

Aula 9

Semana 21/04 a 27/04/2021

Os Indígenas



Nossa aula terá dois textos diferentes. O primeiro é um artigo da Fundação Nacional do Índio. O segundo é parte de um capítulo do livro didático Sociedade e Cidadania do 7º ano.

Texto 1 -

:: Cultura indígena ::

Fonte: CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO E INFORMAÇÃO - CEDOC FUNDAÇÃO NACIONAL DO INDIO - FUNAI

Adaptação: Livia Neves

(Disponível no site: <http://psg.com/~walter/indio.html>)

Os índios do Brasil não formam um só povo. São muitos povos diferentes de nós e entre si. Possuem hábitos, costumes e línguas próprias e, por isso, é errado pensar que todos os índios vivem da mesma maneira.

Existem grupos indígenas que, por estarem em contato permanente com a nossa sociedade, adotaram muitos hábitos e costumes da nossa cultura, falam o português, usam produtos industrializados mas nem por isso deixam de ser índios. Existem ainda grupos que mantêm contatos apenas ocasionais com os brancos e, finalmente, grupos que não têm qualquer contato com a sociedade, desconhecendo nossos costumes e língua.

Como exemplo de cultura indígena, convém ressaltar a dos Yanomami. Esse povo, fala a língua Yanomami e mantém ainda vivos os seus usos, costumes e tradições.

Eles vivem em grandes casas comunais: a maloca que consiste numa moradia redonda, com topo cônico, com uma praça aberta ao centro. Várias famílias vivem sob o teto circular comum, sem paredes dividindo os espaços ocupados. O número de moradores varia entre trinta e cem pessoas.

A construção de uma estrada cortando seu território e a operação de mineradores e, hoje, a presença de milhares de garimpeiros têm resultado na destruição da floresta e trazido muitas doenças para os Yanomami, cuja população está sob séria ameaça de desaparecimento.

Texto 2 - Trecho do livro História: Sociedade e Cidadania 7º Ano - Prof. Boulos. Capítulo 1, página 13.

Os Indígenas - Tupis

Quando Pedro Álvares Cabral aqui chegou, havia milhões de indígenas agrupados em mais de mil povos falantes de cerca de 1 300 línguas. Boa parte dessas línguas pertencia ao tronco Tupi. Calcula-se que, na época, a população tupi era de 1 milhão de pessoas.

Os povos tupis tinham uma origem comum: a atual Floresta Amazônica. Suas casas eram ruidosas e movimentadas. Suas aldeias eram grandes se comparadas às da Amazônia atual. Por volta de 500 a.C., eles começaram a se expandir; uma parte deles caminhou pelo interior em direção ao sul; outra parte rumou até a foz do rio Amazonas e depois avançou pelo litoral no sentido norte-sul.

Os tupis praticavam a agricultura, com destaque para o cultivo da mandioca, planta que foi descoberta e domesticada por eles. Para complementar sua dieta caçavam, pescavam e coletavam produtos da floresta.

Entre os grupos tupis que habitavam o litoral estavam os tupinambás da área onde hoje é o Rio de Janeiro; e os tupiniquins que tinham suas aldeias onde hoje é Porto Seguro, na Bahia.

Técnicas e saberes tupis

Objetos que contam história

Os mantos indígenas vistos nesta página foram confeccionados pelos tupinambás, grupo falante de língua tupi que habitava o litoral brasileiro. São confeccionados com fibras naturais (embira) e penas de guará, ave de plumagem vermelha do litoral norte brasileiro. Informa-nos um estudioso que:

“Todos os anos, os tupinambás saíam em grandes expedições para obter as penas da ave guará [...]. Essas capas de penas, denominadas pelos tupinambás de Guará abacu e Assoyane, cobriam o indivíduo até a altura do joelho.”

GRUPIONI, Luís Donizete Benzi (Org.).
Índios no Brasil. 3. ed. São Paulo:
Global; Brasília: MEC, 1998. p. 250.

Mais da metade dos brasileiros consome farinha de mandioca diariamente. A mandioca foi domesticada provavelmente pelos povos tupis da Amazônia.

O processamento da mandioca

O alimento básico de numerosas sociedades indígenas é constituído pela mandioca-brava e seus derivados. Nessa variedade de mandioca existe um poderoso veneno [...], mas os índios desenvolveram técnicas especiais para torná-la comestível. Nós aprendemos deles essas técnicas.

Descasca-se e rala-se a mandioca, lava-se a massa com água sobre uma peneira, experimentando-a depois com as mãos. Em seguida, a polpa é colocada em uma prensa: na esteirinha manual ou no tipiti [...]. O sumo que escorre por entre as malhas é recolhido numa panela e decantado. O líquido chama-se tucupi e perde o veneno quando deixado ao sol ou aquecido ao fogo, servindo então para temperar a comida, junto com outros condimentos.

Lava-se também o sedimento branco do fundo da panela, o polvilho, para livrá-lo do veneno. Depois de torrado em tacho, obtém-se a tapioca.

A polpa da mandioca é retirada da prensa e seca ao sol em forma de pães. Para fazer farinha, esses pães são esfarelados e torrados. Para fazer beijus, mistura-se a massa esfarelada com um pouco de água, espalhando-a sobre tachos rasos. Pazinhas de madeira em forma de meia-lua servem para virar os beijus sobre o torrador. Com a farinha fazem-se ainda bebidas [...], tortas e mingau. A farinha é guardada em [...] cestas e cabaças.

MANIFESTAÇÕES socioculturais indígenas. Formas de humanidade: guia temático para professores. Museu de Arqueologia e Etnologia da USP. p. 12. Disponível em: <http://www.vmptr.mae.usp.br/uploads/TDMDownloads/downloads/downloads_580107ef898b4.pdf>. Acesso em: 5 jul. 2018.