

REDE MAGIA 2

Jornal dos Alunos da 1º Série da Escola Casa Via Magia - Dezembro/2002

Índios contam como vivem hoje

Três índios das tribos Kiriri e Pankararu estiveram na Via Magia para falar de seus costumes, de sua vida e de sua cultura. Eles vieram acompanhados de mais quatro pessoas da Atividade Curricular em Comunidade, um projeto que a Faculdade de Belas Artes, da Universidade Federal da Bahia (UFBA), desenvolve com os índios.

Eles concederam, na nossa sala, esta entrevista. No início, Marjolein pediu e eles falaram umas coisas na língua deles. Depois eles traduziram para a gente.

Os índios trouxeram arco e flecha, lanças, bolsas, colares e cocares lindos para vender e várias pessoas compraram.

No final, cantaram uma música e todo mundo da sala dançou o Toré, uma dança indígena, com eles. Foi muito legal! Essa foi a parte que nós mais gostamos.

Depois disso, nós entregamos para eles os alimentos e os agasalhos que trouxemos de casa para ajudar na manutenção de suas tribos. Os índios agradeceram e disseram que adoraram a nossa escola.



Leia também:

Um passeio incrível ao Museu Náutico
Conhecendo um jornal —————

Pag - 03

Passatempo!! —————

Pag - 04

Índios contam como vivem hoje:

Pedro - Qual é a tribo de vocês e onde fica?

Uiamayara - Eu e Mudizele somos da tribo Kiriri, que fica perto de Ribeira do Pombal e Jaguiricá é da tribo Pankararu, que fica na divisa entre Pernambuco, Alagoas e Bahia.

Nanny - Como vocês comem?

Uiamayara - Na aldeia, a gente come de mão e de colher, se tiver, mas, na cidade, a gente come de garfo, de colher e de faca.

Luísa Oliveira - A comida de vocês é boa?

Uiamayara - (Risos). A nossa comida é boa. Nós comemos feijão, arroz e quando não tem alimento, a gente faz artesanato, vende e compra comida.

Daniel - O que vocês comem?

Jaguiricá - Pinha, jaca, banana. A carne é mais difícil. A minha aldeia é a que mais planta aqui na Bahia. A gente planta milho, batata doce, amendoim e aipim.

Daniel - As penas do cocar de vocês são de que animal?

Jaguiricá - São de Arara Azul.

Lana - Como é que vocês se vestem na tribo?

Madezele - Na tribo, a gente veste a nossa fibra de ouricuri. Na verdade, na região não pode mais nem usar roupa de índio, mas nós usamos.

Ana Clara - Qual é a festa que vocês mais comemoram?

Madezele - A festa que nós comemoramos é 19 de abril, que é dia do índio, uma data criada pelo branco e dia 9 de novembro, quando comemoramos sete anos de reconquista de Mirandela, a nossa reserva, que tinha sido tomada pelos posseiros.

Sara O que tem na casa de vocês?

Uiamayara - Tem tudo o que tem na casa da cidade. Já tem energia elétrica. Os que tem mais condição, tem televisão, tem geladeira.

Mariana - Como vocês fazem as canoas?

Madezele - Não tem rio lá na região e não fazemos canoa.

Rodrigo Sampaio - Vocês moram em casa ou em ocas?

Jaguiricá - As ocas nós preservamos como um lugar sagrado e tem casas de tijolos, que nós mesmos fazemos.

Gabriel Silva - Quais os esportes que vocês praticam?

Madezele - A gente joga futebol de campo, atira de arco e flecha. A gente coloca um umbu numa árvore e tem que acertar com o arco e flecha. Outra, é o cabo de guerra. Um grupo fica no terreiro de baixo e o outro no terreiro de cima. O que ganhar, faz a festa do lado do terreiro dele. Tem também a disciplinação, que é quando um não obedece as leis, passa cansação neles.

Rodrigo Atta - Quais os brinquedos que as crianças brincam?

Jaguiricá - Eles brincam de arco e flecha, faz bonecos de barro e brinca com brinquedos comprados na loja também.

Matheus Mello - Vocês têm medo de uma onça atacar sua tribo?

Jaguiricá - Não, porque não tem mais onça, quando muito, aparece é um gato do mato.

Luana - Vocês dormem em rede, cama ou esteira?

Uiamayara - Dorme nos trêz. Quando não tinha colchão, a gente dormia em cama de vara. Faz assim: trança as varas com tronco de bananeira e bota a esteira por cima.

Victor - Qual o transporte que vocês usam?

Uiamayara - As pernas. Dentro da aldeia alguns têm bicicleta, cavalo. Na cidade é que a gente anda de carro e de ônibus.

Alexandre - Como é que vocês pescam?

Madezele - A gente pesca com lança quando a água é clara e pesca com anzol quando a água está barrenta.

Mateus Queiroz - Como é que vocês fazem a lança?

Jaguiricá - Antigamente fazia com pedra, mas hoje em dia, faz com serrote e furadeira.

Marília - Como é que vocês escolhem o pajé da tribo?

Jaguiricá - O pajé é escolhido mas tem que apresentar as suas virtudes. O pajé é um pai.

Luíza Mattei - Como é que vocês estudam?

Uiamayara - Antes a gente não tinha escola. A Funai contratava um professor e os fazendeiros ameaçavam. Mas hoje o nosso território tem escola. A gente aprende no português e no kepiá.

Marcelo - Como vocês namoram?

Jaguiricá - Uma família oferece uma comida para a família da moça. Se a comida for aceita, começa o namoro. Às vezes é imposto pelos pais. E quando as famílias não querem, pode pegar a índia e levar para casa.

Ricardo - Na tribo tem computador?

Jaguiricá - Quem tem mais condição tem.

Bete - Vocês têm problemas com os posseiros querendo tomar as terras de vocês?

Madezele - Antes tinha mais. Os fazendeiros iam tomando as terras e a gente ia ficando encolhido. Hoje nós temos menos problemas, mas tem muita gente de olho nas nossas terras.

Biel - Como vocês acham que é Deus?

Jaguiricá - Eu acredito que Deus está presente em tudo, nos animais, nas plantas. Se eu respeito tudo o que está aqui, eu estou respeitando Deus.

Giuliana - O que o cocar significa?

Jaguiricá - Nós acreditamos que usando o cocar, ele passa a nos proteger como protege os pássaros.

Gabriel Damasceno - Tem índio branco?

Uiamayara - Tem, mas com descendência indígena.

Girlene - O colar que vocês usam tem algum significado?

Jaguiricá - O colar tem várias energias, das plantas, dos pássaros. Ele passa a nos proteger de coisas ruins.

Um passeio incrível ao Museu Náutico

O grupo da 1ª série visitou o Museu Náutico, que fica no Farol da Barra. Nós fomos de ônibus. Quando chegamos lá dentro, nós vimos dois canhões enormes e olhamos o mar e a Ilha de Itaparica por umas casinhas que tem fora do Farol, por onde, antigamente, os guardas enxergavam os barcos inimigos.

No Museu tem várias caravelas lindas de vários tamanhos e barcos incríveis! Foi o Guia quem nos mostrou. Ele mostrou balas de chumbo pequenas e grandes, duas bússolas e vários instrumentos de navegação utilizados por

caravelas que afundaram. Tinha um instrumento cinzento, parecendo um dedal, que as pessoas das caravelas jogavam na água para ver se estava raso ou fundo. Quando pegavam o instrumento de volta e ele estivesse cheio de areia é porque estava raso e o barco podia bater num banco de areia.

Nós vimos também várias caravelas portuguesas de várias épocas, dentro de garrafas e coisas de pessoas que naufragaram, como louças chinesas, que na época eram valiosas, potes de cerâmicas, roupas e outras coisas.

O Guia contou que o Farol da Barra

foi construído para iluminar o caminho dos navios, para que eles não batam num banco de areia que dá pra ver do Farol. Segundo o Guia, muitos navios já encalharam nesse banco de areia que é bem raso e dá até pra a gente tomar banho em pé, quando a maré está baixa.

Depois nós brincamos de pega-pega na grama em frente ao Farol e voltamos para a Via Magia.

Conhecendo um jornal

Nós fizemos uma visita ao jornal A Tarde. Quem nos levou para ver como o jornal funciona foi Etelvina, uma jornalista. Logo na entrada do jornal, tem uma máquina muito antiga que imprimia jornais e tinha teclas. Etelvina contou que essa máquina tinha dois séculos.

Depois nós subimos para a Redação. É lá que os jornalistas digitam coisas que vão sair no outro dia no jornal. Um homem (diagramador), mostrou no computador uma Ferrari vermelha decente, igualzinha a que estava impressa no jornal. Ele mostrou também uma reportagem sobre futebol, no computador. Ele mexia a bola da fotografia de um lado para outro e até desaparecia com a bola. Ele disse que era porque a bola tinha que aparecer com destaque numa fotografia sobre futebol. Nós vimos também uns quadrinhos no computador, igual ao que tava no jornal impresso.

Etelvina nos levou para o setor de fotografia e um fotógrafo

(repórter fotográfico), tirou várias fotos nossas e mostrou no computador. Depois ele imprimiu para agente ver.

Ana Clara encontrou o padrinho dela no jornal e Nanny encontrou o tio dela, que é jornalista.

Depois nós fomos conhecer o lugar onde o jornal é impresso (reprografia). Tem um monte de máquinas enormes e uns rolos jornais gigantes de papel, que dá pra fazer

muitos e muitos jornais. Essas máquinas são muito perigosas e a gente não pode pegar nelas. Um homem que perdeu um dedo nas máquinas mostrou a mão dele e só tinha quatro dedos.

Essas máquinas são muito perigosas e a gente não pode pegar nelas. Um homem que perdeu um dedo nas máquinas mostrou a mão dele e só tinha quatro dedos.



Passatempo!!

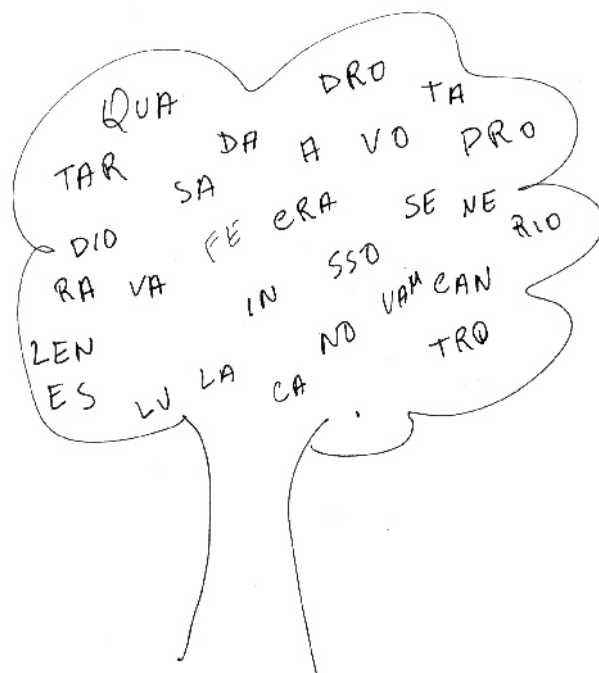
Quatro amigas (Lúcia, Raquel, Ana e Joana) moram num prédio de 4 andares. Cada uma mora em um andar

- 1 - Lúcia mora abaixo de Raquel.
- 2 - Ana mora acima de Joana.
- 3 - Raquel mora abaixo de Joana.

Quem mora em que andar?

Encontre pelo menos 10 palavras que tenham a ver com os Índios Brasileiros.

Z C E B Q P X C A U I M
L P U T M K H S R B Q I
C O L E T A I E C B V C
Q C P Y N I I E O F L X
P A X J L H U F L E X A
B E I J U Y L D C A C A
P O T E P A C I B N F I
E R P G H N P T P T R T
S J F G V I Ç Q O P F N
C Y T P H J A U E O L J
A C U S C U S U P A J E



Forme quantas palavras conseguir.

1 palavra = 5 pontos

Quantos pontos você conseguiu?

Receitas indígenas

Suco de Mel

20 litros de água
1 litro de mel.

Coloca o mel dentro da água fria. Vai mexando bem, com colher ou cuia. Assim que ficar bem mexido, pode tomar o suco.

Peixe cozido

Ingredientes:

3 peixes
20 litros de água
1 colher de sopa de sal
1 quilo de massa de mandioca
3 pimentas

Modo de fazer:

Para cozinhar peixe, tem que limpar bem as escamas. Depois, corta e cozinha. Pode cozinhar numa panela de sol. Bota três pedras para apoiar a panela, acende o fogo e coloca os peixes dentro, já temperados com sal. Leva uns 20 minutos para ficar bem cozido. Quando está pronto, tira todos os espinhos, põe pimenta e pó de massa de mandioca, e mexe bastante. Deixa mais uns três minutos em cima do fogo. Depois, pode tirar do fogo e servir. Os índios garantem que é gostoso e delicioso comer!