

UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA – UNIR
CAMPUS DE JI- PARANA
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTERCULTURAL-DENTER
CURSO DE LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO INTERCULTURAL
CIENCIAS DA SOCIEDADE

Tokwa - A FESTA DA CHICHA DO POVO ORO NAO'

TERRA INDIGENA PACAAS NOVOS

ACADEMICA: SELMA ORO NAO'

PROFESSORA ORIENTADORA : MARIA LUCIA CEREDA GOMIDE

Ji-Paraná, 2016

Dedicatória

Dedico este trabalho para a minha comunidade da aldeia Sotério, e para os alunos da Escola Francisco José de Lacerda.

Agradecimentos

Eu agradeço a professora Maria Lucia que ela me ajudou da minha pesquisa e também agradeço a comunidade que me deram força, minha mãe Hatem Petramin, meu tio Wen Canun, meu esposo José Oro Mon que sempre me acompanhou nas aulas, meus filhos e netos, sobrinhas Gilcilene e Rosa.

Eu agradeço os professores da Licenciatura em Educação básica Intercultural da UNIR Universidade Federal de Rondônia, prof. José Joaci, prof. Luciana, prof. Edineia, prof. Gicele, prof. Carma, prof. Genivaldo, prof. João, prof. Fábio, prof. Quesler, prof. Cristóvão, prof. Vanubia.

Agradeço os professores Reginaldo e Kécio que aceitaram participar da banca de defesa do TCC.

AWINA!!!!

Resumo :

Esta pesquisa é sobre a festa da chicha Tokwa, realizada pelo povo Oro Wari. O povo Oro Nao é um subgrupo do povo Oro Wari, falante da língua Txapacura. A população atual é de cerca 6.000 pessoas e na aldeia Sotério é de aproximadamente 450 pessoas. No passado o povo Oro Nao' vivia tranquilo não tinham preocupação comiam alimento natural, na maloca não tinha doença. Convidavam parente e fazia a festa. A maloca do povo Oro Nao' fica no centro da natureza. Atualmente mudou a realização da festa e não é feita como antigamente. Neste trabalho vamos descrever e registrar como se faz a festa da chicha.

Resumo ;

Pain ca om tan hwel querec cocon wijam hwanana nexi pane, tomi e nain iri capijacocon pane xi ma' camain ca xucun wari'ta, Oro Nao' e ma' caca pane ira. Om ca toron camain ne ximicoco, pa'nana carawa cao querec te nana, ta xi ma camain cocon ca'caxiwa pane .Mo ta param cain ca'pi wa tomi xo cac xucucun na om ca pi'ximo caca hwanana pane. Je para xirao tain oro ca ara caca oro hwanana nexi cwa ara e iná hsi história nucun oro nao' ma ta taxi cacain oro hwijima co xirao nana ma ta om pan ne história nexi ta.

Palavras – chave : povo Oro Nao'; Festa da chicha; Terra Indígena Pacaas Novos; milho, roça.

Palavras – chave: *Oro wari'*; *tocwa nein pana*, *macaracocon oro wari'*, *mapac*, *xitot*.

Sumario

Resumo	03
Introdução	05
Capitulo 1.....	08
Capitulo 2	11
Capitulo 3	14
Considerações Finais	18

INTRODUÇÃO

A presente pesquisa foi desenvolvida na Terra Indígena Pacaás Novos na aldeia Sotério. Na comunidade tem aproximadamente 450 pessoas, em torno de 78 famílias, nós somos falantes da língua Txapakura. Na aldeia tem várias etnias : povo Oro Nao', Oro Mon, Oro Eo, Oro At, Oro Waram, Macurap, Jabuti, Canoé, Aricapu e Xavante estes são os grupos que moram na aldeia Sotério.

A aldeia do povo Oro Nao' está localizada no município de Guajará- Mirim, a aldeia fica muito distante da sede do município. Viajando de barco subindo o rio Mamoré, a aldeia fica na margem esquerda, a aldeia do povo Oro Nao' fica na beira do rio Sotério. As nossas casas são feitas madeira e telha de brasilit , tem também a casa de palha, cada um respeita como o outro que fazer a casa.

O povo Oro Nao' vive em nove aldeias, no rio Pacaás Novos na margem esquerda tem seis aldeias, no rio Mamoré tem três aldeias. A terra indígena Pacaás Novos foi homologada e registrada.

Eu pesquisei a festa do povo Oro Nao que costumamos chamar de ***tokwa nucucun hwanana*** [que é a chicha], para valorizar a minha cultura. Devemos conhecer a festa tradicional do povo, os mais velhos estão passando de gerações a gerações, para isso fizemos a pesquisa. No ano de 1988, os povos Oro Nao' fizeram festa em três aldeias, Santo André, Laje Novo e Sagarana. De acordo com Vilaça (1996), os Oro Wari se visitavam especialmente para realização de três tipos de festa : *Tamara, Hutop, Huroroin*. Toda a festa tradicional do povo precisa de chicha e alimentos. Os responsáveis da festa acompanham as regras combinado, quando completa o dia podem sair na aldeia para fazer uma grande festa do povo Oro Nao'.

A comunidade indígena aconselha os filhos para participarem da festa, e para falar a língua indígena e assim a cultura tradicional continua preservada. Quando queremos fazer a festa marcamos uma data para realiza-la. Os moradores da aldeia preparam os alimentos para os visitantes que chegam na aldeia. As mulheres

preparam grande quantidade de chicha para a festa; não apenas de chicha, mas também temos depósito para guardar os alimentos para atender os povos que participam da festa.

Hoje a comunidade quase não praticam mais a festa tradicional, devido que a comunidade indígena estão praticando a religião da sociedade envolvente; mas na minha opinião a religião não está atrapalhando a cultura, o problema principal é que os velhos não ensinam mais a festa tradicional para os jovens, e não temos roça grande de milho.

As bebidas tradicionais do povo Oro Wari, não são mais feitas, somente os Makurap e Kanoe fazem a chicha. As pinturas corporais são feitas ainda hoje na aldeia. As comunidades indígenas trabalham da agricultura, produzem pouco o milho, eles plantam mais o arroz, feijão, batata, cará, banana, macaxeira. Na aldeia do Sotério nos alimentamos com o peixe e a caça, produzimos bastante a mandioca para a venda. As roças ficam distante da aldeia, temos carroça e cavalo para puxar a mandioca.

Para fazer a festa tradicional precisa produzir muito produto agrícola, em especial do milho, mas hoje produzimos muito pouco o milho, produzem muita mandioca para a venda. Cada família tem sua rocinha para sustentar a família. O povo Oro Nao', fazem a chicha fermentada na festa, isto é a cultura do povo. Cada vez mais está se modificando a cultura, pois a cultura dos não indígenas atrapalha a nossa língua materna e a dança tradicional do povo Oro Nao'.

A festa durava três ou quatro dias, quando terminava a festa os visitantes convidavam para a próxima festa. Cada povo trocava as suas experiências com outras etnias. Os visitantes voltavam para sua aldeia, os grupos se juntavam e faziam uma palestra com os parentes para fazer a festa, eles combinam com os grupos, a festa é planejada e organizada, porque na festa precisa ter muita alimentação.

Objetivo geral

- Pesquisar e registrar como é realizada a festa tradicional do povo Oro Nao'.

Objetivos específicos

- Conhecer a preparação da chicha fermentada do povo oro nao'.
- Fazer o levantamento dos produtos agrícolas produzido para a realização da festa da chicha.
- registrar a arte da festa

Problema

A festa tradicional do povo Oro Nao' perdem a importância na aldeia Sotério em decorrência da mudança de hábito agrícola, os mais velhos faziam as roças grandes para fazer a festa, os rapazes aprenderam mal costumes dos não indígenas, por isso fracassou o plantio do milho, na comunidade do povo Oro Nao', ainda plantamos o milho mas não como antes.

Metodologia

Esta pesquisa foi feita por meio de entrevistas com os mais velhos, um homem e uma mulher. Antes de fazer a pesquisa convidei mais velho para dar as palestras para os alunos na comunidade. Marquei outro dia para fazer a entrevista do campo. Na minha entrevista não usei o gravador nem a máquina fotográfica, tenho caderno para anotar a minha pesquisa do campo. Durante a entrevista nós ficamos na casa de palha o assoalho de paxiuba a casa era aberta. A minha pesquisa foi feita três vezes por semana, fiz o levantamento de alimentação da festa tradicional do povo Oro Nao', entrevistei a Hatem Pe Taramin Oro Nao. E entrevistei o Wen Canum Oro Nao' sobre a caçada e pescaria para a festa. Leitura que realizei sobre o povo Wari foi da Aparecida Vilaça, 1996.

Capítulo 1- A Roça para a Festa da Chicha

A festa tradicional acontecia duas vezes por ano, fazíamos a festa quando tínhamos muitos produtos agrícolas. Produzíamos muito milho (vermelho, branco), cará, batata doce e outros.

Os nossos bisavós preparavam a roça para plantar o milho, eles plantavam muito. Toda festa que era comemorada precisa de chicha para os visitantes. Os mais velhos estão preocupados com as produções agrícolas da roça dos jovens na aldeia, se não produzir não fazem a festa tradicional do povo. Este é um grande problema atual em nossas comunidades.

Para fazer a roça devemos procurar a terra boa, o solo tem que ser terra preta, os velhos gostavam de fazer a roça perto de igarapé. Os homens, e as vezes junto com as mulheres, procuram a terra preta para o plantio de milho. Fazemos a roça onde tem muito aricuri ou mamoi, e onde não tem muita arvore grossa e cipós. Fazemos a roçada e depois derrubada e queima, depois plantamos. Os homens marcavam a roça e começavam a roçar depois que terminavam a roçar e passavam uma semana, os homens pediam às sua esposas para fazer a chicha.

Quando matavam a caça e voltavam para casa do dia da derrubada, os homens se reúnem para derrubar roça e tomavam a chicha e vão para a derrubada. Quando eles terminavam a derrubar e voltavam para casa. Na época da seca depois de três meses da derrubada colocavam o fogo na roça, no outro dia as mulheres começavam a plantar o milho. Os nossos antepassados tinham a roça grande para o seu consumo. Os Oro Nao' não tinham macaxeira eles plantavam só o milho, os tipos de milho que eles plantavam era o milho mole e vermelho, milho amarelo e milho branco, a espécie de milho que a gente usava para fazer a chicha é milho mole.

Quando produz muito o milho, colhemos e guardamos no ***paiol de milho- Kaxi ne mapac***. No passado os mais velhos plantavam muito milho quando eles sabiam que o milho estava seco e procuravam o lugar para fazer casa. E depois eles tiravam a palha de babaçu e cobriram a casa quando a casa estavam pronta e tiravam paxiúba para fazer o assoalho de casa do milho , quando eles terminavam de fazer

as mulheres começavam a quebrar o milho e carregavam para casa. Os mais velhos sempre ajeitavam o paiol, todos os dias eles levantavam cedo para colocar o milho. Para o povo Oro Nao' nunca faltava o milho, que é usado para fazer pamonha, ou torrado misturado com a caça ou no peixe, e fazer a chicha fermentada para beber.

Hoje em dia plantamos uma roça grande com muitos plantios como milho, cará, batata doce, macaxeira, banana, feijão, arroz, café, mandioca.

Como preparamos os alimentos :

- milho - cozido ou assado - *mapac*
- cará - cozido ou assado = *xuxut*
- batata doce - cozido ou assado - *tamatan*
- macaxeira - cozido ou assado - *cop*
- o milho serve para fazer a chicha e também serve para comer e pode ser assado e cozido.

Hoje em dia o paiol não é como do passado, quando produziam muito milho, por isso que eles sempre tinha o paiol de milho. Hoje em dia plantam um pouco de milho, eles não usam mais o paiol, sempre a gente colocam o milho no saco de estopa depois coloca em cima do assoalho.

A origem do milho - versão resumida

no tempo dos mais velhos, na maloca as pessoas viviam sem milho e não conseguiam a semente do milho. As únicas sementes que encontravam eram de açaí e de patuá. Só que patuá tem semente grande, acharam o açaí melhor porque combina com a semente de milho na imaginação deles. Todos os anos eles faziam roçada, mas não plantavam porque não tinham sementes de milho. Passaram muito tempo sem milho até que um dia resolveram plantar a semente de açaí. Pensaram que a semente de açaí se

transformaria em milho. Mas nesse tempo as pessoas todas faziam o roçado e esperavam o tempo da queimada. Quando queimavam a roça iam para o mato catar a semente de açaí para plantar depois começa o plantio. Depois que plantaram as sementes de açaí, esperam alguns dias e foram na roça reparar e já tinha havia brotado o milho.

Olharam se as sementes brotaram e como açaí havia se transformado em milho. Todos ficaram alegres pois as sementes de açaí tinham virado o milho, e assim começou a nascer milho nas plantações do povo Oro Nao'. Foi assim que surgiu o milho. Por isso que milho novo é igual a açaí novo.

O Trabalho do Homem

para preparar a alimentação para a festa os homens caçam, matam varios tipos de animais: macaco, veado, jacu, paca, porco ,qualquer caça pode ser cozida ou assada. antes os mais velhos gostavam muito de caça assada e moqueada., a alimentação de festa é caça e peixe e chicha.

caça - macaco assado, queixada, tatu, paca, porco, anta.

peixes- traíra, cara, tucunaré e outros.

Em entrevista Wem Canum Oro Nao' falou da alimentação da festa tradicional do povo Oro Nao', os homens se dividem em dois grupos para caçar, os jovens pescam e trazem muita quantidades de peixe para comer na festa, os caçadores trazem muita a caça assada ou moqueada com as folhas.

O Acampamento dos Visitantes

A comunidade do povo Oro Nao' prepara alguns dias antes da festa o acampamento para o visitante ficarem. no acampamento fazem coberto de palha para colocar as esteiras. Enquanto se organiza a festa os visitantes que estão no acampamento

mandam quatro rapazes para avisar a comunidade na aldeia. Eles não entram na aldeia, eles assobiam três ou quatro vezes e voltam para os seus grupos no acampamento. Na aldeia quando sabem que os visitantes estão chegando, cada pessoa tem que levar a comida para o visitante. Então os visitantes dançam e cantam para receber o povo e recebem a comida, eles ficam três dias na mata. Depois vão entrar na aldeia e começam a cantar até amanhecer.

Capitulo 2 - A Arte na festa - a Musica, os Instrumentos Musicais, a Dança, e as pinturas corporais e enfeites

Pinturas corporais que usamos na festa

Quando chega a data de festa, as mulheres, meninos, meninas, jovens e os homens se pintam em todas as partes do corpo. Cada pintura tem seu significado, as mulheres pintam boca com jenipapo, elas pintam urucum na testa, pintura da onça é na boca, na testa é uma circulação do sangue, todos pintam para não dar problemas na festa.

As crianças pintam a mão para não pegar as doenças, os homens pintam o peito para ter sorte, pintam braço e o movimento de circulação do sangue e pintam as costelas é uma pintura que significa na língua materna **tequiram** é uma pintura que o povo não pode esquecer. Os povos indígenas usam muito o jenipapo eles gostam de pintar até hoje eles usam a pintura.

Como Preparamos as Tintas da pintura corporal :

O preparo de jenipapo: tira o verde e descasca, e depois mastigavam e pegavam uma vasilha para colocar o sumo.

O preparo de urucum: as mulheres que tiravam e pegavam só a semente e guardam em uma vasilha quando elas querem se pintar e tiravam coco de babaçu mastigavam e colocavam junto com urucum para ficar bem vermelho. As mulheres usavam muito de urucum por isso que elas sempre guardavam a semente.

os diferentes grafismos na pintura corporal

- pintura da onça - *kopacao* é feita com jenipapo. a pintura da boca serve para todos homens e mulheres jovens e crianças. a pintura serve para a festa.
- pintura da lagarta- maxiram feita na perna - serve somente para adultos,
- pintura da lua- *panawo*, é feita na testa as mulheres usam muito essa pintura, quase todos os dias elas se pintam. usam na festa.
- pintura da piaba -*cahowan*, usam no braço e na perna homens e mulheres.
- pintura da onça pintada - *kopacao*, feito no peito e na costa, serve para a festa usada por homens .

Enfeites usados na festa

Cocar - *Tenunukun tramin* - feito de pena de arara,

Penas brancas (pode ser de urubu, gavião) são colocadas na cabeça dos homens e mulheres,

no pescoço são pendurados os panerinho feito de palha, e coloca uma pena de arara atrás,

Instrumentos, musica, e dança

As comunidades indígenas Oro Nao' usam a flauta que chama-se *huroroin* feita de bambu. *Huroroin* é um instrumento que os povos costumam tocar na festa. Os mais velhos faziam muita flauta para usar, eles enfeitavam muito para ficar bem bonita, colocavam pena de arara, pena de gavião. A flauta usavam muito para os dias de festa, os homens gostavam de usar a flauta.

Os tambores- *towa* são feitos de um pote de barro, feito pelas mulheres e são recobertos de caucho amarradas pelos homens. Os homens mais velhos que sabem de fazer o recoberto de caucho. No passado os povos Oro Wari usavam muito o tambor.

O *huitop* é um instrumento tradicional do povo oro wari que festeja a chicha, é feito de bambu e dentro tem o milho seco. Este é usado somente pelos homens, cada um recebe o huitop e enquanto tocam não cantam.

O *tamara* é uma música que os indígenas costumam dançar e realizando até hoje, em toda festa tradicional ocorrem a chicha. Os velhos ensinam as músicas e homens e mulheres cantam.

Os subgrupos Wari, que foram convidados cantam dançando em fila de mão dadas dias e noite, usamos tambor coberto de caucho que dá o ritmo à música e vai passando a mão a mão de cada nova música, as letras dos cantos e o mesmo, eles usam mais os cantos da melodia dos cantos e sempre a mesma. Todos os cantores serão oferecidos chicha e alimentos, os subgrupos relacionam ritualmente por meio da festa tradicional. Villaça, 1996

O outro tipo de canto é chamado de *ijajaé*, o qual só as mulheres cantam, elas ficam sentadas no chão pernas cruzadas, uma ao lado da outra. Aquela mulher que canta também toca o tambor, é um toque rápido e ela canta a noite toda até o amanhecer, as outras acompanham a música cantando. Atualmente é difícil acontecer essa música pois só os velhos sabem cantar. todos os grupos Oro Wari tem as mesmas as danças.

Os mais velhos que escolheram a música cada um deles tem a sua música, toda a noite eles ensaiavam, ensinavam os jovens para aprender cantar. Não tem diferença as mulheres cantam da mesma voz dos homens. Os mais velhos gostavam muito de música, cada vez eles faziam uma música, todas as noites eles cantavam e ensinando os jovens cada jovem tem a sua música eles cantam e dançam.

Capítulo 3 - *Tokwa* - A Festa da Chicha

Preparação da Festa - Como as mulheres fazem a chicha

Para guardar a chicha : *pana de tokwa*

Antigamente não usávamos a panela de alumínio, procuramos o oco de pau (árvore chamada mahori, que significa árvore bem grande) para colocar a chicha. Para guardar a chicha, chamavam todos para se reunir e marcar o dia certo. E depois derrubavam uma árvore que já tinha oco e cortavam e levavam para casa e começavam a limpar e tampavam o buraco e ajeitavam. A comunidade tira a cera de abelha e fecham os buracos para não vazar a chicha. Este trabalho leva muitos dias. Quando terminava de arrumar o pana de tokwa (local onde guarda a chicha), as mulheres se preparavam para encher de chicha. Os homens iam para a mata e trazia muita caça para a festa, não somente a caça, mas também o mel, patoá, açaí e outras frutas.

No passado os mais velhos são responsáveis eles que procuravam o lugar para deixar o oco da árvore. Quando eles achavam lugar chamavam todos os homens e cavavam um pouco e colocavam o pau no buraco. Dai as mulheres começavam a encher de chicha, todos os dias as mulheres pisavam o milho. E assim é um lugar para guardar a chicha.

para beber a chicha : cuia de barro - *tapaxi*

Os indígenas usam a cuia de barro para beber a chicha, as mulheres indígenas acompanha seus esposos para dar a chicha fermentada para os visitantes.

Antigamente as mulheres mais velha da aldeia faziam a panela de barro elas pegavam o barro e colocavam um pouco de água e depois elas faziam a panela, as mulheres usavam para pegar água, cozinhar e para fazer a chicha. Eles usavam o caneco de barro para tomar água e a chicha. Todos os povos indígenas usavam a panela de barro, não tinha panela de alumínio. Elas cuidavam bem as panelas as mães não deixavam as filhas pegar a panela, porque se as crianças podiam quebrar a panela.

Hoje em dia temos ainda a panela de barro não é como do passado, somente as vezes elas fazem a panela, as crianças gostam de usar a panela de barro. E muito difícil de encontrar o barro verdadeiro, por isso que as mulheres não fazem sempre a panela de barro.

Preparação da Chicha Contada por Hatem Petaramin

Hatem Petaramin , disse que todas as mulheres conseguem preparar a chicha para a festa do seu povo. Antes de fazer a chicha as mulheres se juntam para fazer a chicha. Todos os dias, as mulheres pisam o milho seco com o *pakun* moinho de pedra(tem a forma meio arredondada), as meninas ajudam carregar a água e cortando as lenhas para fazer o fogo, na maloca não tinha o moinho e todo feito manualmente.

As mulheres conseguem encher a chicha, elas tem experiência de fazer a chicha tradicional. As mulheres buscam o milho no paiol de milho na roça, trazem muita quantidade de milho para fazer a chicha. Elas se juntam e marcam o dia para pisar o milho e para fazer a chicha e pamonha.

As meninas pegava a água e colocava no fogo,a panela era de barro,quando ferve a água no fogo e colocam milho pisado na água fervida,usam um pedaço de madeira

para mexer a chicha. Quando a chicha está bem cozida fica amarelada e tira do fogo, muitas vezes colocam em outra vasilha.

Quando esfria o mingau de chicha começam a mexer, depois colocam a água fria para sair a chicha, depois levam a chicha para guardar, os homens já tinham preparado um oco de pau para encher a chicha.

Hoje em dia, as mulheres preparam a chicha com moinho é o mesmo processo que foi citado, as mulheres trazem as quantidade de milho e dividem o trabalho com as meninas. Os mais velhos incentivando e ensinando jovens na festa tradicional do povo Oro Nao', as meninas pegava a água e colocava no fogo, e depois coloca o milho pisado na água fervida. Atualmente as mulheres indígenas usam a panela de alumínio para fazer a chicha.

A minha entrevistada senhora *Hatem Pe Tramin Oro Nao'* disse que leva muitos dias para encher o local com a chicha. Quando encher o pilão de chicha, as mulheres avisam para os esposo. As mulheres indígenas tem muita paciência para fazer tokwa dos visitante, as mulheres Oro Nao'.

Quando terminam de preparar toda a chicha, eles pintam seus filhos, esposa com as pinturas corporais.

Organização da alimentação da festa

A festa do povo Oro Nao' é muito organizada, cada família recebia a caça em casa, eles tem lugar para colocar a caça assada. As mulheres fazem pamonha para comer com a caça, eles fazem também a farinha de milho torrada para mistura com a caça, o nosso bisavó usava muito o milho, batata e cará.

As mulheres usam batata doce para mistura com o milho para fazer a pamonha, o povo Oro Nao' continuam usando essa mistura de alimentos.

O dia da Festa

Quando chega o dia da festa, a comunidade da aldeia se prepara para receber os visitantes para fazer a festa. A comunidade da aldeia se pintam, as mulheres, as meninas, os jovens, os meninos, os guerreiros e os homens, todos enfeitados de pena de coruja, arara, gavião e outros.

A festa pode demorar três ou quatro dias na aldeia, os visitantes mostram as suas experiência da dança tradicional do seu povo. No passado trocava muito as suas experiências com outros povos.

O próprio visitante escolhe um jovem para tocar o tambor, ele vai puxar a dança tradicional do visitante. Os visitantes se pintam com jenipapo, urucum e aborda na cabeça as penas de coruja, gavião, pena de arara, costume do povo é enfeitar. Geralmente eles saem na aldeia da parte da tarde, sempre sai junto com os grupos, o casal nunca se separem ficam dançando juntos, o tambor fica no meio dos grupos.

Quando sai primeiro toque do tambor na musica os moradores na aldeia param tambor para dar a chicha para o rapaz, enquanto não vomitar ele continua tocando e bebendo a chicha, o pai e a mãe ajudam o filho a beber a chicha também. A dança do visitante fica durante a noite toda até amanhecer e encerra na parte da manhã, quem encerra a festa são próprios moradores da aldeia.

Depois se juntem e marcam a data exata para realizar a próxima festa, o povo Oro Nao' trocam as suas experiências com outros grupo indígena, a festa tradicional do povo oro Nao' acontece duas vezes por ano, a dança cultural do povo mostra o seu conhecimento tradicional do seu povo, sempre respeitamos a origem de cada etnia.

Na festa dos povos Oro Wari' os mais velhos sempre gostavam de dançar. Quando os mais velhos tinham de vontade de dançar chamavam todos para se reunir e marcavam o dia certo, então escolhem dois rapazes para avisar, eles vão para outra aldeia próxima e avisavam para a comunidade da aldeia e voltam para sua aldeia. A comunidade da aldeia reuniram as mulheres, para fazer a chicha

fermentada. Os povos oro wari faziam só a chicha de milho é assim e a festa de chicha fermentada.

A brincadeira na festa

Os povos indígenas gostavam muito de brincadeira. Quando eles faziam uma festa e inventavam uma brincadeira para animar as pessoas das festas, a comunidade da aldeia eles mesmos faziam a brincadeira imitando qualquer animal pode ser o macaco, cobra, onça, sapo e também homem aleijado, mulher grávida. Essas são as brincadeiras da festa tradicional dos povos indígenas. As brincadeiras aconteciam só do dia das festas.

Outra festa que vamos registrar é a festa da batida - *Kawajin*

esta festa acontece quando as mulheres querem comer a carne de caça, assim elas se juntam, pegam uma folha e todas vão juntas bater nos homens pedindo a caça.

A festa de batida também conhecida como festa dos homens caça as mulheres da aldeia convidavam todas para se reunir. Do outro dia as mulheres se juntam e pegavam os galhos de mato saem pelas casas batendo nos homens pedindo caça os homens se organizam e vão para o mato caçar eles ficando de 2 a 3 dias do mato. Eles não escolhiam as caças matavam qualquer animal e assavam toda a carne lá no mato mesmo. Então ao perceberem que já tinham bastante carne eles preparavam os paneiros para colocar a carne moqueada e saiam cedo para chegar a aldeia. Se pintavam e preparavam os instrumentos que tocavam durante a viagem de volta para aldeia. (Vilaça, 1996)

As mulheres recebiam os caçadores com a chicha. Eles sofriam um pouco eles bebiam e vomitavam bastante quando terminavam de tomar a chicha começavam a distribuir a caça. Cada mulher recebia a sua parte quando todos terminavam de comemorar os caçadores voltavam para as suas casas. Eles sempre separavam as caças para suas famílias. Hoje em dia acontece isso mas no tempo de antepassado o

povo tinha mais união, cumpriam regras e sempre ensinavam as crianças, os meninos adoravam as festas de caça.

Considerações finais

É muito importante de aprender e conhecer a festa tradicional no povo Oro Não.

Os alunos e a comunidade precisam fortalecer a cultura, uma festa tradicional do povo Oro Nao' não podemos deixar a dança tradicional, com a preservação de cultura, devemos passar para novas gerações.

Na escola indígena fazem palestra de alimentação da festa tradicional, eles falam mais da produção de milho e nos outros cultivos da roça, se não estiver boa produção de roça na aldeia não faz a festa tradicional.

A comunidade e os alunos preservam a pintura corporal, artesanato a dança tradicional e a chicha fermentada de milho são protegido pelos indígenas, se não apresentar esse material na festa, os grupos que vão apresentar não vai ter graça das apresentações, precisa enfeitar o corpo para sair na festa, todo este material citado precisa usar na festa tradicional do povo Oro Nao'.

Na Terra Indígena Pacaás Novos é uma área onde vive muito subgrupos indígena Oro Wari, hoje em dia o povo Oro Nao' não fazem mais festa, os jovens na aldeia produzem pouco agrícolas, eles plantam mais mandioca para consumo e para venda, o plantio de milho está enfraquecido. Naquela época os mais velhos plantava muito milho para consumir na festa, hoje plantam pouco o milho, mas a chicha tradicional do povo continua na comunidade indígena.

Este trabalho procurou mostrar a festa da chicha e a importância da roça de milho para a cultura do povo Oro Nao', onde somente acontecem as festas quando tem fartura dos alimentos da roça.

Referências bibliográficas

Vilaça, Aparecida. 1996 Quem somos nós - questões de alteridade no encontro dos Wari com os brancos. RJ. Museu Nacional Universidade Federal do Rio de Janeiro.