabuti!

O jabuti respondeu:

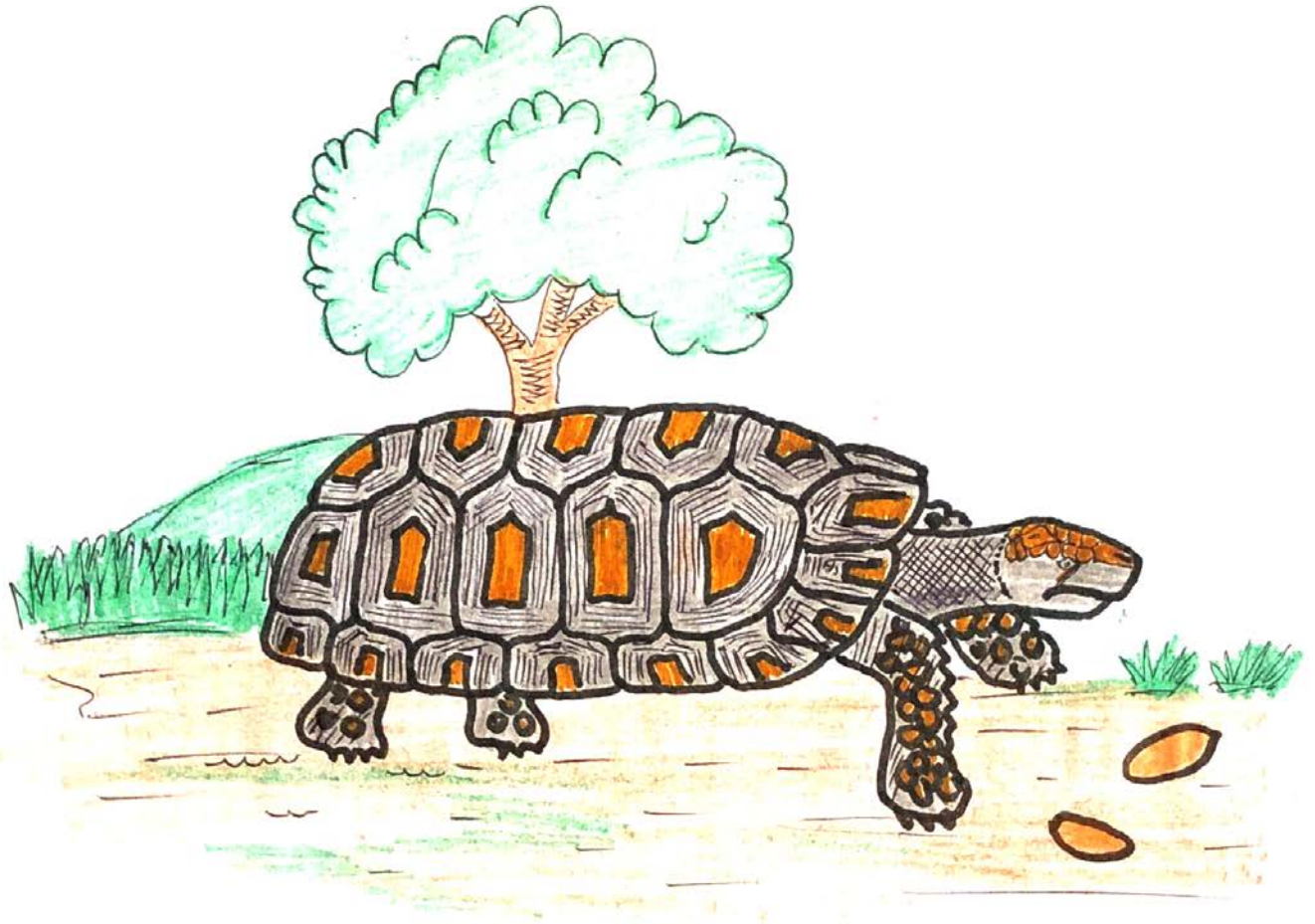
- Vou apostar em mim, e o sapo falou que não era assim, nós vamos entrar na oca do buraco. Eu vejo se tem alguém dentro sem tomar um pingo de água.

O jabuti só confirmou e disse:

- Então vamos, você que entra primeiro e depois eu.

E o sapo entrou na frente do jabuti. Muitos dias passaram, o sapo se mexendo e falando para o jabuti sair que está no fim, e o sapo morreu de sede.

Adriano Romkre Xerente
AUTOR



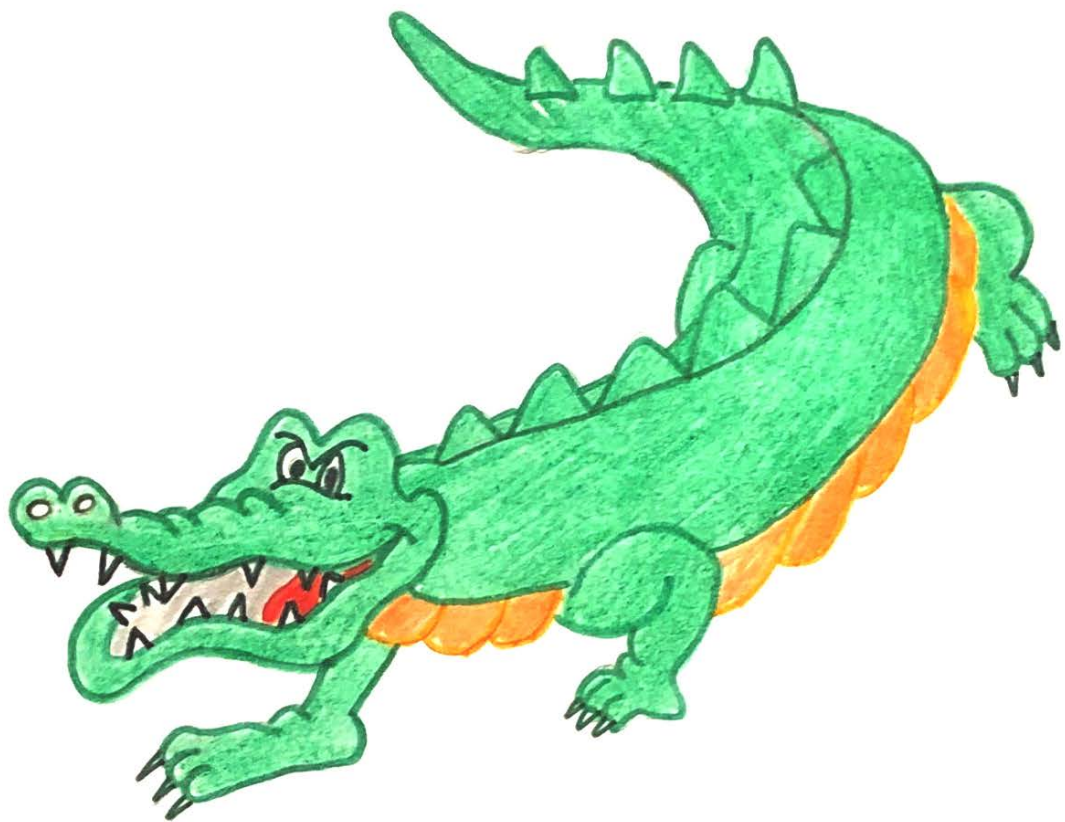
JABUTI

Chelonoidis carbonaria

Xawari • Etnia Tapirapé

O jabuti é um bicho que vive na mata. Ele se alimenta de frutas, folhas e come até bichos mortos. A característica do jabuti é o casco duro, pintado de cor preta, amarela e vermelha. A carne do jabuti é comestível e apreciada pelo povo Apyãwa. O povo Apyãwa usa a língua do jabuti como remédio que serve para o tratamento de feridas na boca. Usa-se a língua também para as crianças que estão desmamando. Os pais, depois de cozido ou assado, tiram a língua do jabuti para a criança pequena comer e dizem que assim, quando a criança for desmamar, não chora. Homens que estão com uma mulher grávida não comem jabuti, porque é um tabu alimentar, pois se diz que o espírito do jabuti vem atrás das crianças (bebê), quando nascerem.

Magno Okarioi Tapirape
AUTOR



JACARÉ

Melanosuchus niger

Òbòroro • Etnia Karajá

O jacaré é um animal fácil de ser encontrado na região da Ilha do Bananal, tanto nos lagos como nos rios que banham a ilha. Existe um mito na cultura Karajá em que as mulheres saíam para procurar pequi e acabavam se encontrando com o jacaré que as obrigava a cozinhar para ele. Assim, elas não levavam nada para suas casas, até que um dia o filho de uma das mulheres pediu para que a mãe o levasse com ela, mas ela não queria. O filho insistiu e a mãe então o levou fazendo-lhe prometer que não ia contar nada. O menino viu tudo o que as mulheres faziam para o jacaré e assim, quando eles voltaram, o menino contou tudo o que tinha acontecido para o pai, que disse para os outros homens que deviam ir matar o jacaré. Eles foram até o lugar onde as mulheres se encontravam com o animal e fizeram o que elas sempre faziam, chamaram o jacaré. Assim, quando ele apareceu, os homens o mataram.

Leriwa Malua Fogaca Karaja
AUTOR



LOBO GUARÁ

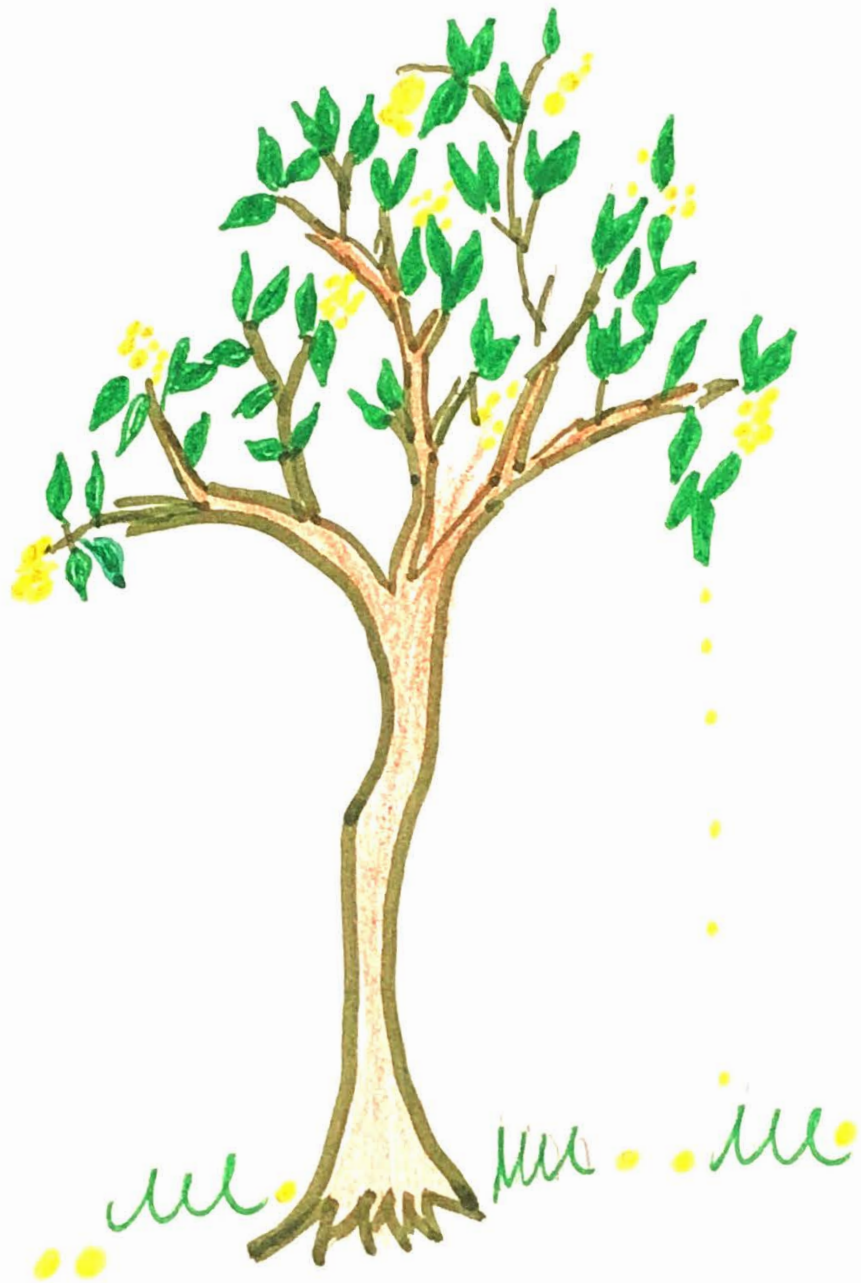
Chrysocyon brachyurus

Atsada'rá • Etnia Xavante

O Lobo guará vive no meio do Cerrado. A comunidade Xavante não precisa matar porque não serve como alimento. O lobo guará é parecido com o cachorro, ele come só animais pequenos e frutos no Cerrado.

Antonio Luiz Wa'awê
AUTOR





MURICI

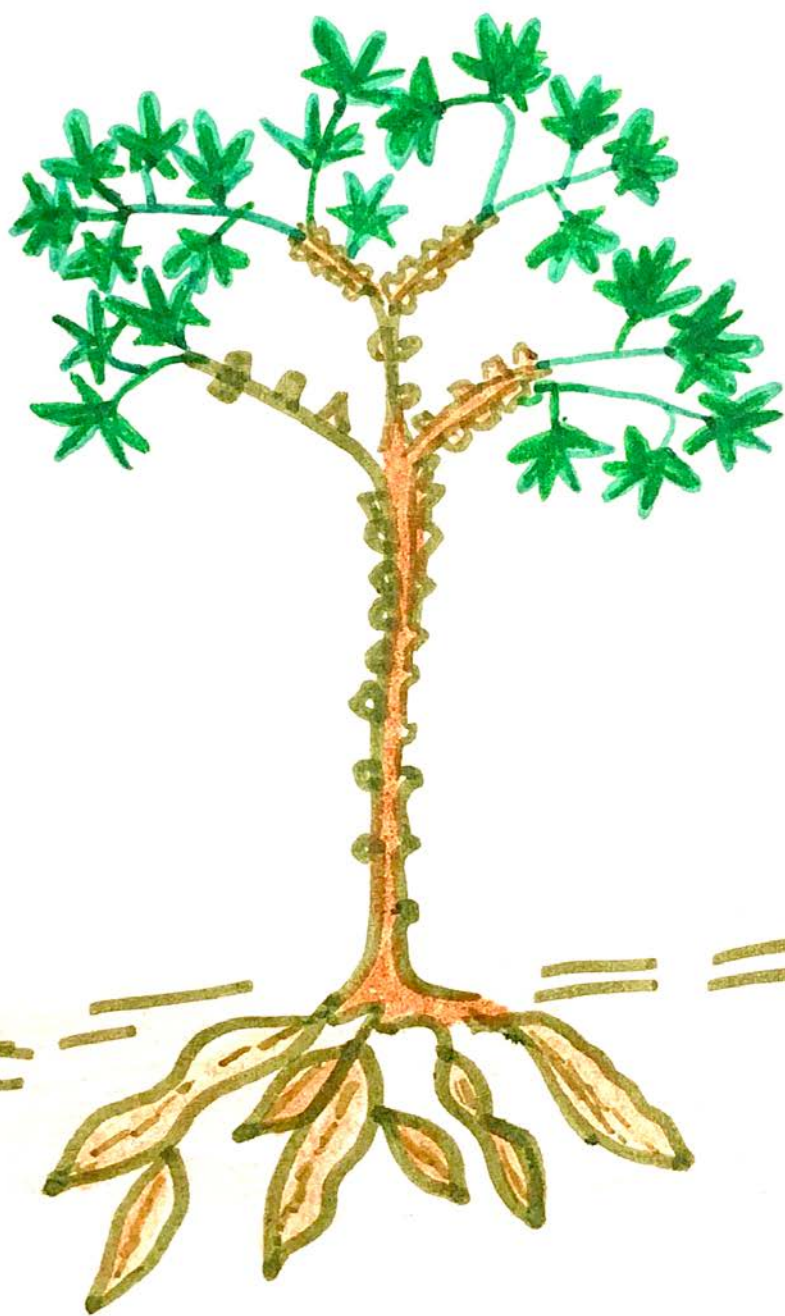
Byrsonima crassifolia

Hadoroo • Etnia Karajá

O murici é uma árvore facilmente encontrada na Ilha do Bananal, nas áreas de vazantes. O seu fruto é amarelado, de gosto azedo açucarado e é um dos frutos prediletos da cultura Karajá que os consome em sua forma natural e também como suco. É usado nos dias atuais como fonte de renda, pois as mulheres Karajá colhem o fruto e depois vendem para os não-índios. Dessa maneira, elas têm mais uma fonte de sustento para suas famílias.

Leriwa Malua Fogaca Karaja
AUTOR





MANDIOCA

Manihot esculenta

Mani'up • Etnia Kamaiurá

A mandioca é um alimento tradicional do povo Kamaiurá. Existem vários tipos de mandioca, tais como a brava e a comum. Uma delas é própria para fazer o beiju e outra para fazer a “perereba” do caldo que sobra quando se lava a polpa ralada da mandioca. Existem na nossa região dois tipos de estação, a seca e a chuvosa. Na estação chuvosa acontece a temporada de roça, já na seca o povo Kamaiurá colhe e armazena o polvilho e é nessa mesma época que ocorre a festa do “Quarup”, que em nossa língua chama a estação seca.

Kaianaku Fogaca Kamaiura
AUTORA





MUTUM CASTANHO

Pauxi tuberosa

Mytōora • Etnia Tapirapé

O mutum castanho habita na selva. Às vezes, onde também existe a mata, na beira dos rios ou lagos, é encontrado esse mutum castanho. É na mata que ele encontra os seus alimentos que são os frutos, os frutos maduros caem no chão e assim eles podem comê-los. A característica do mutum castanho é o bico vermelho, franja preta, penas pretas e brilhantes nas costas, peito castanho, pernas vermelhas, rabo comprido e branco na ponta. É um pássaro que voa, mas prefere ficar no chão por causa dos frutos maduros caídos.

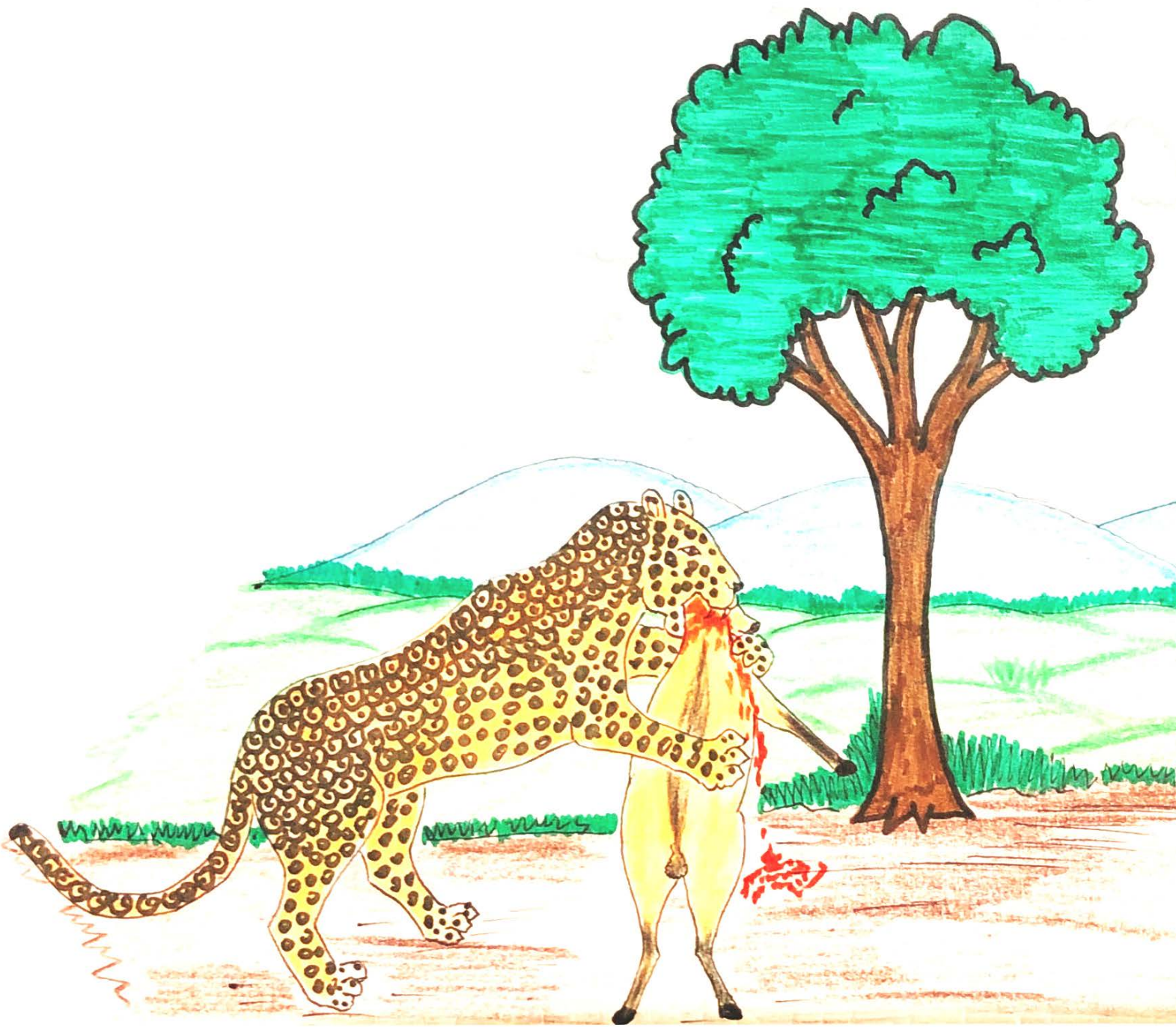
É no período dos frutos maduros na mata ou na época que o ipê dá flor que o mutum e as outras aves engordam. É nas matas que são encontrados muitos frutos para eles comerem. Na hora de dormir, o mutum voa no galho fechado para dormir. Assim que ele percebe que o dia está tarde, começa a cantar. Da mesma forma, durante a noite quando ele percebe que está amanhecendo, também canta. É no período da chuva que o mutum tem filhotinhos.

O mutum castanho é o alimento preferido do povo Apyãwa que vai passando de jovem para a fase adulta. O mutum, que é gordo, é consumido em forma de pirão. Também assado ou moqueado e depois de ser moqueado, cozido, assim faz-se o pirão. O pai da criança também pode comer o mutum castanho, sem nada acontecer com seu filho. Se alguma vez acontecer algo de errado com seu filho depois de consumir a carne do mutum castanho, não deve tentar outra vez, ele pode prejudicar a saúde de seu filho e pode até levar a morte.

Rosineide Koxama Tapirape
AUTORA







ONÇA PINTADA

Panthera onca

Xãwãroo • Etnia Tapirapé

A onça pintada é um felino que habita áreas de mata fechada e fica na região pantaneira também, matas ciliares dos rios e lagos. A onça-pintada além de ser um felino é um mamífero predador muito perigoso da floresta. Também aparece no campo para caçar as suas presas etc., pois ela é um mamífero/carnívoro, que se alimenta de qualquer animal, como, porcão, anta, capivara, cutia, veado, pirarucu, e até aves ela consegue abater.

A característica da onça pintada, o nome já diz, é que é pintada, meio amarelada, com pintas de cor preta, pernas e braços fortes, orelhas pequenas, dentes fortes. Ela é considerada a rainha da selva, já que sozinha consegue administrar um território grande da mata demarcando seu território através da sua urina. Para o povo Apyãwa, a onça pintada possui quatro coisas que servem para usar como remédio: dente, garra, fígado e osso. Os dentes dela servem para fazer colares. As garras, os Apyãwa usam também para fazer colares de pescoço e ornamentos para pôr na cabeça. O osso da onça é usado para fazer a lança do rapaz, lança tradicional que só é usada na festa do rapaz. O fígado eles comem ainda cru para se tornarem homens

corajosos, como a onça. O mesmo osso é usado também para fazer remédio, para se tornarem homens fortes e adquirirem força que nem a onça.

Para o povo Apyãwa, a onça pintada é um mamífero sagrado, pois consideramos que ela é a transformação do humano em bicho. Então, quando ouvimos o grito ou esturro da onça no mato, de dia ou de noite, já sabemos o que ela está querendo dizer. Também nós, Apyãwa, não falamos em querer matar ou enfrentar a onça. Dizem que a onça ouve a conversa mesmo estando no mato. Porque a história conta que antes do homem se transformar em onça, disse certas coisas que Apyãwa deve saber, quando ela esturrar no mato fala assim para toda a comunidade Apyãwa:

- Bom, estou me transformando em onça, onde vocês ouvirem meus esturros o dia inteiro ou na noite inteira é porque vou estar com diarreia. Agora se meu esturro vocês ouvirem apenas uma vez, de dia ou de noite, é porque eu vou trazer notícias avisando a comunidade Apyãwa se preparar para as notícias boas ou ruins que vão acontecer. E mais! Aquele homem, que for falar de mim, querendo me matar, querendo lutar contra mim, vou aparecer para ele.

Então, por isso, se alguém fala isso, ela aparece de repente na frente da pessoa. É o que onça deixa como mensagem para todo mundo.

Magno Okarioi Tapirape
AUTORA







PACA

Cuniculus paca

Karowaroo • Etnia Tapirapé

Na nossa região, na terra indígena Urubu Branco tem muita paca na mata e ela se alimenta com vários tipos de frutas. Nós, Apyawa (Tapirapé), matamos para comer frita, cozida e assada, pois a carne dela é muito gostosa. Além de comer, criamos também os filhotinhos na aldeia. Aproveitamos só o dente da paca para fazer “xywexo”. E nós, povo Apyãwa, fazemos com o dente o colar para as meninas, que nós chamamos de “ma’yra karawaroo nyja pe wara”. Esse colar, que é feito com dente de paca é usado nas festas tradicionais, mas é usado somente pelas meninas. E o brinco também é usado nas festas tradicionais.

Ima Arawykatoï Tapirape
AUTORA



PAPAGAIO

Amazona aestiva

Wa-wairé • Etnia Xerente

O papagaio é uma ave que no estado de Tocantins é encontrada no cerrado, na maioria das vezes, nas vazantes e nos brejos. A alimentação é baseada em frutas naturais encontradas no Cerrado e também sementes plantadas nas roças. O papagaio é uma ave comestível, ele é caçado pelos homens e preparado para servir de alimento. As penas também têm sua grande importância na cultura Xerente, pois são utilizadas para fazer cocar, colares, prendedores de cabelo, tornozeleiras, pulseiras e para enfeitar o corpo nas cerimônias e o artesanato indígena. Servem para fazer a gravata do mensageiro, o único que usa gravata enfeitada com pena de papagaio. Também é um animal doméstico e a única ave que pode aprender a falar algumas palavras quando ensinada desde pequena. Os papagaios geralmente fazem ninhos no oco do buriti.

Leonardo Sawrepte Xerente
AUTOR



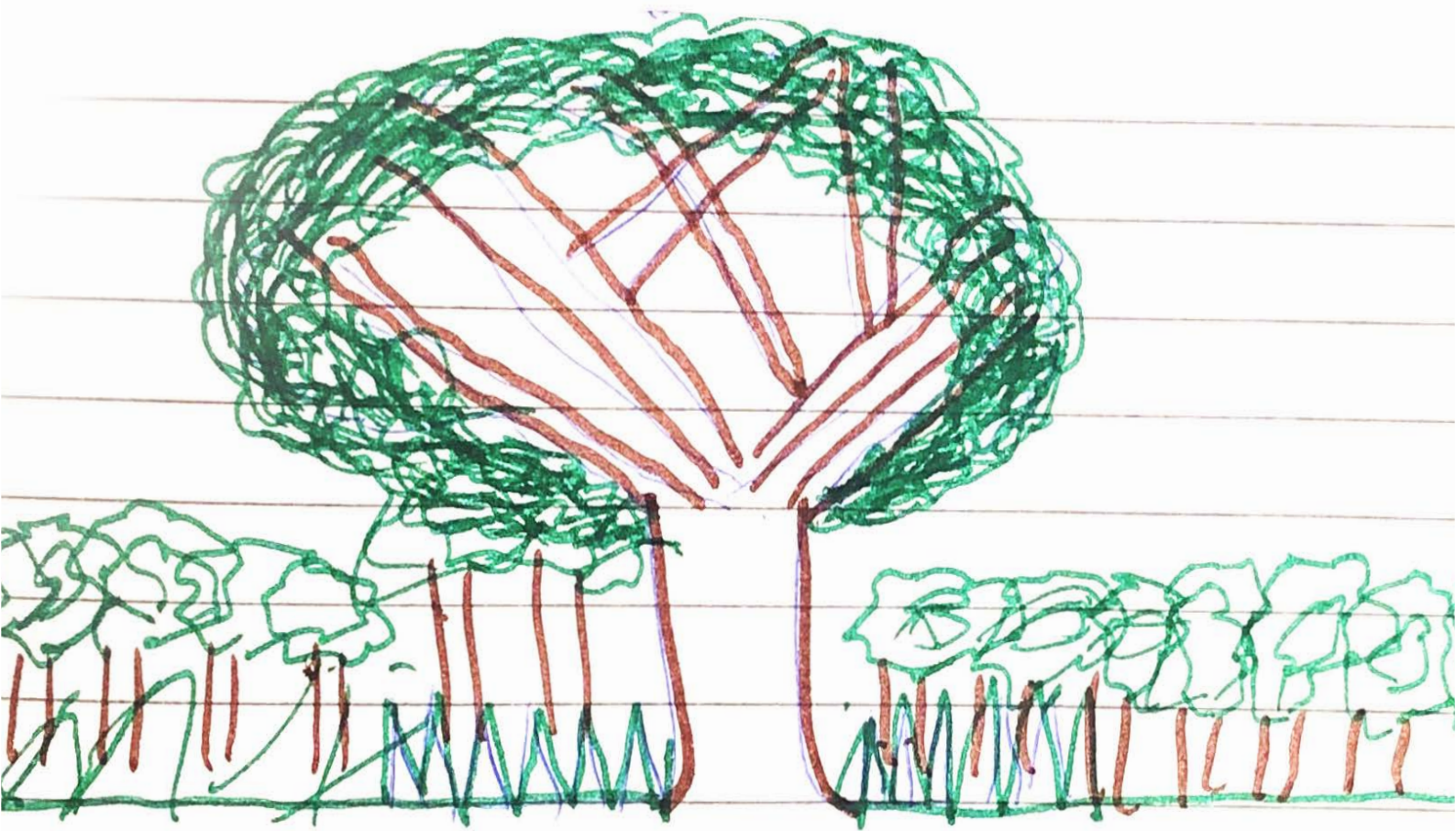
PAU D'ARCO

Handroanthus spp.

Xeke'iakanywa • Etnia Tapirapé

O pau d'arco é uma árvore que vive na mata. O povo Apyãwa usa o pau d'arco como borduna, para pisar as coisas com pião e também como lança. Essa borduna é a lança do povo Apyãwa, que também era usada nas guerras e ao mesmo tempo na festa tradicional. Além disso, o inverno era percebido através da flor do pau d'arco, quando o pau d'arco está dando flor nós Apyãwa percebemos vários acontecimentos. Essa flor é um dos principais marcadores de vários fatos, nessa época encontramos em muitas praias aves, tracajá ou tartarugas, os mutuns são muito gordos e é o tempo de derrubada da roça.

Marewipytyga Tapirapé
AUTORA



PAU DE PODOI

Copaifera langsdorffii

Kreskuwdê • Etnia Xerente

O óleo de podoi é o remédio que nós usamos para a dor de cabeça, gripe, tosse e também para as feridas. É só passar esse óleo que logo alivia a dor, ou tomar só três gotas e botar um pouquinho de água no copo e tomar, logo acaba com a gripe e a tosse. Se estiver com dor de dente, é só molhar o algodão e colocar no dente onde está brotando que logo a dor passa. O pau de podoi fica na mata fechada ou na beira dos córregos. É só cortar um pouco, esperar uns minutos e o óleo aparece.

Adriano Romkre Xerente
AUTOR



PEQUI

Caryocar brasiliense

Peque'i • Etnia Kamaiurá

A história conta sobre duas irmãs que eram casadas com o mesmo marido. Um dia, a mais nova foi tomar banho e deixou-se seduzir por um jacaré. Eles começaram a namorar e a se encontrar todos os dias escondidos até que sua irmã descobriu-os. Ela contou para a irmã sobre o namorado e levou-a para conhecer também o jacaré. A partir daí, as duas começaram a namorar ele todos os dias, encontrando-se no fim do entardecer, levando presentes e agrados para o namorado, enquanto o marido só sofria maus-tratos.

Assim, o marido começou a estranhar as atitudes das esposas e ouviu os boatos na aldeia de que as mulheres tinham outro namorado. Então, ele resolveu ficar escondido no mato, esperar as mulheres e saber se elas estavam mesmo traindo-o, quando de repente viu as duas, bem no final da tarde, que iam encontrar o namorado. O marido quietinho só olhando os três namorando, pegou sua lança e acertou no jacaré que morreu e foi enterrado por suas namoradas perto da beira do rio.

Passou o tempo, e lá começou a nascer o pé de pequi com frutos bem grandes e saborosos.

Desde então, quando vamos plantar o pequi é preciso fazer o desenho do jacaré para ele crescer e dar bons frutos, iguais ao da história. O pequi passou a fazer parte da alimentação tradicional e tem uma festa chamada “tawaranã” realizada na época em que o pequi começa a cair.

Kaianaku Fogaca Kamaiura
AUTORA







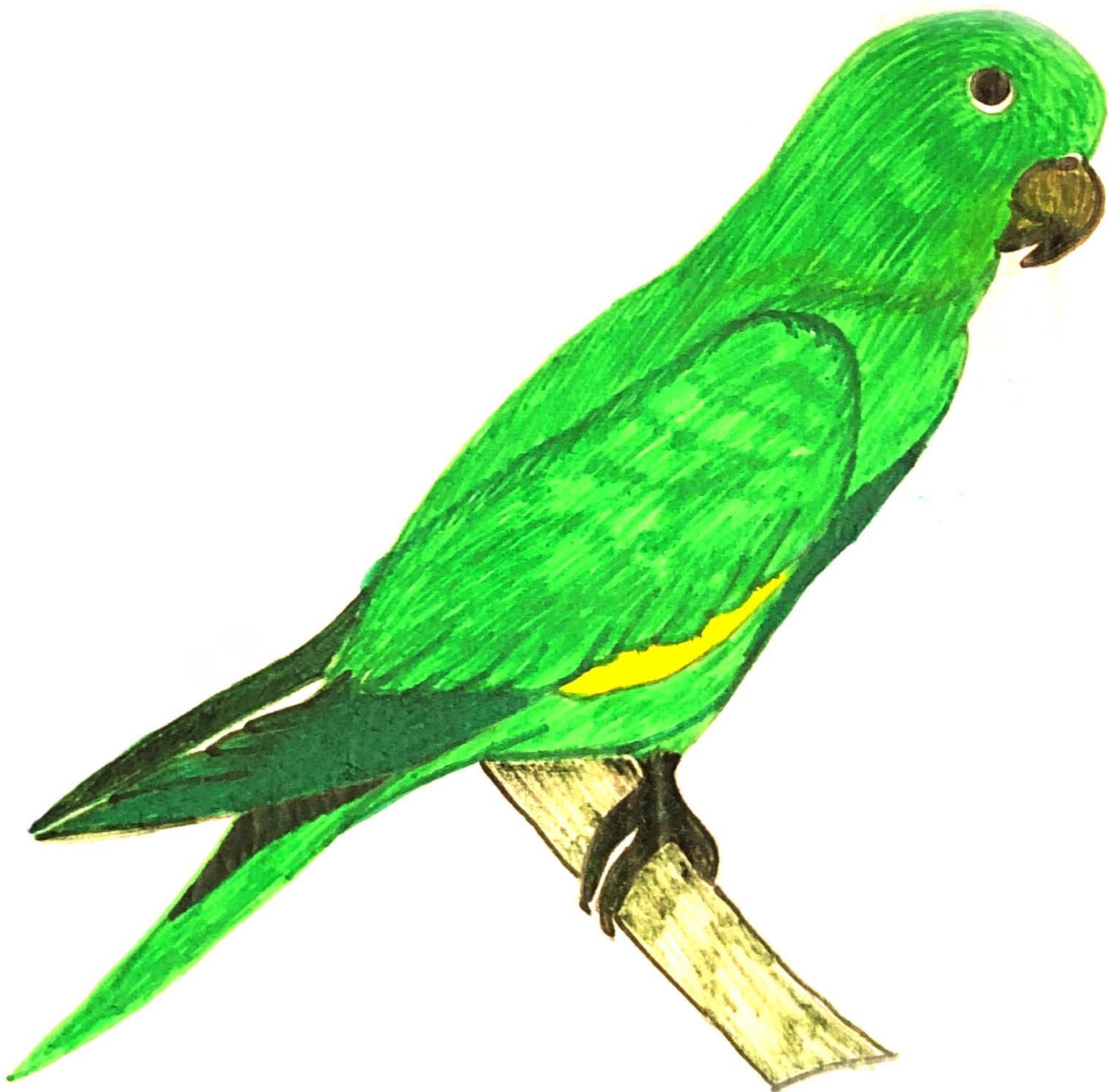
PEQUI

Caryocar brasiliense

Abaré • Etnia Xavante

O pequi é um fruto típico do Cerrado, cujo nome no tupi significa “pele espinhenta”. O pequi é um fruto nativo brasileiro, muito utilizado na cozinha. Existem na terra indígena Sangradouro-MT, e por isso os Xavantes sempre utilizam o pequi quando fazem a comida da casa. Os animais do Cerrado também comem. O pequi é um dos frutos mais conhecidos do Brasil, cada região utiliza de formas diferentes na culinária e várias são as pessoas que o comem, indígenas e não indígenas. Nós indígenas, podemos fazer a preservação da nossa terra nativa, muitas coisas existem da riqueza tradicional.

Antonio Luiz Waawe
AUTOR



PERIQUITO

Brotogeris chiriri


Biri • Etnia Karajá

Depois da festa da casa grande, houve casamento a partir da história do segredo dos homens:

Depois que os homens foram na pescaria, havia dois adolescentes que estavam falando sobre os segredos dos homens na casa da mãe deles. A mãe insistia em perguntar aos filhos sobre como são os segredos dos homens, então os dois adolescentes resolveram contar sobre isso para a mãe. Nesse momento, um velhinho que estava ali ao redor do fogo, dentro da casa da mãe dos adolescentes, ouviu que os dois adolescentes estavam contando os segredos dos homens.

Quando os homens voltaram da pescaria, o velhinho se levantou, saiu da casa da mãe dos adolescentes e foi direto à beira do rio, ao porto dos homens. Os homens começaram a estranhar a atitude do velhinho que estava à espera deles ali no porto e quando os homens encostaram a canoa o velhinho começou a avisar-lhes o que tinha acontecido.

Aí, um espírito de “aruanã harabòbò” começou a descer da canoa e cortou a cabeça do velhinho e continuou correndo até



a aldeia com raiva pelo que os adolescentes tinham revelado sobre os segredos dos homens. “Aruanã harabòbò” é considerado como chefe da casa de aruanã, por isso ele começou a se manifestar contra, porque os adolescentes revelaram os segredos dos homens.

Os dois adolescentes estavam com muito medo, por isso a mãe deles cavou um buraco grande, cabiam duas pessoas nele, e eles entraram para se esconder. A mãe deles, que estava fora do buraco, pegou uma tampa de panelão para tampar o buraco dos filhos. Enquanto isso, os homens começaram a se juntar na casa dos homens e se dividiram: um pegou a casca do landim, outros começaram a cavar para que fossem todos queimados dentro desses dois buracos. Quando terminaram de fazer isso tudo, eles acenderam o fogo dentro dos buracos, e pegaram todas as pessoas para jogá-las dentro deles. Algumas começaram a morrer ali, outras tentavam fugir no mato, mas as árvores gritavam avisando os homens, então assim, ninguém conseguiu escapar dos homens e todos morreram.

Ninguém ficou com vida, os únicos foram os dois adolescentes graças a que estavam escondidos no buraco dentro da casa da mãe. E também ficaram dois guerreiros da batalha, deviam cantar muito e depois de terminar de cantar tinham que se matar. Então cantaram, demoraram dois dias, e os dois adolescentes gravaram tudo o que eles cantaram. Depois de tudo isso, os dois

guerreiros se mataram. Cada um deles pegou uma flecha e atirou no outro, assim os dois caíram dentro do buraco e morreram.

Como só os dois adolescentes sobreviveram, começou a outra história. Eles saíam na pescaria e pegavam muitos peixes para comer e quando chegavam à casa a comida estava sempre pronta. Mas os dois adolescentes estranharam porque a comida sempre estava pronta e decidiram descobrir quem realmente estava fazendo a comida para eles. Os meninos descobriram que era o periquito quem fazia a comida, por isso eles acabaram se casando com o periquito.

O periquito era pássaro de estimação do sobrinho dos dois adolescentes, só que eles se transformavam com a pessoa e assim que casaram com eles, os dois tiveram filhos e filhas. Assim começou a multiplicação dos povos, por isso as pessoas mais bonitas são descendentes de periquito. Isso aconteceu depois da história do kobòi. Fim.

Somos descendentes dos pássaros periquitos.

Todos nós somos bonitos.

Wadjurema Karaja
AUTOR





PIRANHA

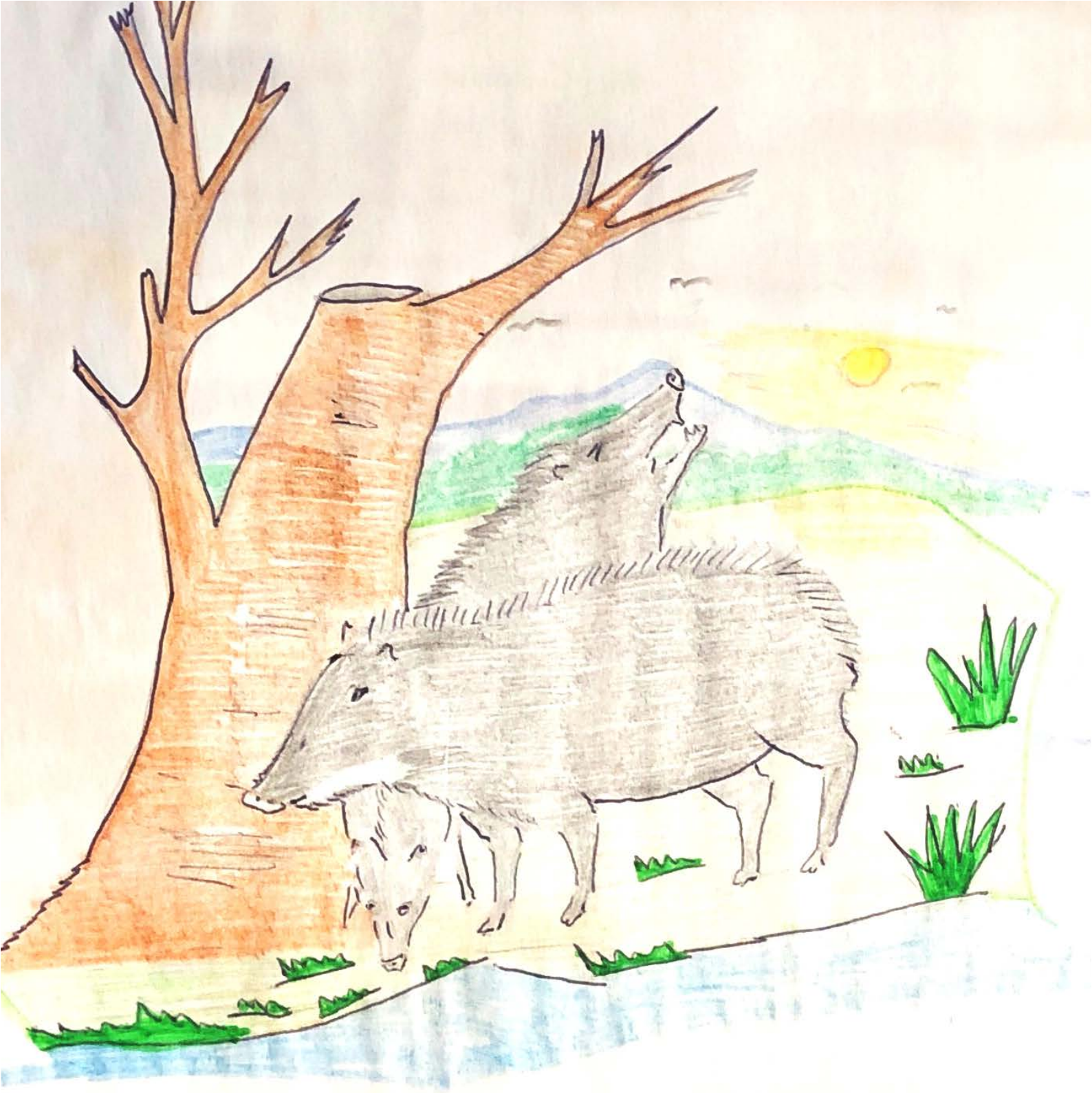
Pygocentrus nattereri

Ipiryja • Etnia Tapirapé

A piranha é um peixe carnívoro que vive dentro da água. É na água que ela encontra os seus alimentos, que são outros peixes e outros animais. As cores características da piranha são o vermelho e o cinza. A nossa região tem muita piranha nos lagos ou nos rios.

Os nossos bisavôs não comiam os alimentos de qualquer maneira, eles sabiam o que podia acontecer futuramente. Por isso, o rapaz que se prepara para fazer a sua festa de rapaz não pode comer piranha senão o cabelo dele fica todo cortado, é o espírito da piranha que corta. Ou também quando são atacados por outro grupo indígena, eles não conseguem flechar o seu inimigo, pois a corda do arco deles só quebra na hora de atirar, é o espírito da piranha que corta. Por isso, os nossos ancestrais proibiam os meninos comerem os peixes que têm dentes afiados para isso não acontecer na hora do ataque. Só os velhos podiam comer esse tipo de peixes com dentes afiados. Hoje, o rapaz e o menino comem piranha, eles não respeitam mais a nossa cultura tradicional.

Rosineide Koxama Tapirapé
AUTORA



QUEIXADA

Tayassu pecari

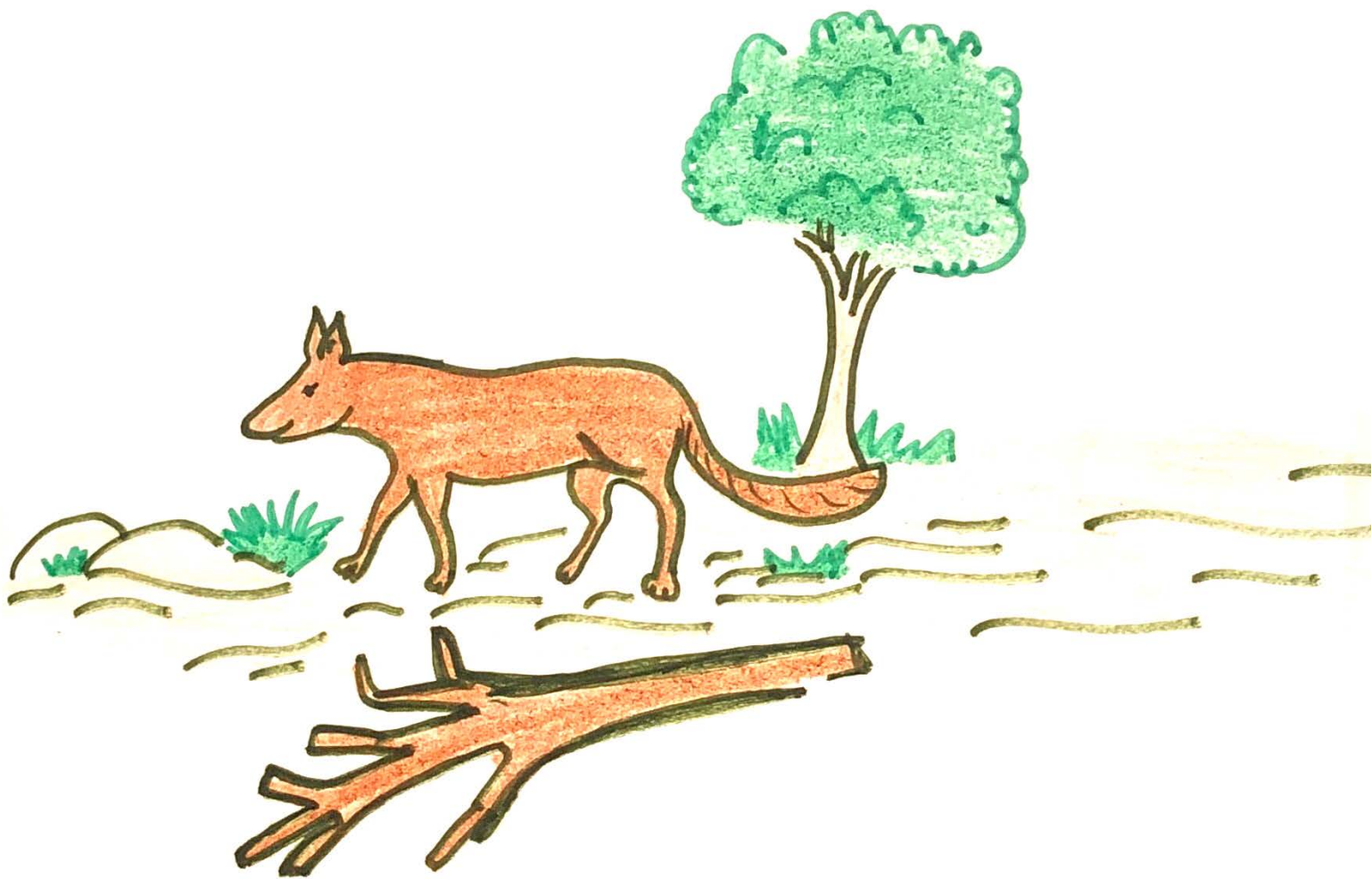
Taxão • Etnia Tapirapé

É um animal selvagem, mamífero e onívoro, que é encontrado tanto na mata quanto no Cerrado. Alimenta-se dos pequenos animais e também das flores e outras plantas. Esses animais se reproduzem na mata fechada que é mais protegida para reprodução dos seus filhotes. E se alimentam também no cerrado, que é um lugar mais confortável para eles, pois facilmente encontram seu alimento nesse lugar.

No tempo da seca, o porco queixada é mais localizado somente no cerrado e no brejo. No tempo do início da seca, os alimentos preferidos dele são o caranguejo, a perereca e o peixinho, e outros animais, porque o brejo seca no verão e é mais fácil de encontrar o seu alimento. Mas, no tempo da chuva (no inverno) é mais localizado na mata fechada já que no tempo do inverno se alimenta das frutas e plantas.

Esse é um animal que nós consumimos e usamos também os ossos para a ponta das flechas ou ponta das lanças. Utilizamos também o osso para furar os lábios para os meninos se tornarem homens ou guerreiros. Isso significa que o porco queixada, para nós, é uma festa. A cultura que temos é sempre ligada com esse animal, porque através dele, realizamos a festa tradicional.

Mykori Tapirape
AUTOR



RAPOSINHA

Lycalopex vetulus

Awara • Etnia Kamaiurá

Conta a história que todo fim de tarde havia uma menina que chorava sem parar. Todos os dias ela chorava, até que um dia sua mãe cansada de ouvir o seu choro levou a menina para fora de casa e a deixou lá para que parasse de chorar. Quando isso aconteceu, “arawata”, a raposinha, que estava vendo tudo de longe, esperou a mãe voltar para casa e logo pegou a menina. Naquele mesmo momento também “mamaé” se aproximou e disse que a menina era dele e que a mãe dela tinha oferecido-a para ele, mas a raposinha insistiu dizendo que ela tinha chegado primeiro, então mamãe deixou a menina para a raposinha.

No dia seguinte a mãe da menina saiu para procurar a menina, mas não encontrou mais, a raposinha já tinha levado para sua aldeia. Então a mãe foi de casa em casa chorando procurando sua filha, mas ela não apareceu. Depois de vários anos, um rapaz da aldeia saiu na mata para caçar papagaios, ele viu, mas errou e a flecha caiu perto da casa da raposinha. O rapaz foi procurar a flecha e acabou encontrando a casa da raposa. Ele ficou muito assustado, e de repente saiu lá de dentro uma moça muito bonita. Ele assobiou e chamou-a. Quando ela chegou, ele ficou espantado com tanta beleza e perguntou quem ela era.

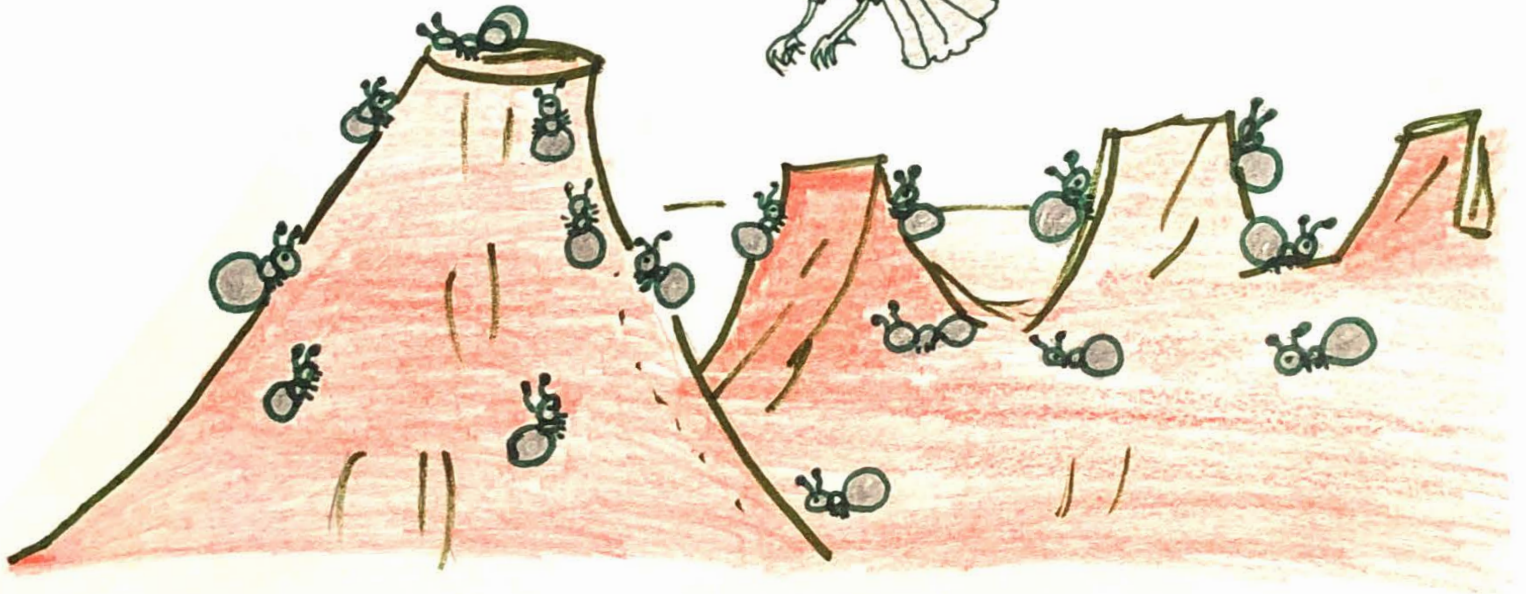
Ela respondeu que era a menina que a mãe tinha abandonado e contou sua história.

Assim, eles começaram a namorar escondidos, até que um dia a moça engravidou. A raposinha ficou toda contente achando que a moça estava grávida dela, mas na verdade era do rapaz caçador. No dia em que a criança nasceu, a raposinha foi visitar a criança achando que ia encontrar um filhotinho igual a ela, mas quando viu a criança, e descobriu que era gente, ficou muito brava. Ficou apertando o bebezinho para matá-lo, mas aí o pai da criança apareceu bem alto e forte e a raposinha ficou com medo e correu fugindo para o mato. O pai da criança foi embora para a aldeia dele e levou junto o filho e a mulher.

Kaianaku Fogaca Kamaiura
AUTORA







SAÚVA

Atta spp.

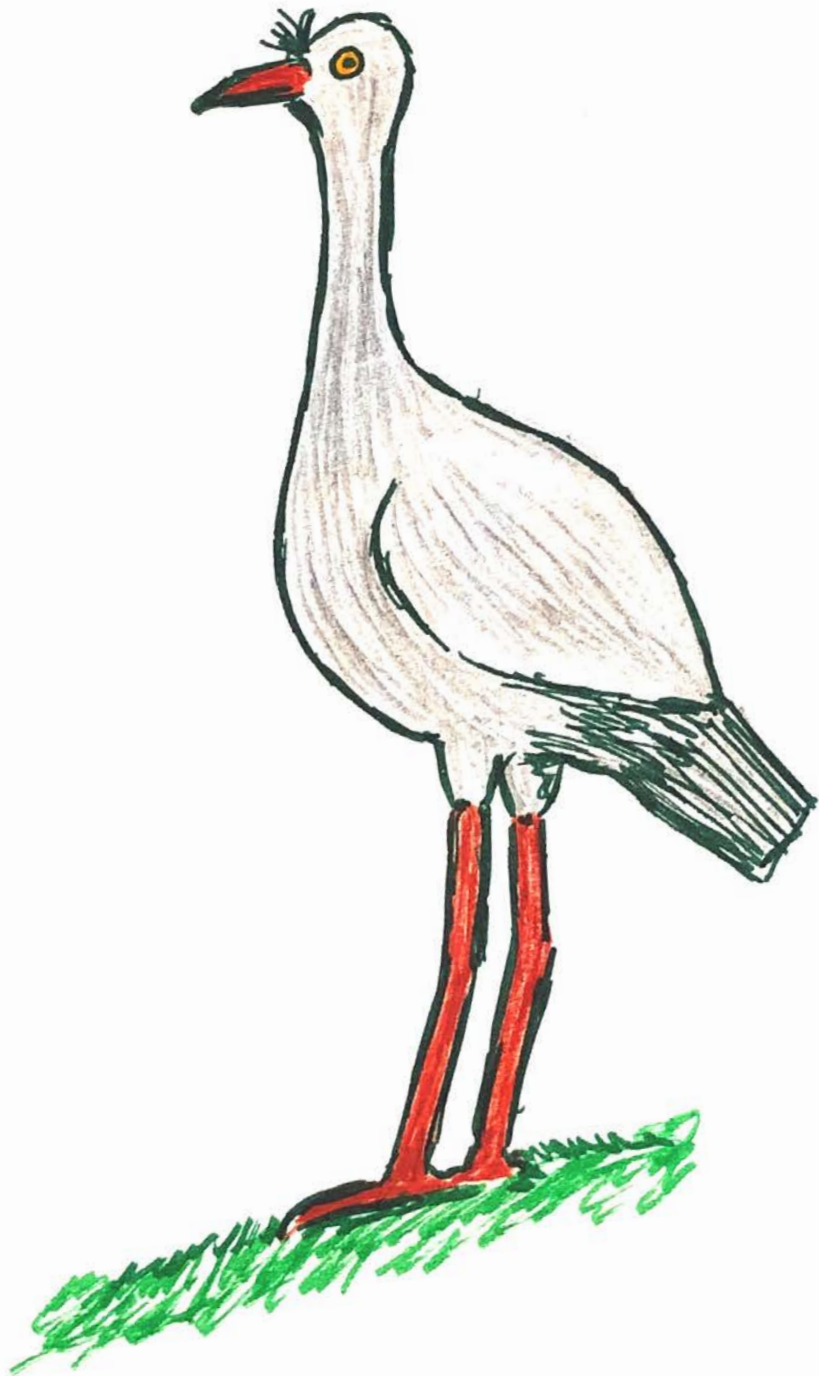
Yã • Etnia Kamaiurá

A saúva é um alimento tradicional do Povo Kamaiurá, um alimento oferecido pela natureza. Uma vez por ano, quando o pequi começa a cair ela aparece (meados de outubro), e quando o pequi deixa de cair, ela desaparece também.

Todas as crianças comem, mas velhos e jovens têm algumas regras. A mulher menstruada não pode pegar senão ela vai tampar o buraco. Os pais que tem criança pequena, bebezinho, não podem comer. Os homens fazem alguns rituais contando a história que o pássaro vai comer. Eles saem à noite colhendo de casa em casa, só os homens, as mulheres não podem sair à noite, aí os homens vão de casa em casa imitando o som do pássaro “Ywi”*.

Kaianaku Fogaca Kamaiura
AUTORA

* Uma espécie de gaviãozinho que só aparece nessa época do ano para comer, e depois disso, ele desaparece



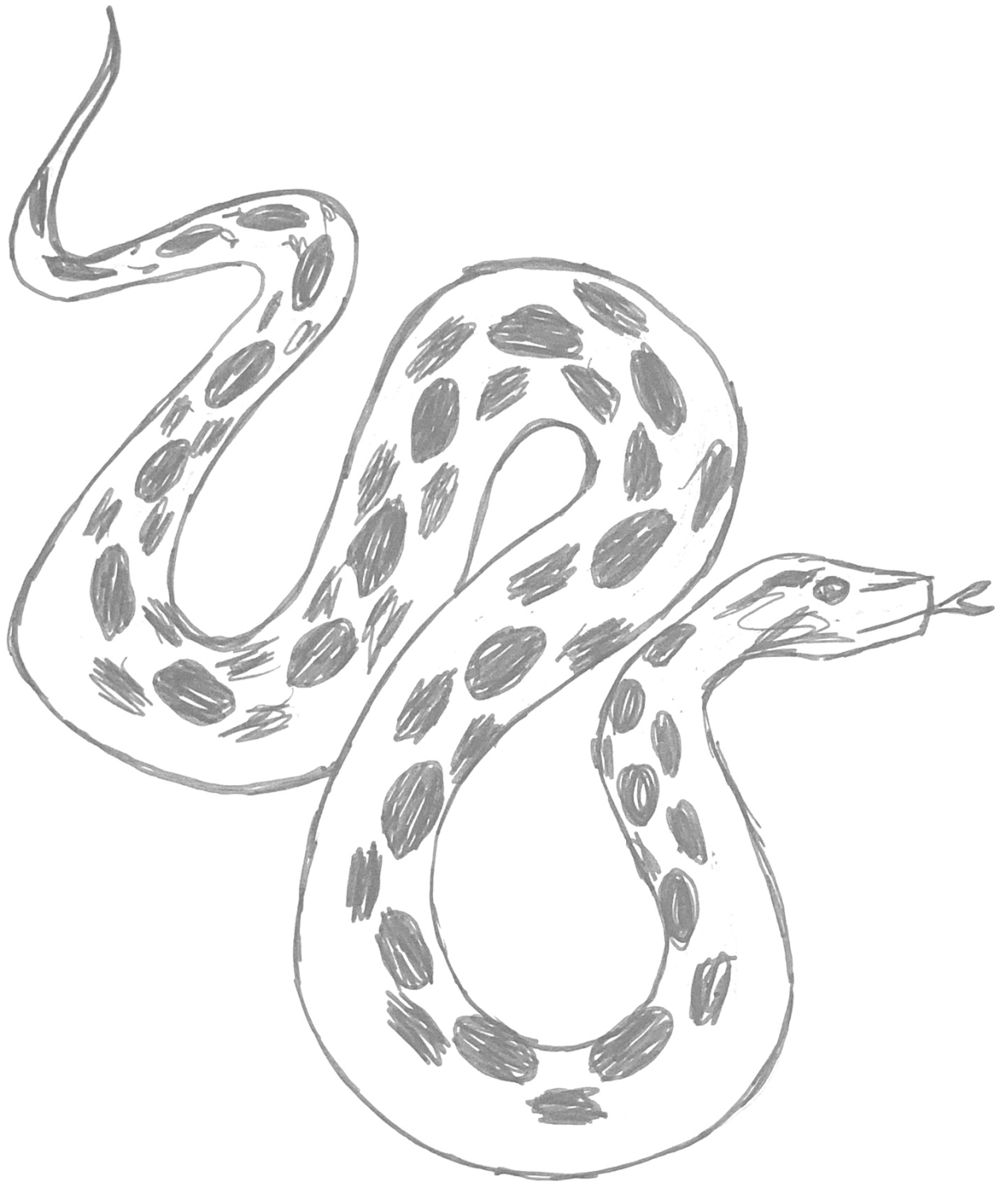
SERIEMA

Cariama cristata

Pjêcre • Etnia Kanela

Seriema é uma ave que vive no Cerrado, ela se alimenta principalmente de insetos, roedores, cobras e até de ossos de animais. No Cerrado ela é uma ave que não voa muito, é mais terrestre, como a ema. Só os mais velhos comem a carne dela na minha aldeia Escalvado dos Ramkiokamekra-Kanela, e as penas são usadas para fazer “crãxajre”.

Edval Canela
AUTORA



SUCURI

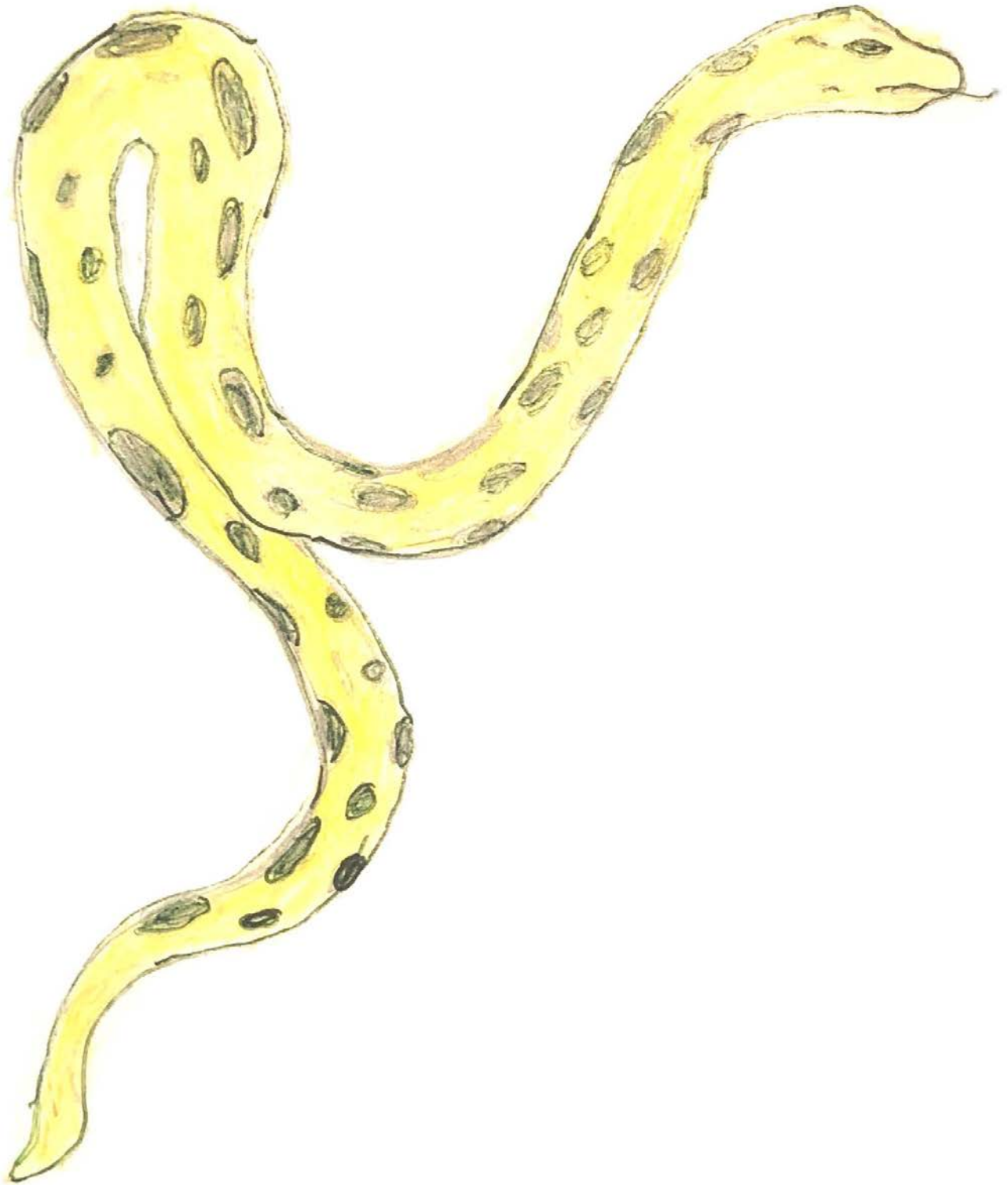
Eunectes murinus

Rohti • Etnia Kanela

A sucuri é a maior serpente do mundo e pode viver até 30 anos. Ela vive na água e, algumas vezes, sai para procurar algum alimento. As fêmeas são maiores que os machos e na minha cultura, Ramkokamekra-Kanela, ela serve para várias coisas, por exemplo, com o rabo, o pajé bate nas costas da criança para que ela possa crescer forte. Quando uma criança nasce é feito um colar com as vértebras da sucuri e é colocado no pescoço das crianças para protegê-las das doenças. A banha da sucuri serve para qualquer tipo de ferida ou arranhão.

Edval Canela
AUTORA





SUCURI

Eunectes murinus

Ro'teh • Etnia Gavião

A sucuri é a maior serpente do mundo e pode viver até 30 anos, as fêmeas são maiores que os machos. Atinge a maturidade sexual por volta dos 6 anos de vida. Há muitas narrativas sobre ataques dessas serpentes a seres humanos. As sucuris alimentam-se de capivaras, peixes, aves, felinos, veados, bezerros e até dos jacarés, que também fazem parte do seu cardápio.

Para capturar suas presas, a sucuri costuma ficar a espreita nas margens dos rios, lagos ou pântanos. Quando uma vítima se aproxima das margens dos rios, normalmente para beber água, a sucuri ataca. Geralmente, na região do pescoço, em seguida enrola o corpo da vítima e aperta, matando após constrição, ou pode fazer a vítima morrer afogada. Devido a seu porte e as suas características, a sucuri adquiriu a fama de “comedor de homens”. Não é venenosa, tem a fama de devoradora já que mata a presa enrolando o corpo dela para sufocá-la.

No meu povo Gavião, a sucuri também é comestível, mas só os mais velhos comem hoje em dia. O rabo dela é utilizado da seguinte forma: quando ela é capturada, o rabo é cortado e a aldeia começa a chamar os mais jovens e principalmente as

crianças. O ancião pede para eles ficarem em fila. Aí então começa o ritual: cada um dos jovens e crianças indígenas recebe a benção. O ancião, já com o rabo da sucuri, começa a bater na batata das pernas e nas costascostas, para que cada jovem e cada criança possa adquirir forças e não adoecer mais. É importante que eles sejam saudáveis para estar prontos para o futuro porque eles são fundamentais na comunidade.

Edimara Bandeira Guara Gavião
AUTORA







TAMANDUÁ

Myrmecophaga tridactyla

Padi • Etnia Xavante

A alimentação do Tamanduá-Bandeira

Usando o seu olfato muito apurado, ele procura os cupinzeiros e formigueiros e, quando os encontra, cava um buraco com as patas e enfia todo o focinho lá dentro. Nesse instante, entra em ação a língua fina e pegajosa. O tamanduá produz uma saliva bem viscosa, parecida com uma cola, onde os cupins e as formigas ficam grudados. Como não possui dentes, é só seu estômago que tritura os insetos. Na região da terra Indígena do povo Xavante há bastante tamanduá, mas os caçadores não conseguem encontrá-lo facilmente quando saem no Cerrado. O tamanduá vive junto com outros animais, como a anta e tantos outros que existem na nossa natureza. O povo Xavante come tamanduá e é um hábito transmitido de nossos antepassados. Hoje são os jovens que estão comendo e até as novas gerações.

Antonio Luiz Waawe
AUTOR



TAMANDUÁ BANDEIRA

Myrmecophaga tridactyla

Padi • Etnia Xerente


O tamanduá é um animal que já está quase em extinção, atualmente é muito raro de ser encontrado e ele vive no Cerrado. Alimenta-se à base de cupinzeiro e formigueiro. Nós, Xerentes, utilizamos esse animal como base da nossa alimentação, de preferência moqueado. É um animal que tem unhas grandes, e que se pegar um cachorro ou até mesmo um homem, pode chegar a matá-lo. O pêlo é muito ruim para os recém-paridos, no caso de alguém queimar nesse período da resguarda da mulher.

Como Surgiu o Tamanduá-Bandeira

Contam que certa mulher chamou o seu neto:

- *Krêbdu (rapaz em torno de 10 anos), venha comigo, vamos buscar pedaços de cupinzeiros para servir de braseiro para fazer moqueado.*

- *Sim, respondeu o menino, seu neto.*



Então ela o levou. Daí (chegando ao lugar) ela começou a quebrar pedaços de cupinzeiros e começou a comer os cupins. Comeu com voracidade. Comeu, comeu, por muito tempo. Mas o seu neto, cansado de esperar, chamava a avó:

- *Minha avó! Vamos embora. E ela respondia:*

- *Vai embora você, eu ainda estou me alimentando. E ele continuava chamando-a:*

- *Minha avó! Vamos embora. Aí entardeceu e ele continuava a chamar a avó sem sucesso. Foi aí que ela começou a cantar:*

- *Tewre za amo aimãrî, Adu wat krîsairê (“Vá embora você, eu ainda estou comendo”).*

E como entardeceu mesmo, o menino foi embora.

No dia seguinte, de manhã cedo, o pessoal da aldeia foi procurar a avó do menino. Eles tinham perguntado ao menino e ele contou que tinha deixado sua avó lá no cupinzeiro. Assim, de manhã cedo, eles saíram e viram o rastro no chão. Viram o rastro no lugar onde a mulher estava quebrando os pedaços dos cupinzeiros e onde ela estava comendo cupim e perceberam que o rastro dela era diferente. Então, seguiram rastreando e descobriram que ela estava dormindo num capão do mato. Assim, enxergaram-na, ela tinha se transformado em tamanduá bandeira. Daí eles a mataram:

- *Tûk, tûk, tûk* (batidas da borduna) e levaram para a aldeia.

Contam que ela não tinha ainda acabado de se transformar direito. Que ainda tinha pele de gente em algumas partes do corpo. Que o seu pescoço era como pescoço de gente. Por isso, dizem, o tamanduá bandeira tem pêlos curtos no pescoço; por isso ele tem duas listras em frente o peito parecendo à pintura do índio. Assim mesmo, eles a levaram para a aldeia. Mas o sangue deixado na mata agora se transformou em tamanduá bandeira. Esta é a história do tamanduá bandeira.

Referências

Contadas pelos índios Augustinho Shârâ Xerente, década de 80. Gravado, transcrito e traduzido por Kinaldo de Mattos. Corrigido por Armando Sóppe Xerente.

Leonardo Sawrepte Xerente
AUTOR





TAQUARI

Bambusa spp.

Bòtòrè • Etnia Javaé

O taquari pela sua característica leve e flexível é usado como material para fazer flechas pelos indígenas.

Edmundo Wahuka Javae
AUTOR





TARTARUGA

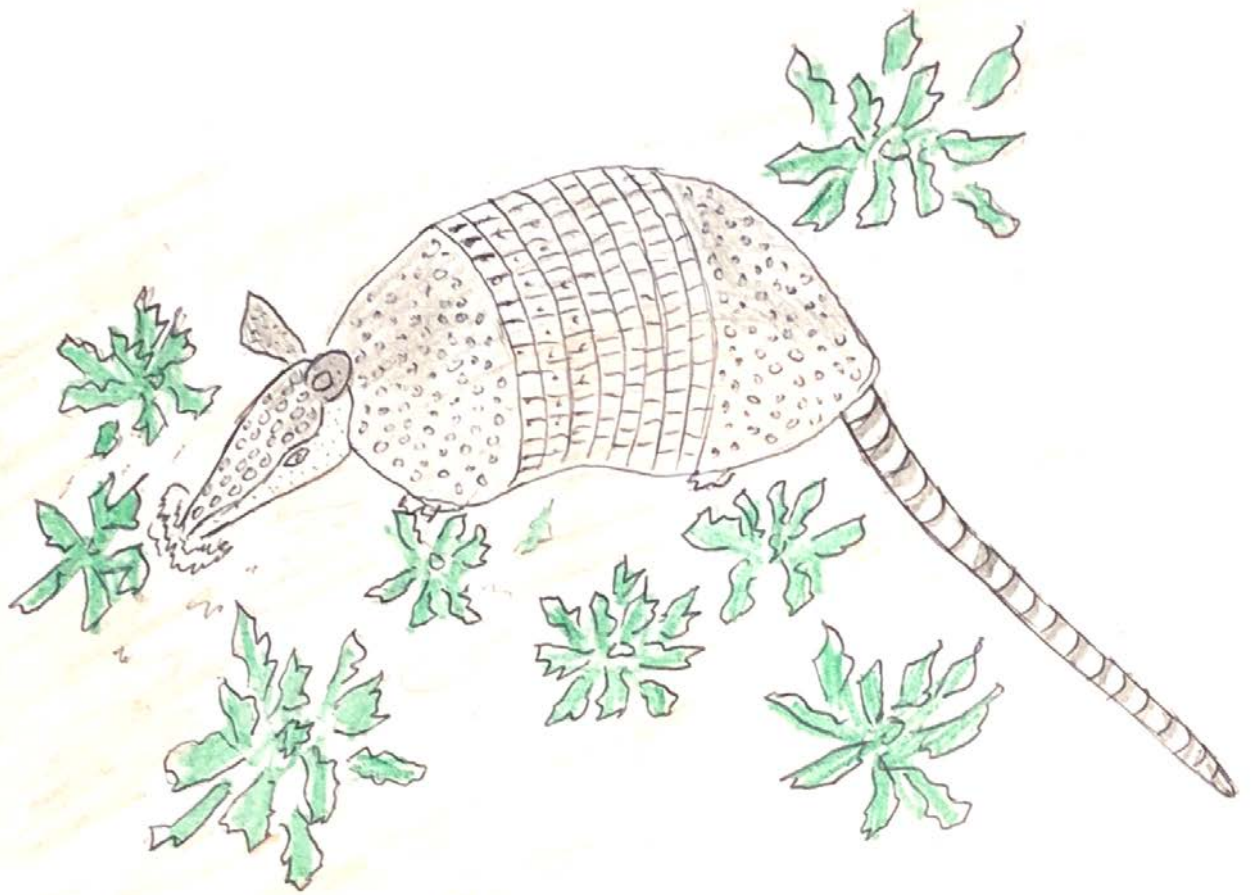
Podocnemis sp.

Òtuni • Etnia Javaé

A tartaruga é a comida típica do povo Javaé, refeição tradicional nas festas culturais como a festa da casa grande.

Edmundo Wahuka Javae
AUTOR





TATU

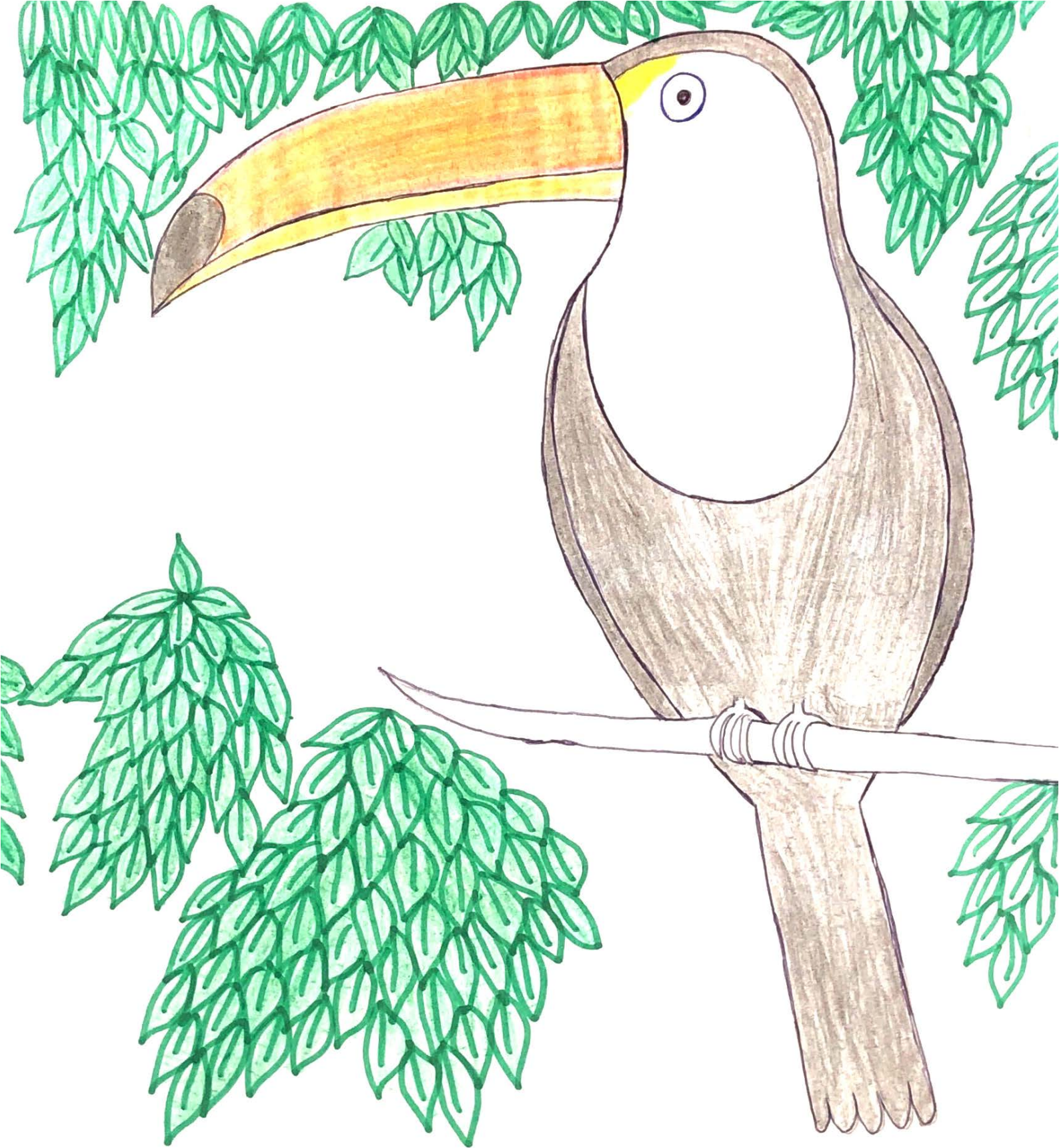
Família Dasypodidae

Tato • Etnia Tapirapé

O tatu é um animal nativo da América do Sul, que vive em regiões de Cerrado, matas ciliares, nas florestas com vegetação seca. É um animal devorador de larvas de insetos e ele possui uma espécie de armadura que cobre e protege seu corpo. A alimentação do tatu é baseada em pequenos insetos como formigas, cupim, besouros e larvas, também pequenos invertebrados, raízes, alguns vegetais e frutos.

As espécies de tatu mais conhecidas são: tatu-peba, tatu-bola, tatu-galinha, tatu-canastra e tatu-peludo. Os tatus cavam buracos no solo, usando suas unhas fortes e afiadas, para usarem de moradia. O tatu habita mais de uma toca, durante o dia fica na toca e sai só à noite à procura de alimento. Na nossa cultura Tapirapé o tatu serve como alimento, só é comido pelos homens e a mulher não come por causa das regras do costume tradicional do povo Tapirapé. A unha do tatu também é usada como remédio, ela serve para proteger, nas crianças, a região da barriga contra doenças, e quando crescer não ficar como barrigudo. O casco dele é utilizado como bolsa, ele pode ser comercializado também pelo povo Apyãwa.

Kaorewygoo Tapirape
AUTOR



TUCANO

Ramphastos toco

Rõ'teh • Etnia Krikati

O tucano é uma ave muito conhecida pelo povo Krikati, existem várias espécies de tucanos que se encontram em nosso território, cada uma com sua incrível beleza natural.

É muito conhecido pelo seu enorme bico, e é admirado aos olhos de quem vê. O tucano se alimenta de frutas, como bacaba, açaí e outras frutas que encontra na natureza. O bico grande facilita a quebra da casca de frutas mais rígidas e ajuda a espantar os animais que o assustam e na mastigação de alimentos. O tucano habita em campo aberto, são animais que dão preferência ao topo das árvores e raramente descem ao chão, bebem água da chuva que ficam nas folhas.

Para o povo Krikati o tucano é uma ave muito bonita que existe na natureza, a sua plumagem é uniformemente negra, papo branco e bico alaranjado, é uma ave admirada pelo povo Krikati.

Katiana Cry Cre Da Silva Krikati
AUTORA



TUCANO

Ramphastos toco

Tokynoo • Etnia Tapirapé

O tucano é uma ave muito bonita, muito colorida e com um bico enorme. O bico do tucano não é pesado, é formado de tecido ósseo. Existem vários tipos de tucanos na região da América do Sul, os tucanos grandes são os maiores representantes da espécie, eles são de cor alaranjada, amarela e branca, com a mancha preta no bico. Em volta dos olhos é laranja ou amarelo, no peito são brancos e no resto do corpo as penas são negras, por baixo do rabo tem penas vermelhas, as patas são de um cinza-azulado.

O tucano se alimenta de muitas coisas, como frutas, sementes, insetos, ovos de outras aves, mas preferem mais comer as frutas. Para comer uma fruta o tucano pega a fruta com a ponta do bico, vira a cabeça para cima e deixa a fruta escorregar até a garganta. Vive nas florestas e gosta de voar sobre os rios, poussa sobre as árvores mais altas. É possível identificar o tucano só pelo tamanho do bico, o bico do macho é menos curvo, o da fêmea mais estreito e mais comprido. O casal faz o ninho no oco das árvores altas e no ninho abandonado de pica-pau, bota no máximo de 2 a 4 ovos, e é o macho que cuida do filhote. Quando chove, o tucano alimenta-se de frutas e insetos,

seus predadores são águias e cobras. Na nossa cultura Apyãwa o bico é utilizado em uma festa tradicional, ele é colocado num tipo de colar no “tawã”, assim chamamos algumas pessoas que comercializam.

Kaorewygoo Tapirape
AUTORA







TUCANO

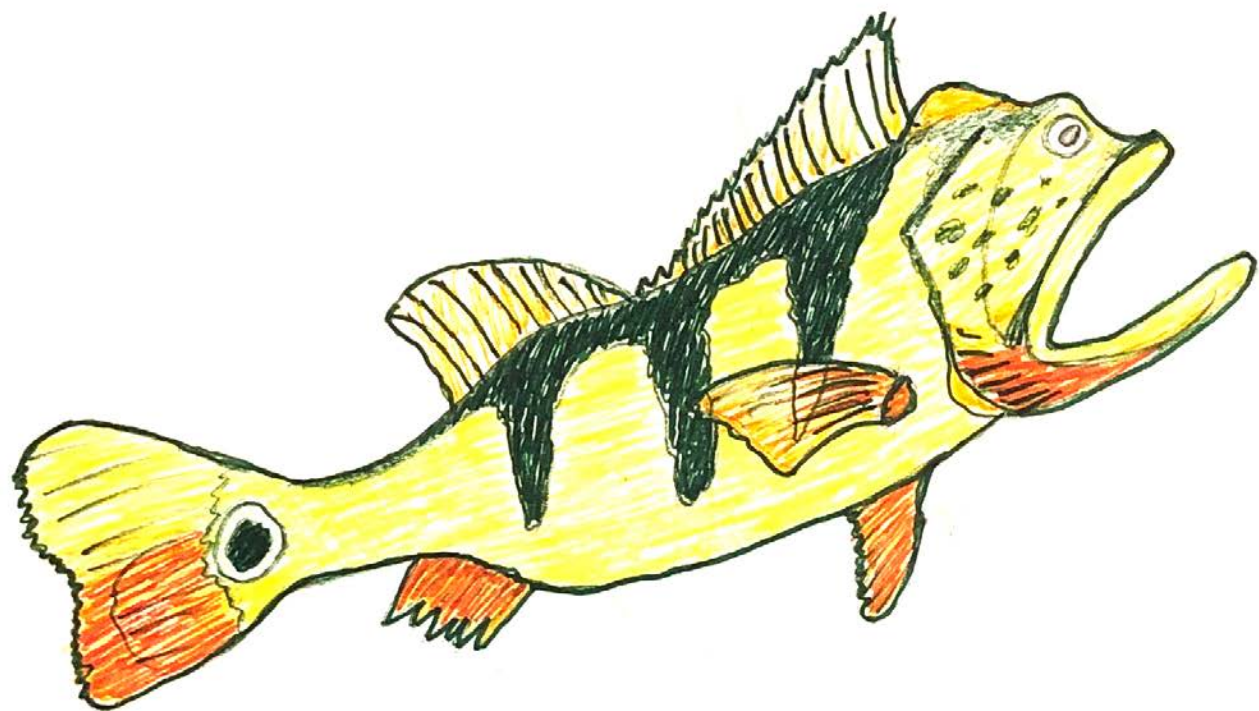
Ramphastos toco

Nõrõwada • Etnia Xavante

O tucano é encontrado na Floresta Amazônica e vive no Cerrado também. Essas aves são muito importantes dentro da nossa sociedade ou cultura. As plumagens são utilizadas para enfeitar os artesanatos. O tucano é a ave mais colorida dentro do nosso país que fica dentro da América do sul, a carne dele é comestível e o bico serve como enfeite de artesanato. A cor do tucano é preta, com um pouco de vermelho, amarelo e algo de branquinho.

Bartimeu Dzeremei Re
AUTOR





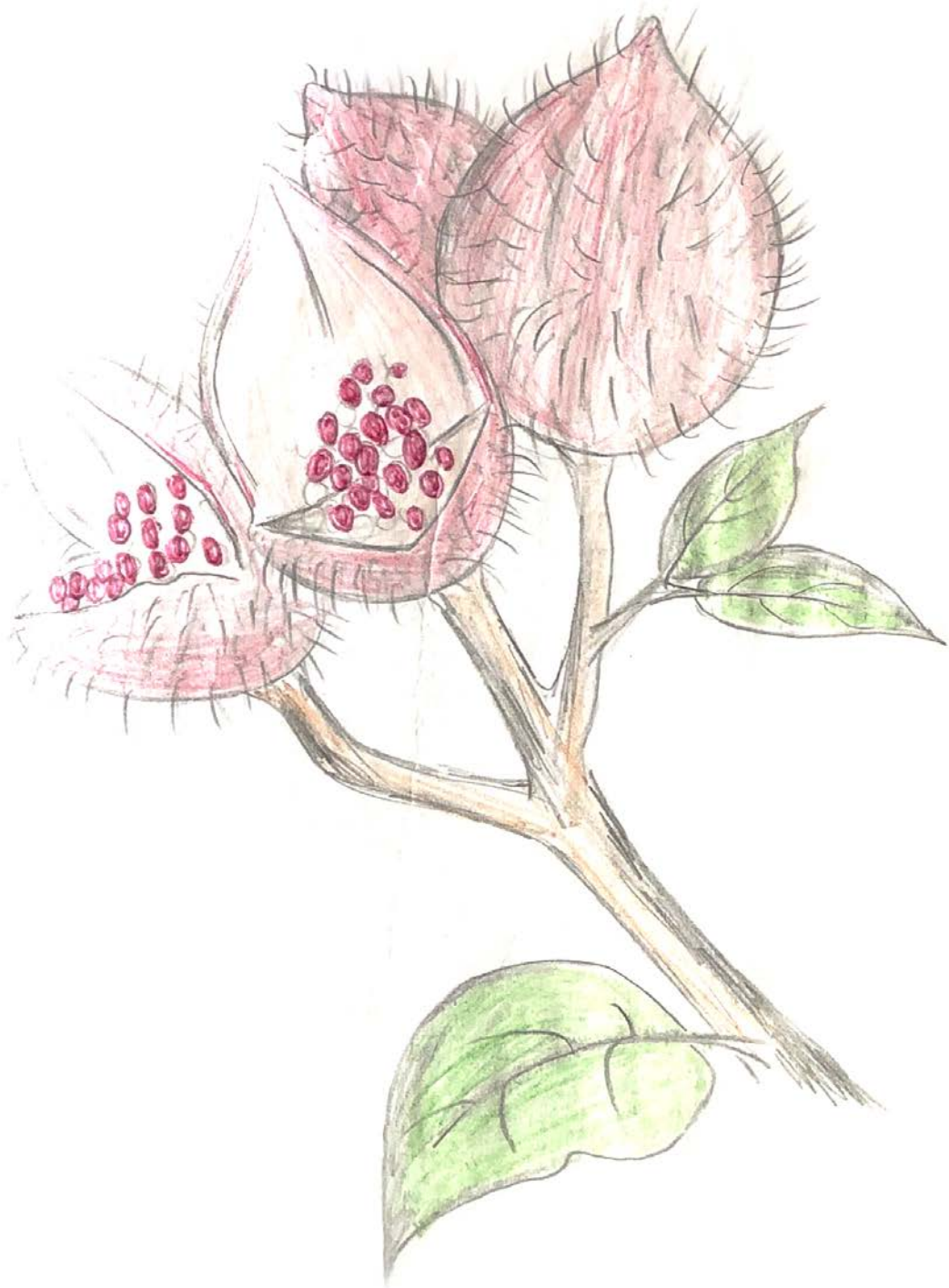
TUCUNARÉ

Cichla sp.

Benõra • Etnia Javaé

O tucunaré é um peixe que se alimenta de outros peixes menores, de insetos etc. o tucunaré é muito encontrado em lagos, lagoas e rios. O povo Javaé aprecia muito esse peixe, por ser muito saboroso. Pode ser consumido cozido, assado e coberto por uma massa de mandioca. Atualmente pode ser frito também, como fazem os não índios.

Sidney Iroana Javae
AUTOR



URUCUM

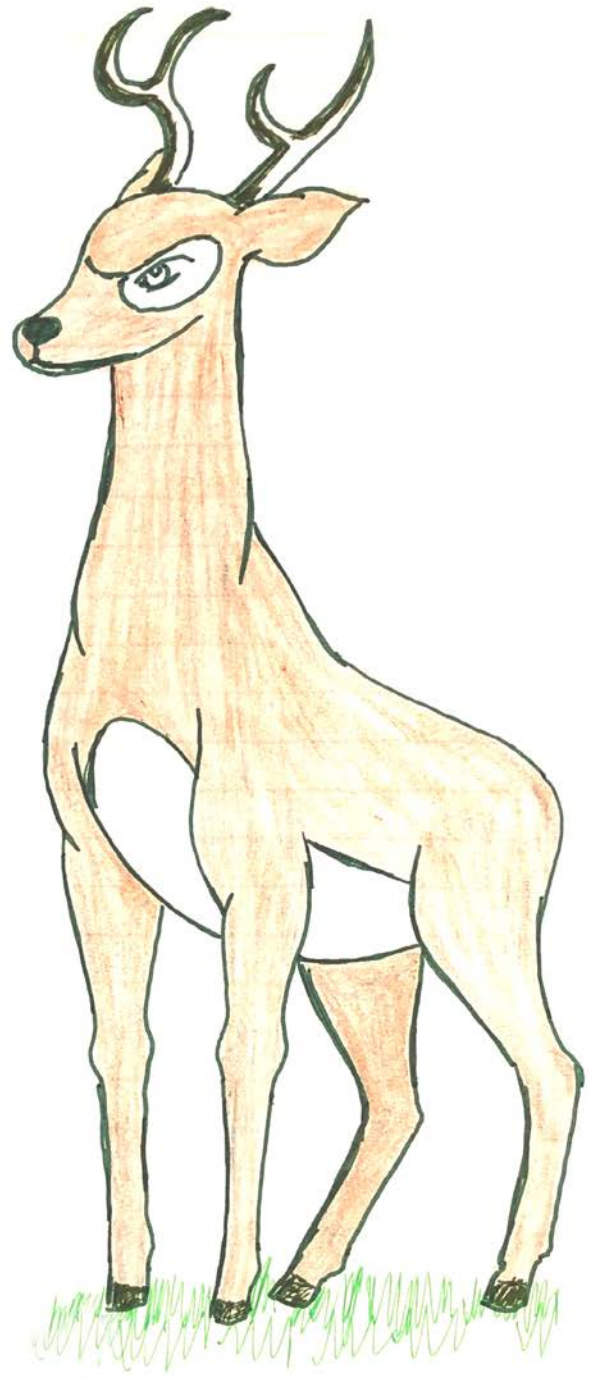
Bixa orellana

Wòòròna • Etnia Javaé

O urucum é essencial para todas as sociedades indígenas do Brasil. Usado para pintura corporal, artesanatos e adornos em geral.

Edmundo Wahuka Javae
AUTOR





VEADO MATEIRO

Mazama americana

Híaxy • Etnia Kanela

O veado é um mamífero que vive no Cerrado e seus principais alimentos são ervas, folhas, frutos, brotos de árvores e arbustos. Na minha aldeia, a Escalvado dos Ramkokamekra - Kanela, no centro sul do estado do Maranhão, a gente caça o veado porque a carne dele é muito apreciada. Segundo as pessoas, é uma das carnes mais gostosas que existem. Também usamos o chifre para fazer remédio para infecções urinárias e a unha para fazer uma cinta cerimonial nas corridas de tora.

Edval Canela
AUTOR



DIMENSÕES
21x23,5 cm

TIPOGRAFIAS
Gotham e Bulo

ANO 2021



