



DOSSIÊ

REDE INDÍGENA MULTIÉTNICA SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO CULTURAL



THYDÊWÁ

2017



162 indígenas, de 20 etnias, de 13 estados do Brasil, auto pesquisaram seus patrimônios imateriais. Os indígenas protagonizaram ações de identificação, documentação, reconhecimento, valorização e divulgação de seus próprios patrimônios, publicando colaborativa e multiculturalmente 05 livros.

Os livros circulam dentro das aldeias e Brasil afora, contribuindo com a salvaguarda dos patrimônios imateriais indígenas.



Na minha aldeia tem
Beleza sem plantar.
Eu tenho o arco eu tenho a flecha
Eu tenho raiz para curar
Viva Tupã! Viva Tupã! Viva Tupã!
Que nos vem trazer a luz!

Ritual do Toré

A Rede Indígena Multiétnica contribui na salvaguarda de rituais

Nossos Rituais

A religião dos Índios não tem maldades

E o ritual sempre foi para nós uma coisa importante. Os troncos antepassados, jamais eles teriam conhecimento de uma festa, um forró, um samba, mas sim, o povo todo sempre comemorava aquela dança. Quando estamos tristes nós dançamos para ficar alegre, se estivermos alegre, nós dançamos para comemorar nossa alegria.

Também hoje nós temos o nosso casamento indígena nós mesmos realizamos através da nossa dança. Para um casamento, o padre exige que aquele casal que vai se casar seja de maior, porque ele não podia fazer o casamento de menor. Isso nós consideramos um desrespeito à nossa cultura, nossa tradição em relação ao casamento, porque o índio casa cedo. Nesse casamento nós temos a oração, temos o incenso e o cachimbo que é para espantar o mal. Naquele momento as fumaças incensadas, as fumaças cheirosas, com a resina do jatobá, com a resina da "mesca", com o capim de aruanda, com o capim santo, com erva cidreira, entre outras raízes cheirosas misturadas para que seja incensado esse casamento é consagrado, considerando que essa fumaça levou todo o mal. Temos nossas orações e temos também a bebida tradicional, que é uma bebida bem preparada. Ela tem sete *apreparos*. Nós temos o caldo da cana, que a cana é moída para tirar o caldo, nós temos a mandioca, que botamos para *puber* no caldo da cana juntamente com mel de abelha. Isso vai para dentro de um pote e é enterrado por oito dias, e depois desses oito dias ele é arrancado, coado. E temos mais quatro *apreparos*,

nosso
reco

que
fazer
casar

que isso é um segredo que nós temos guardado. Hoje nós Pataxó-Hã-hã-hã já ocupamos aproximadamente 16 mil hectares de terra aqui na região, e a gente agradece no ritual, porque sem o ritual a gente não conseguiria resistir a tanta pressão. Nossa luta só vai para frente com o nosso ritual. Tem os espíritos que são os protetores da nossa luta, aonde temos visões, recebemos as orientações.

Naílton Pataxó

A Rede Indígena Multiétnica contribui na salvaguarda dos conhecimentos tradicionais

Cesário Neves Ferreira (70 anos)

Meu pai e minha mãe eram indígenas da etnia Pataxó. Lembro muito bem que, em 1948, toda essa região era coberta pela Mata Atlântica. Hoje esta tudo diferente, as matas sumiram do mapa. Hoje só se vê campo para a criação de boi. Os homens que vieram para aqui acabaram com as nossas florestas da região. Naquele tempo, por volta de 1950, essa região tinha uma diversidade de caça muito grande. Hoje os animais silvestres sumiram todos.

Foi com muita luta que consegui comprar o pedacinho de terra onde vivo. Tive que vender muito coco no Escondido (Itamaraju). Enchíamos os animais de coco e seguíamos viagem para Itamaraju. Estrada? Ainda não existia nesse tempo. Os cacuás furavam devido a muitos tocos que existia pela estrada a fora. Tínhamos que parar a viagem para arremendar os cacuás.

A viagem demorava cinco dias. Tínhamos que encarar chuvas e sol. Roupas para agente usar era difícil naquele tempo. Mais nunca desanimei diante das dificuldades. Casei quando tinha 16 anos. Muitas vezes tínhamos que fazer fogo no meio da casa porque nós não tínhamos cobertura para nos cobrirmos.



Mesmo com todas essas dificuldades a vida era melhor. Hoje a criminalidade está muito grande porque o homem não respeita o outro.

Esperamos que o Governo demarque já as nossas terras. Para que possamos viver em paz. É o que penso.

**O QUE NOS CURA****É NOSSA MEDICINA TRADICIONAL**

As pessoas aqui na minha aldeia me chamam de CURANDEIRA. É porque eu conheço da medicina tradicional porque meus pais eram índios e usavam as ervas e eu aprendi com o dia-a-dia deles. Hoje eu uso com meus netos. Faço a garrafada e a cocada. A cocada serve para vermes. A garrafada é usada para anemia. Meu esposo só andava doente, meu tio fez uma garrafada para ele e até hoje ele nunca mais sentiu nada, curou mesmo... A folha da jaca é boa para pressão alta.

A aroeira é boa para quem sofre dos rins, do estômago e para qualquer tipo de inflamação por dentro de nós, é boa também como purgante e para coceira e sarna. A rosa dália é boa para o coração. Água da colônia serve para derrame. Aruanda serve para dor de cabeça, dor no peito, febre, gripe. Pode ser tomado o banho dos cachos verdes ou o lambedor...

O que nos cura é nossa medicina tradicional. Eu bebo remédio de farmácia, mas o efeito nunca é igual ao remédio natural. Hoje eu passo tudo o que eu sei para meus filhos e netos.

Dona Ilda Neves de Jesus



A Rede Indígena Multiétnica contribui na salvaguarda dos saberes e as práticas de cura indígena

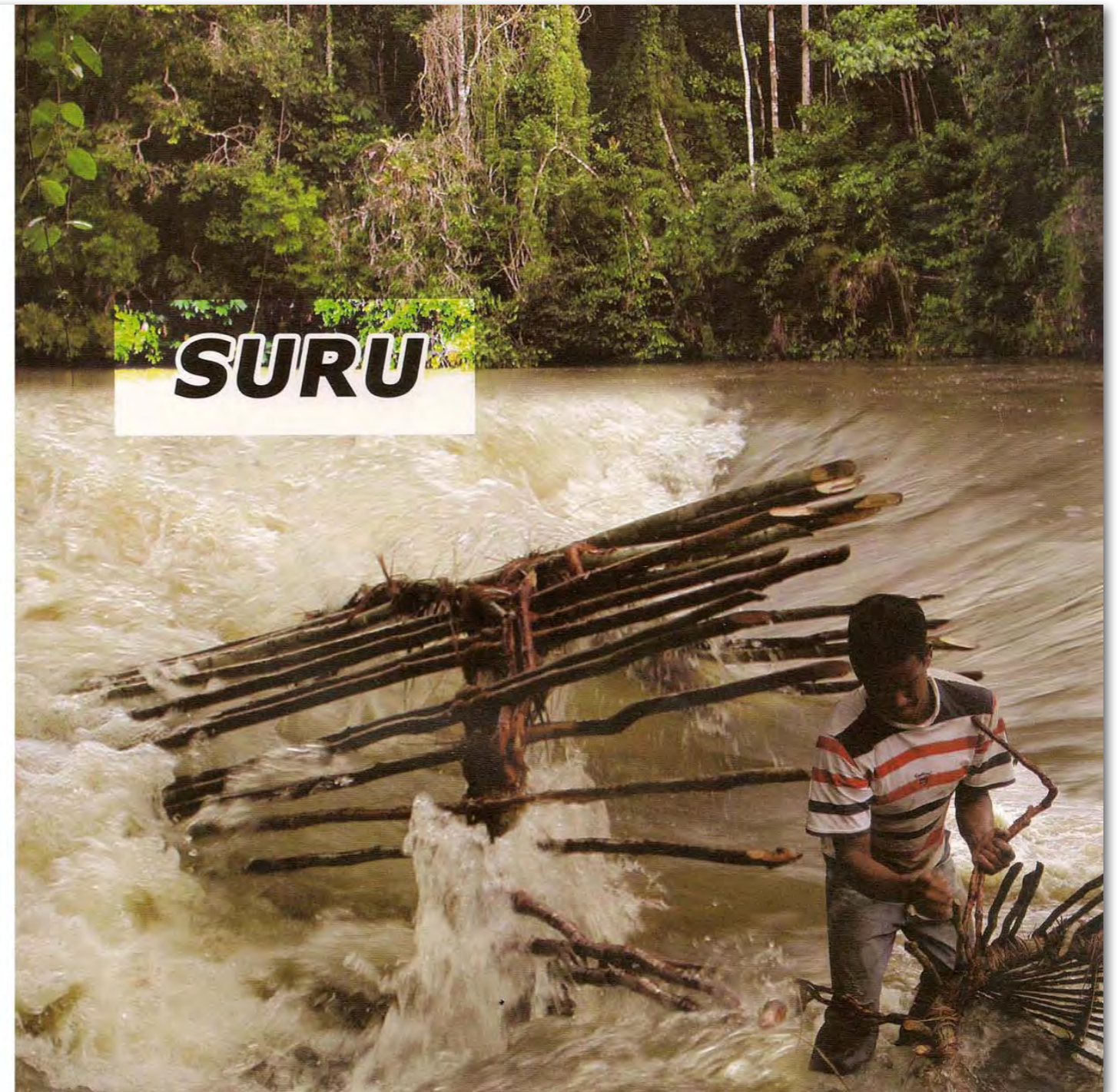
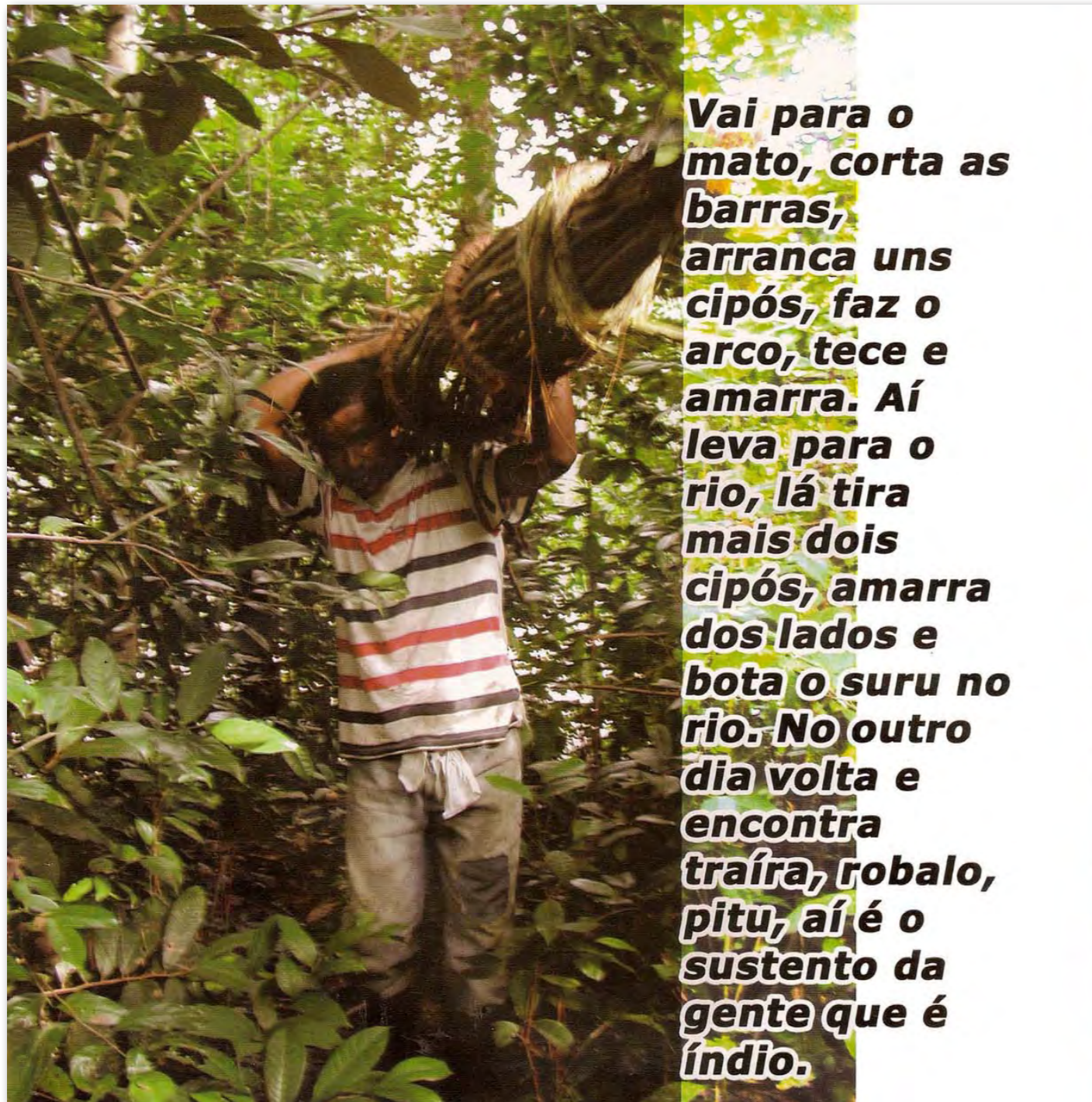


Eu tenho orgulho que meus antepassados tenham deixado esta origem para nós e já que deixaram vou aproveitar ela até o fim!
E quando eu morrer tenho que deixar para meus filhos, para eles fazerem as coisas também.

Tem gente que tira o espinheiro todinho, eu não, não carece, passo a mão, passo a faca nele e puxo com a mão, nós tiramos a fibra, depois batemos ela bem batidinha para ficar macia e depois a gente faz a corda.

Seu Antônio Procópio

A Rede Indígena Multiétnica contribui na salvaguarda dos saberes e das práticas de utilização sustentável de fibras para confecção de vestimentas



A Rede Indígena Multiétnica contribui na salvaguarda do ofício de pescador tradicional

Faz a TAPIOCA, o BEJÚ, a GOMA SECA.

Só não vai pro forno a goma seca, A CHIMANGA, que é aquela bolachinha que se desmancha na boca. Ela seca no sol.

Pra fazer PUBA a gente bota a mandioca no rio pra apodrecer, de molho. Nossa família faz no rio, mas dá pra fazer numa bacia com água, dentro de casa.

Passa uns sete dias, pra fermentar.

Ela fica molinha e a gente descasca, passa na peneira, ainda com água, e joga dentro de um saco e lava, lava, lava.

Vai coando e coando até tirar aquela massa, que transforma em puba.

Com a PUBA, se faz o mingau, a pamonha.



Pedrisa

PEDRO BRÁZ: De primeiro não tinha essas doenças porque os índios comiam as caças do mato e hoje em dia aparece vários tipos de doenças e os índios estão comendo os mesmos alimentos que os não-índios comem. O índio só podia ser forte porque ele não comia sal. Ele caçava e assava o animal na folha da patioba. Eu mesmo já comi peixe cozido na folha da patioba, na beira do rio. Então, o de comer era da natureza. Matava uma caça e não tinha nada tóxico. Hoje em dia, até um peixe de represa está tóxico porque se dá aqueles adubos pra ele crescer, aumentar. Já se pega uma galinha com 45 dias de vida!



Só pode ser veneno! Os índios não têm mais aquela substância como era de primeiro. As águas poluídas. É difícil para os índios ter a saúde que os antigos tinham por causa dessas coisas com a natureza... está poluído o mundo todo! Esse negócio de tóxico está no mundo todo. Nós aqui bebemos da fonte limpa. É água da natureza. Não tem nada de poluição.

A Rede Indígena Multiétnica contribui na salvaguarda dos modos de fazer a farinha de mandioca



caçote

Não esconder mais nossa cultura



Não esconder mais nossa cultura

Minha mãe era índia e meu pai não, mas ele veio viver com ela aqui, dentro do mato. Minha mãe vivia bem, agora meu pai passava fome. Até que mãe mostrou as comidas dos índios: buzo assado, barbado (um tipo de macaco) frito, caçote cozido (rã de pequeno porte, perereca)

Tainakó – Niraldo

Buzo

A Rede Indígena Multiétnica contribui na salvaguarda dos modos de escolher os alimentos



A Rede Indígena Multiétnica contribui na salvaguarda dos modos de preparar os alimentos

O Cordão de Oração

O primeiro parto que eu fiz eu tinha 16 anos. Minha mãe ia fazer parto e me levava junto. Levava eu e outra irmã minha. Chegando lá, ela falava: "Panha folha de andu" e a gente apanhava, "Panha folha de manga"... A gente apanhava broto de cana pra aumentar as dores, a gente fazia os banhos... Eu aprendi com ela e hoje eu já fiz muitos partos, mais de 100. Já perdi a conta.

Fiz um parto recente que foi da prima de meus filhos. Ela sentiu dor, mandou me chamar e eu fui. Cheguei lá e ela estava ruim. Dei uns banhos de remédio, ajeitei e a criança nasceu. Desde o primeiro parto que eu fiz, eu uso meu cordão de oração. Até hoje tenho ele aqui guardado pra na hora que as mães precisar de mim eu tô lá pra fazer os partos e uso esse cordão.

Minha mãe me ensinou a oração e eu fiz esse cordão. Ela ensinava pra a gente fazer e a gente fazia. Quando a mulher estava com dor, a gente chegava e amarrava o cordão na barriga da mulher. Para aqueles casos em que o médico falava que a criança sobe, a gente usa o cordão que é pra criança não subir. Quando a mulher tá com dor, a primeira coisa a fazer é dar uma massagem das costas puxando pra frente, pra a criança não ir pra trás. O cordão é feito falando as palavras da oração e dando uns nós no cordão, aí ele tá pronto. Então, todo canto que você for não precisa nem rezar, a oração já tá ali, no cordão; é só amarrar na cintura da mãe e a criança tá fora de perigo.

Mocinha Pataxó Hãhãhãe



Parteira Mocinha

Mãe Dora

Comecei com 17 anos acompanhando a parteira tradicional mãe Chiquinha, que me passou as técnicas tradicionais e remédios que ajudam a facilitar o parto e torná-lo menos doloroso para a mãe. Mãe Chiquinha sempre foi paciente e atenciosa em seus ensinamentos e com ela aprendi, assim, facilitando meu aprendizado. Mas nada seria possível se eu não tivesse dentro de mim a vontade de ser parteira. Com 19 anos, fiz o primeiro parto sozinha e desde então, até os dias de hoje, continuo fazendo.

Hoje me sinto muito gratificada pelo meu trabalho. Como meu trabalho é feito por um dom dado por Deus, eu não cobro por ele. Sou agradecida pelos sorrisos dos pais ao verem seu filho pela primeira vez, ao ouvir o choro de um bebê recém-nascido ao chegar a um novo mundo. Sinto-me especial pois cada uma das crianças que fiz o parto, a partir daquele dia e momento, passam a ser meus filhos também. Por esse motivo sou conhecida na aldeia e em todo o Povo Pankararu por "MÃE DÔRA".

A cada parto, sinto uma paz de espírito e de dever cumprido perante Deus, nosso pai, que me concedeu esse dom e às nossas forças encantadas que sempre me acompanham em minhas missões. Sinto eles perto de mim.

Há vários anos levo comigo sempre que possível uma aprendiz, para repassar meus

conhecimentos, assim como mãe Chiquinha me ensinou. Já tem algumas parteiras aprendizes aqui na aldeia: Mariza, Ivone, minha irmã Julia, entre outras. Hoje em dia, tenho a companhia da Luciene, pois facilita por ela ser minha nora, e ter boa vontade de participar nos partos.

Sinto-me uma pessoa abençoada e privilegiada por minha vida de parteira e sinto dentro de mim, a cada novo parto, um sentimento de missão cumprida.

Mãe Dôra

Entrevistada por Luciene Pankararu



Maria das Dores Silva (Mãe Dora) e Luciene Maria da Silva

A Rede Indígena Multiétnica contribui na salvaguarda dos conhecimentos das parteiras tradicionais



Os 162 indígenas são protagonistas da Rede Indígena Multiétnica que fez seus livros circularem dentro e fora das aldeias, que promoveu o diálogo intercultural em escolas e universidades... Chegando diretamente a mais de 100.000 pessoas, entre indígenas e não indígenas.

A Rede Indígena Multiétnica incentiva a salvaguarda dos patrimônios indígenas imateriais no Brasil