



ARA
PYAU

Nhamandu Mirĩ joguero vy'a re
penhoguerõ pu'ã nhendu pora'ĩ

Kova'e rupi jevy penderete'i peropu'ã'i

Ha'eve'i



Nhande'i va'e kuery ejavi pe

Para todos os Guaraní

A Y V U

Kova'e tembiapo "Ara pyau" ma ojejapo paveĩ nhande'i va'e kuery pe. Aỹ gui ma tujakueve'i, vaivĩgueue'i gui ndopai teri arandu rapyta, opamba'e reko ojereroguata'i teri. Ha'e va'e rupi ma aỹ gui avi heta mavi nhande'i va'e kuery ikuai, nhandekuai tekoa javere, nhamboapy-apy ma eravy arandu rapyta, ma'etỹ reko py, opy reko py, ka'aguy reko py, texaĩ reko py, mitã reko py, dhe'enguxu ha'e nhengue reko py. Ha'e ramia rupi kova'e tembiapo oguerojeapo avi kyringue oexa aguã ha'e ndoikuaa teri va'e kuery, ha'e ndoikuaai va'e paveĩ.

Kova'e ma oexa aguã ha'e ogueroayvu aguã nhande py rive'i. Ha'e kova'e reve onhembo'e vy omombaraeteve aguã nhande reko'i. Kova'e tembiapo ma oexauka ta ko temitỹ reko, jaxy reko, tembi'u reko avaxi gui mba'exagua-xagua pa ojejapo avaxi gui.

Kova'e py oexaukave'i va'e ma nhanderuvixa'i, Xondaro Ruvixa Karai Mirĩ - Pedro Vicente Tenonde Porã pygua.



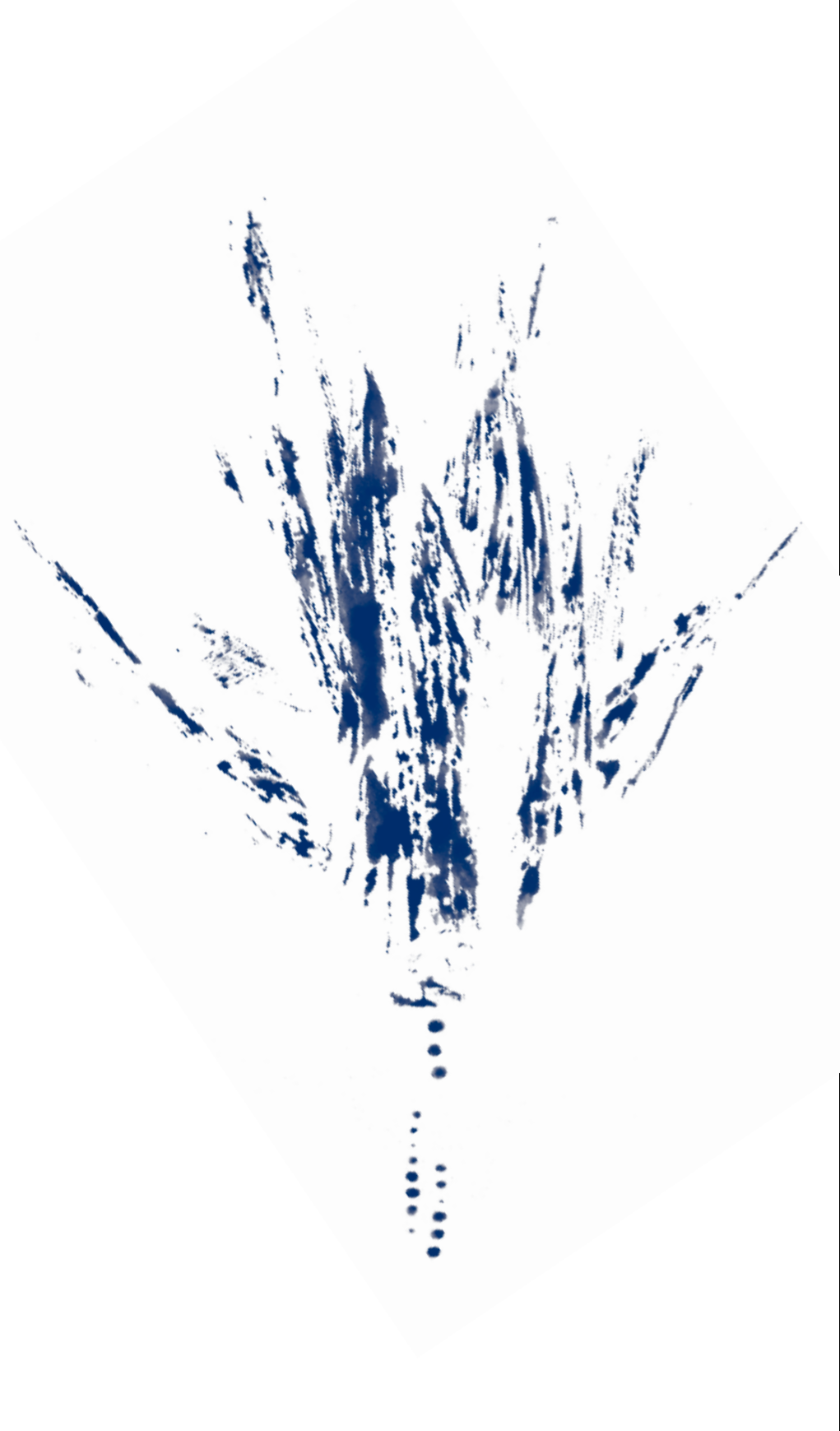
PALAVRAS

Este trabalho, *Ara Pyau* (Tempo Novo), é para todos os Guarani, e revela o conhecimento dos mais velhos. Muitos de nós ainda estão seguindo esses saberes, mas aos poucos vêm diminuindo as práticas de plantio e também outras atividades, como as idas à *opy* (casa de reza), o conhecimento sobre a mata, sobre a medicina tradicional e sobre a passagem da infância para a vida adulta dos meninos e das meninas.

Este trabalho foi feito para adquirir conhecimento e fortalecer o modo de vida guarani. É para mostrar o conhecimento sobre o plantio, sobre as fases da lua e sobre os tipos de alimentos feitos de milho.

Neste livro, quem está passando seus conhecimentos é o nosso ancião Karai Mirim, Pedro Vicente, da aldeia Tenonde Porã.





ARA PYAU

Nhande'i va'e kuery pe ma Ara Pyau ijypy agosto re, kova'e jaxy re ma opamba'e'i ojejapo aguã ju ma hexakã, kova'e py ma Opy'i re Nhaneramoĩ kuery, nhandejaryi kuery Ka'a'i Nhemongarai oguerojapo'i ha'e mitã kue'iry hery va'eraĩ ikuai rã omboery'i aguã avi.

Ha'e kova'e jaxy Ara Pyau nhandereupitya re ma temitỹ reko rupiavi hendondeve ojejapo'i aguã, avakue, kunhague okopi aguã, jaxy nhepytũ jave onhoty aguã mba'emoĩ.

Kova'e jaxy re avi nhande'i va'e kuery, Opy'i re jogueroike'i riaeve'i ju rã okuapy. Nhanderu Tupã, Nhanderu Karai, Nhanderu Jakaira, Nhanderu Nhamandu, Nhanderueite ha'e Nhanderxyete pe ngoete'i oguerojapyxaka'i aguã, mboraie'i rupi, jeroky rupi, petyngua rataxĩ reve ojapyxaka'i aguã, ha'e kova'e jaxy re ma mba'emo ra'y-ra'y re nhande'i va'e kuery nopenavei ma, ha'e rami vy ma kova'e Ara Pyau uguata rã 7 jaxy re, agosto gui ijypy vy oo rã jaxy fevereiro peve.

Kova'e jaxy re ma nhande'i va'e kuery ovy'a okuapy Opy re, kokue ra'i omoatyrõ, ojeaoapo, ngoka yvy-vy rupi omopoximba, kyringue'i onhevanga aguã, kova'e jaxy opamba'e onhepyru.

TEMPO NOVO

Para os Guarani, o *Ara Pyau* começa em agosto. Nesse mês é época de se fazer muitas coisas: é quando começam as práticas na *opy*, com os mais velhos realizando o ritual da erva-mate para revelar os nomes das crianças.

No começo do *Ara Pyau*, os homens e as mulheres preparam roças para plantar quando for lua minguante.

Nesse tempo, as práticas na *opy* se intensificam. Os Guarani levam seus corpos imperfeitos para dançar, cantar, usar cachimbo e serem cobertos de fumaça; desse modo, fazem as rezas para os Nhanderu Tupã, Nhanderu Karai, Nhanderu Jakaira, Nhanderu Nhamandu, Nhanderuete e Nhandexyete. Nesse mês, também é a época em que nascem filhotes de várias espécies. Por isso, os Guarani param de caçar. O *Ara Pyau* perdura por sete meses, começa em agosto e vai até o mês de fevereiro.



A R A Y M A



Nhande'i va'e kuery ma oexa Ara Yma ijypy rã março re, kova'e jaxy ma yro'ya oupity ovya ju ma. Ha'e kova'e jaxy Ara Yma oo rã Jaxy agosto peve, ha'e kova'e ijypy avi nhande'i va'e kuery ojeporaka'i okuapy aguã, mba'eta mba'emo ra'y-ra'y'i ikyrapa'i ju ma okuapy.

Ara Yma re ma nhande'i va'e kuery ndoikei vaipai Opy re, ndovy'ai vaipai, ha'e opamba'e ombopytu'uve, kova'e Ara Yma re ikuai jave ma amongue Tekoa ojexavaive yro'y gui. Heta rupia vi any vaipai.

Yro'y ndo'aia rupi ma ha'eve avi mboapy-apy'i teĩ onhenhoty aguã mba'emo'ĩ, kova'e jaxy gui Ara Yma ijypy ojeporaka'i aguã, ha'e oo rã julho peve. Ha'egui ma nda'evevei ju ma mba'emo ra'y-ra'y re nhande'i va'e kuery opena aguã.

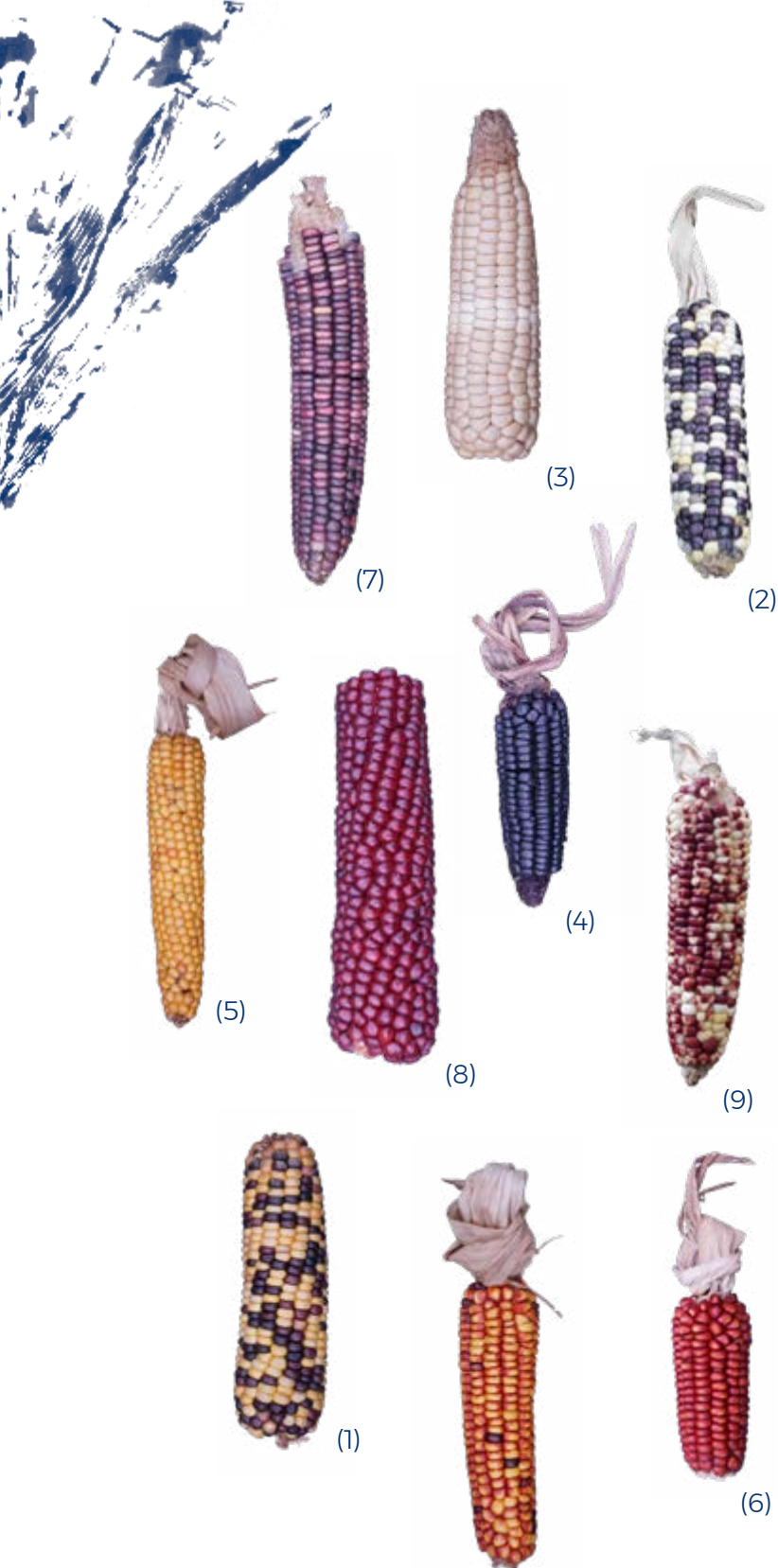
TEMPO VELHO

O *Ara Yma* (Tempo Velho) começa em março, mês em que os dias passam a ficar mais frios e em que se inicia a época da caça, pois várias espécies engordam. O *Ara Yma* vai até o mês de agosto.

No *Ara Yma* os Guaraní frequentam menos a *opy*, ficam mais resguardados. Em algumas aldeias sofrem com o frio. Em outras nem tanto.

Em locais em que não caem geadas, pode-se plantar, mesmo que seja pouco. A época de caça vai até julho, depois não se pode mais caçar, pois muitas espécies entram no período de procriação.





NHANDE'I VA'E KUERY AVAXI

Avaxi Para'i (1)

Avaxi Paraguaxu (2)

Avaxi Xiĩ (3)

Avaxi Huũ (4)

Avaxi Ju (5)

Avaxi Pororo

Avaxi Pytã (6)

Avaxi Ponhyĩ

Avaxi Hovy (7)

Avaxi Mitã

Avaxi Pororo Xiĩ

Avaxi Pororo Pytã (8)

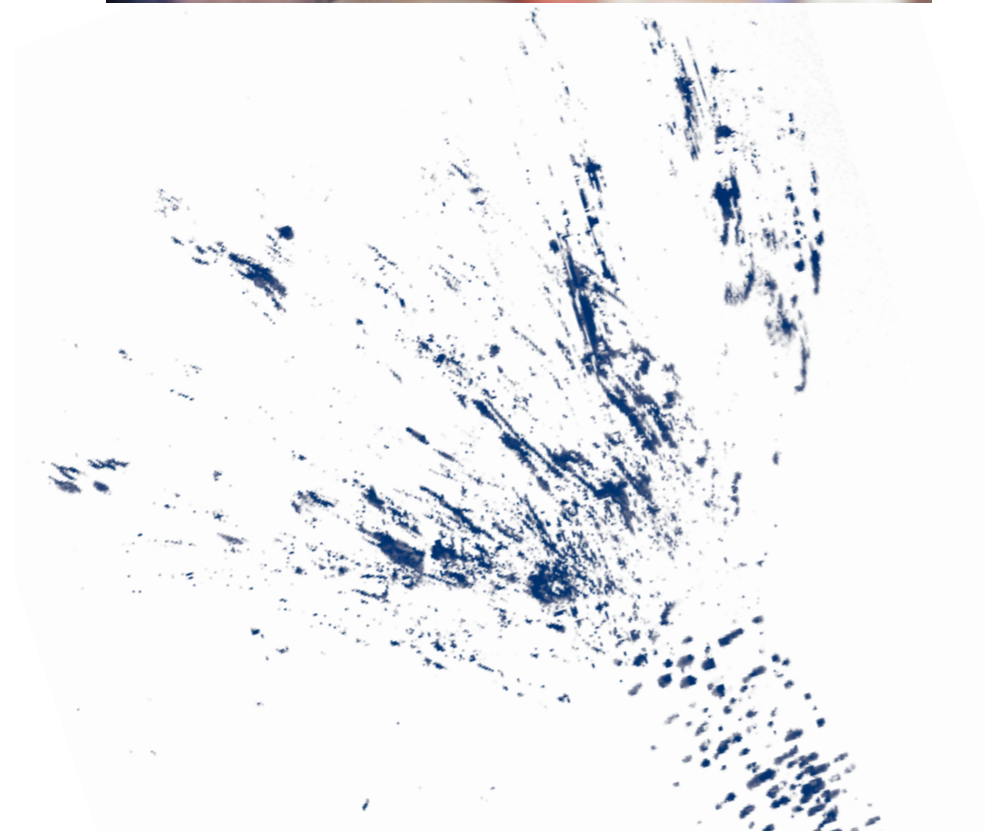
Avaxi Ava (9)

Avaxi Pororo Huũ

Nhande'i va'e kuery ma heta oguereko avaxi'i, joegua-egua he'y'i, joo rami e'ỹ-e'ỹ ijua, joo rami e'ỹ-e'ỹ tuvixa. Va'eri ejavi ma iporã meme, ha'e ay peve nhande'i va'e kuery Parana PR, Rio Grande do Sul RS, katygua kuery oguereko pa meme teri.

NOSSOS MILHOS

Os Guarani têm vários tipos de milho de diferentes cores e tamanhos. São lindos! Os Guarani, especialmente do Paraná e do Rio Grande Do Sul, ainda possuem todas essas variedades.





TEMBI'U AVAXI GUIGUA

... ALIMENTOS
FEITOS DE MILHO



Mbojape

Mbaipy

Mbyta

Avaxi Maimbe

Avaxi Mbixy

Avaxi Mimoĩ

Mbaipy Re'ẽ

Avaxi Ku'i

Ka'i Repoxi

Rora

Hu'ixĩ

Kaguijy

Jopara

Mbeju



NHANDE'I VA'E AYVU

Xee arandu'i rupi ma avakue Kuaray ha'egui Vera hery va'e ma ha'eve avaxi onhoty aguã. Ha'e kunhague'i gui ma Ara'i ha'egui Para'i. Avaxiete'i ma nda'evei nhandoty te ma rive-rive aguã, teĩ ke Nhandexyete pe Nhanderuete pe jarojapxaka'i ranhe.

Xee ma mboapy jaxy re arojapxaka'i, aroporai'i, ajerojy'i ha'e roguerojapxaka'i pave'ĩ, ha'e rami vy rã ae ma oiko pora'ĩ meme'ĩ. Rembojerovia'i py ramo, itaty rupi renhoty'ĩ teĩ oiko pora'ĩ rã.

Nhanerembi'urã pora'ĩ ma Nhanderu kuery oeja nhandevy kuery pe jaupi'i aguã. Ha'e rami rire ma nhambojerovia va'erã ete, nda'evei toryai rupi nhandoty aguã, nda'evei nhandeayvupareia rupi rive nhandoty aguã. Amboae-ae rami jareko aguã nda'evei, Opy'i rupi ae ma jarojapxya'i ranhe rã.

Ha'e rami vy ae ma jareko'i riae rã ko yvy re nhandekuai'i aja, Nhanderuete, Nhandexyete nhande'yvyvai nomombai aja.

(Karaí Tatadendy – Augustinho, Araponga)



Xee xekyrĩ jave ma ndoro'ui va'ekue heta va'e kuery rembi'u. Ha'e rami vy roguereko texaĩ porã, roguereko vy'a, rojapo tembiapo mba'emo'ĩ roexa aguã. Xekyrĩ jave nhande'i va'e kuery ho'u mbojape'i ei reve, mbojape'i mbeju reve, mbojape'i mbyta reve, ha'e xema'endu'a avi jety karaũ kuaray py omombiru porã va'ekue reve avaxi huũ ojojo rã, ha'e va'egui ojapo mbaipy'i he'ẽ vaipa'i karamboae.

Ojapo avi karamboae avaxi ku'i manduvi reve, ha'e he'ëve ri oipota vy ma omoĩve manduvi, ha'e rami e'y vy katu avaxi mbaimbe omoĩve.

Ymave rupi ma nhande'i va'e kuery okaru tembi'u porave re anho'ĩ, ha'e rami vy nda'ikyrã, nda'ipoyi, na'imba'eaxy rive-rivei. Aỹ katu kunumingue, kunhataigue ha'e kyingue raĩ hu'uguepa voi-voive, amongue py heta va'e rembi'u he'ẽ va'e anho rei raxa ho'u vy taĩ raxy, taxo, inhangai gui heta kyingue ojexavai. Amongue ixy, tuu kuery ome'ẽ raxa-raxa Guaranĩ, salgadinho, chiclete, doce, bolo, sorvete, pirulito, ha'e va'e nunga tembi'u vaikue meme.

Heta ma ikuai kyingue taĩ raxy gui ojexavai va'e, ha'e rami ve ma tuja'i vaipa-ipa e'ỹ re ja naĩvei ma va'e guive ikuai. Xee ma aỹ peve nda'uvaipai jurua rembi'u, xeropy jopara'i rive ha'u rã akaru porã ae ma, naikoteveĩ mba'emo he'ẽ-he'ẽ va'ere. Xee aỹ peve ndakaru vaipaxei jurua rembi'u, ndaxekyraxei, ndaxepoyixei, ndaxerye guaxuxei, naxemba'eaxyxei tembi'u gui rive, kaujo py nhaendua rami.

(Karaĩ Miri – Pedro Vicente,
Tenonde Porã)



FALAS GUARANI

No meu conhecimento, os homens que têm nome de Kuaray e Vera estão aptos para plantar milho. E as mulheres que se chamam Ara'i e Para'i. O milho tradicional guarani não pode ser plantado de qualquer maneira. Deve ser feito o ritual de batismo antes dele ser plantado.

Eu medito e canto por três meses para poder germinar bem. Se tiver fé, pode plantar mesmo num local que tenha bastante pedra que vai crescer bem.

Esse é o alimento que nossas divindades deixaram para nós comermos. Por isso, temos que respeitar e plantar com sabedoria, não deve ser plantado de qualquer maneira, nem de brincadeira. Primeiro devemos fazer o ritual de batismo.

Enquanto Nhanderuete e Nhandexyete permitirem devemos nos esforçar para manter esse conhecimento.

(Karai Tatadendy – Augustinho, Araponga)

Quando eu era criança não comíamos alimentos de não indígenas. Assim, não adoecíamos com facilidade, vivíamos felizes, fazíamos trabalhos. Eu via os Guarani comendo *mbojape* com mel, *mbojape* com *mbeju*, *mbojape* com *mbyta*. Lembro que colocava batata doce, daquela roxinha, no sol para secar, e depois levava no pilão com milho preto para fazer sopa. Era muito bom.

Fazia também farofa doce com amendoim, e pra ficar mais delicioso colocava também amendoim inteiro ou mais *avaxi mbaimbe* (grão de milho assado na brasa.)

Antigamente os Guarani comiam alimentos que não faziam mal, assim não tinha pessoas acima de peso, não se adoecia com facilidade. Hoje em dia, os jovens e as crianças são fracas. De fato, os alimentos de fora são bem mais deliciosos na aparência, mas também são perigosos para os dentes. Alguns pais guarani dão muito salgadinho, chiclete, doce, bolo, sorvete, pirulito. Esse tipo de alimento não é bom.

Tem muitas crianças que estão com dor de dente e muitas pessoas que estão chegando na meia idade sem todos os dentes. Eu só como *jopara* em casa, não preciso de outro tipo de alimento. Não quero comer comida de não indígena.

Não quero engordar, não quero ter barriga, não quero adoecer por causa de alimentos como temos ouvido em alguns casos.

(Karai Miri – Pedro Vicente, Tenonde Porã)













MBA'EXA JAJAPO NHANE REMBI'U



COMO SÃO
FEITOS NOSSOS
ALIMENTOS





JOPARA

Nhamoĩ yy py avaxi
apĩgue

Nhamoĩ kumanda huũ

Ha'egui ko'emba jave
nhambojy

Mokoĩve ojy rire
nhamboje'a

Ha'e nhambopupu
nhamboje'a reve
hare peve

Coloque água na
canjica e no feijão preto

No outro dia misture
os dois

Deixe fervendo e mexa
por um tempo



KAGUIJY

Nhambojy tukue rã ranhe
avaxi apĩgue

Nhamoaky avaxi ku'ikue

Jajapo mbajape-mbojape'i

Nhambopupu mbojape'i
tukue py

Ojy jave nhanoemba
mbojape'i

Yro'yxã jave jaiju'u
mbojape'i

Nhamoĩ ju tukue py

Nhamboje'a pora'ĩ ju

Misture água quente
com o milho já pilado
pra modelar

Deixe fervendo até
ficar pronto e tire
quando esfriar, para
poder começar
o processo de
fermentação

Misture bem



MBAIPY

Avaxiky jaity

Nhamoĩ oja py

Jaipyvu ogy peve

Rale o milho

Coloque na panela

Mexa até ficar pronto



MBAIPY RE'Ë

Jety jaipiro

Jajoxo jety avaxi ra'yĩgue
pyrygua reve

Nhambopupu jojavive

Yro'yxã jave ja'u

*(Kyrĩngue pe iporã
raxa)*

Descasque a batata
doce

Pile junto com os
grãos de milho

Cozinhe depois e
deixe esfriar antes
de comer

*(para as crianças
faz bem)*



KA'I REPOXI

Jaikyty avaxiky

Jajaya takua

Nhamoĩ takua py

Jaexy tata py

Yro'yxã jave jaipe'a

Rale o milho

Corte a taquara

Coloque o milho dentro
da taquara e coloque
na brasa

Quando esfriar quebre
a taquara



MBYTA

Jaikyty avaxiky

Nhamoĩ avaxi pirekue py

Jajokua rire nhamoĩ
tanhimbu guyry

Rale o milho

Coloque dentro da palha

Deixe na brasa



MBOJAPE

Yy haku py nhamoaky

Jajapo mbojape'i

Nhamombiru tapyi'ary

Jajaty tanhimbu guyry
ipiru jave

Misture o milho ralado
com água quente

Modele e deixe secar
em cima da brasa

Quando secar, coloque
embaixo da brasa



RORA

Nhamoaky avaxi
iku'ikue

Nhamoĩ oja raku py

Jaipyvu eravy ogy peve

Ponha um pouco de
água no milho

Coloque numa panela
já quente e mexa até
ficar pronto



AVAXI KU'I

Nhamoimbe avaxi
ra'yigue

Nhamoimbe manduvi

Jojavi jajoxo angu'apy
iku'ipa pora'i peve

Prepare os grãos de
milho e de amendoim

Pile junto no pilão até
ficarem na forma de
uma farofa



MBEJU

Nhamoaky yy aku py
avaxi iku'ikue

Nhamboaku porã paira

Nhamoĩ paira py
nhaũmbiri pora'i

Nhambojere peteigue'i

Molhe a farofa de milho

Esquite bem a
frigideira

Coloque a farofa na
frigideira e aperte bem
para ficar firme

Vire uma vez só



AVAXI MAIMBE

Jaxyky avaxi ratãgue

Nhamoĩ paira py

Jaipyvu eravy okai-oka'i
peve

Coloque os grãos de
milho cru na panela

Mexa até ficarem
queimadinhos



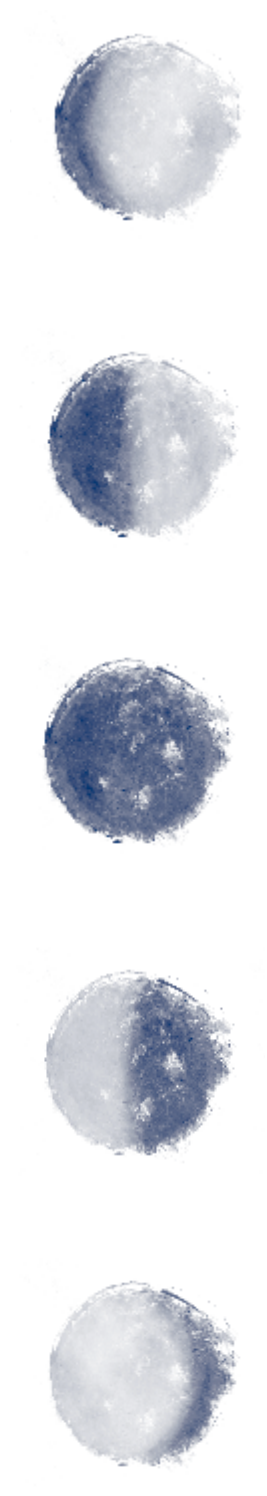
HU'IXĨ

Avaxi ku'ikue nhamoĩ
oja py

Jaipyvu ojoy peve

Avaxiky mbijy rami
heakuã jave ma ojoy

Coloque a farofa de
milho na panela e mexa
até o cheiro ficar igual
ao de milho assado



J A X Y R E R Y

Jaxy ra'y

Jaxy hendy

Jaxy rova guaxu

Jaxy nhapytũ

Jaxy opaa

JAXY REGUA, MBA'E JAVE OĨPORAVE AVAXI NHANHOTỸ AGUÃ

Jaxy Setembro re ha'eveve nhanhoty aguã avaxi, jaxy onhapytũ jave kova'e jaxy re ma hetamba'e avi onhenhotỹ, amongue nhande'i va'e kuery jaxy agosto re ae avi onhotỹ. Ha'e vy ma setembro re ja nonhotyvei ju ma avaxi.

FASES DA LUA

Lua criança: quando a lua nova já começa a crescer, mas ainda antes do quarto crescente.

Lua brilhante: a partir do quarto crescente.

Lua da cara cheia: lua cheia.

Lua escurecendo: lua minguante.

Lua que acaba: logo antes da lua nova.

Sobre as épocas do ano, quais meses são melhores para plantar?

No mês de setembro, a lua minguante é a melhor época para o plantio do milho. Alguns Guarani iniciam o plantio um pouco antes, no mês de agosto.





MB A' E P A H A' E V E A V A X I R E V E N H A N H O T Ÿ A G U ã

Avaxi oe puku'i ma rire ha'eve avi
nhanhotÿ aguã kumanda ha'egui andai
rembypy rupi.

AVAXI PONHY'Ï

Kova'e avaxi ma Nhanderu Kuery
kyringue'i pe oeja va'ekue'i, ha'e rami vy
tuu, ixy kuery onhoty'Ï rã gua'y kuery pe,
kova'e avaxi ma ha'eve nhamboery aguã,
avaxi mita'Ï, avaxi ponhy'Ï, avaxi miri'Ï.

Ha'e kova'e avaxi'i ma hi'y'i nda'yvatei'i,
kyringue tuvixa-vixa'i va'e oguerovy'i
aguã rami ae'i raka'e Nhanderu Kuery
oguerojeapo'i.

Ha'e vy maje ijaguyje'i jave, tuu ha'e ixy
kuery omoï raka'e ajaka'i inhakã re,
ha'e'i pyju omono'õ okuapy ngoo katy
ogueraa aguã.

Kova'e avaxi ponhy'Ï re ma Xondaro
ruvixa Karai Miri - Pedro Vicente,

ha'e Jaxuka Idalina omombe'u,
ima'e'ndu'a 2004 rupi Tenonde Porã
py, nhemboaty oĩ jave, ha'e guikue
ma 2016 rupi ma ae ojekua Tekoa
Tenonde Porã py, Tekoa Kalipety re,
ha'e va'e ojejou Tekoa Rio Grande do
Sul gui.

AVAXI HUÛ VA'E

Kova'e avaxi maje iporave ja'u aguã
jety karaũ nhamombiru kuaray py va'e
kue reve, mbaipy'i ojejapo aguã. Kova'e
tembi'u maje kunhague imemby
pyta'ĩ va'e xo'o omboaja jave kuere
ho'u aguã va'ekue raka'e.

AVAXI XIÏ VA'E



Kova'e avaxi maje iporãve jajapo
aguã avaxi apingue, ha'e iku'i
aguã ndaxyive, nataive'i ramo
ndaxyive jajoxo aguã.

MBOJAPE

Mbojape reve ma ha'eve avi ja'u aguã Yxo,
Mbeju, Mbyta, ei ha'e xo'o ka'aguy'i reve.

MBEJU

Mbeju ma ha'eve ei reve ha'e xo'o ka'aguy'i
reve jaityru aguã. Ha'eva'e anho'ĩ ja'urã
ha'eve avi, mba'eta opamba'e tembi'u
avaxi guigua ma nhandejoko porã. Kuaray
mbyte rai'i reupi'i ha'e nunga tembi'u'i vy
ma reiko rã ka'aruete peve. Ha'e rami vy
guive ma yma rupi nhande'i va'e kuery
ndokaru vaipai. Aya rami e'ỹ, mboapykue,
irundykue-ndukue ha'e pyau ma va'eri
okaru uguapy. Ha'egui ma mbyku rami ju
ikaxĩ okuapy. Ha'e kova'e nunga tembi'u'i
ma nhandereite nombopoyi avi, ha'e
rami vy ae ymave rupi nhaneramoĩ kuery
kaguijy'i rive ae ho'u raka'e ka'aru ou a ere,
Opy re ngoete poyi reve e'ỹ oike aguã.



O QUE PODE PLANTAR JUNTO COM MILHO

No meio da plantação de milho podemos plantar mandioca, feijão, cana tradicional guarani, melancia, abóbora. Quando a primeira leva de milho estiver grande, podemos também plantar outros tipos de milho perto, e no meio podemos plantar batata doce e amendoim.

AVAXI PONHY'I

Esse milho foi deixado pelas divindades para as crianças, por isso os pais devem plantar para seus filhos. Esse milho pode ser chamado de *avaxi mitã'i*, *avaxi ponhy'i*, ou *avaxi miri'i*.

Esse tipo de milho é baixinho, não cresce muito, assim as crianças maiores não vão ter dificuldade para pegar a espiga. Foram nossas divindades que deixaram assim.

Quando já estão prontos para serem colhidos, os milhos são colocados em um tipo de cesto específico, com um apoio na cabeça, para que possam ser carregados até as casas.

Pedro Vicente e Jaxuka Idalina lembraram desse *avaxi ponhy'i* no encontro de 2004 na Tenonde Porã, mas só em 2016 vimos esse tipo de milho nas aldeias Tenonde Porã e Kalipety, vindo das comunidades do Rio Grande do Sul.

AVAXI HUU VA'E

Esse milho é para comer com batata doce do tipo roxo. Deixamos no sol para secar, para fazer sopa. Essa comida é recomendável para as mulheres que estão no resguardo, como um substituto para a carne.

AVAXI XII VA'E

Esse milho é melhor para fazer canjica e farofa doce, pois é mais fácil de pilar, já que não é muito duro.

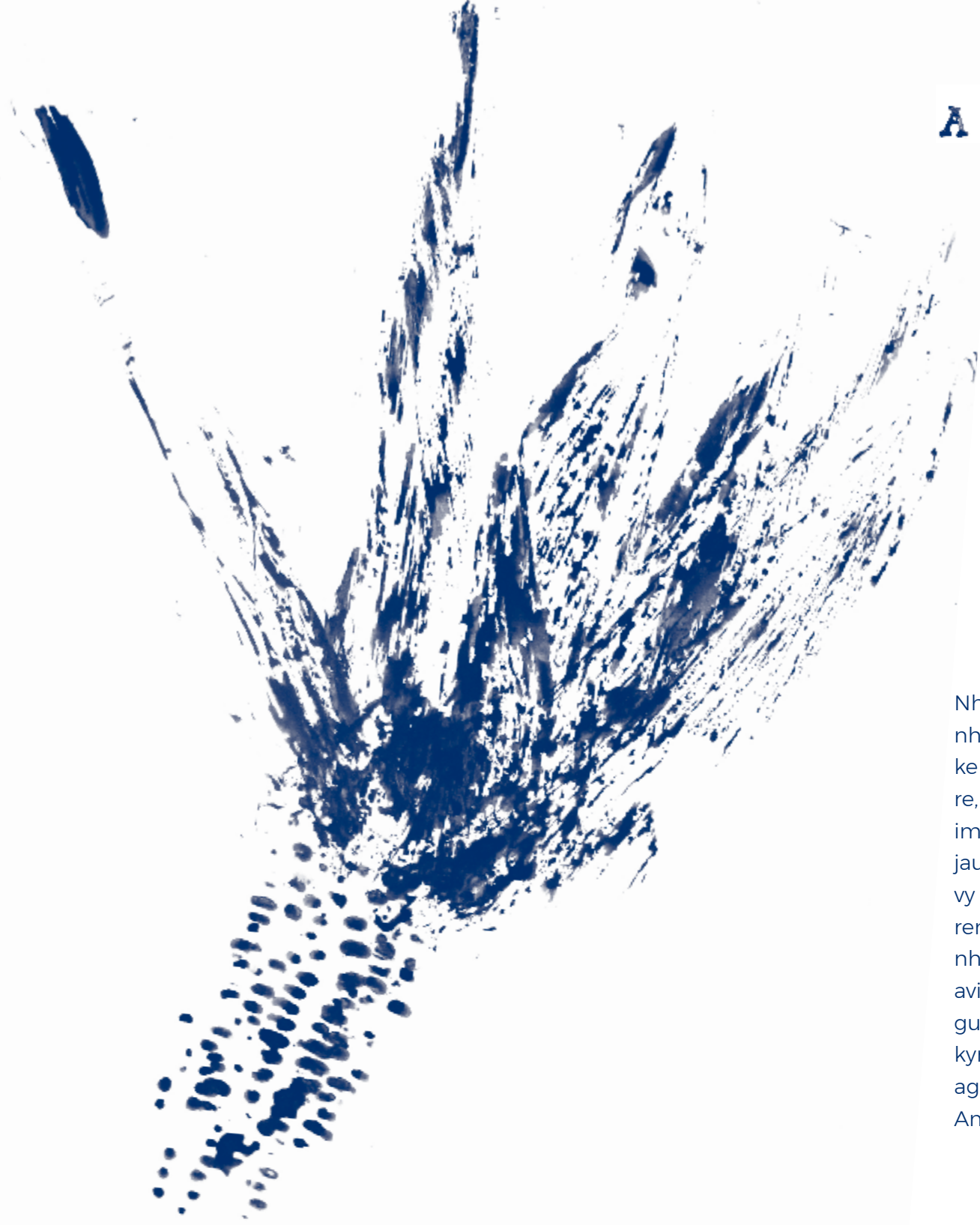
MBOJAPE

Mbojape podemos comer com *yxo* (larva de palmeira), já *mbyta* comemos com carne de caça.

MBEJU

Mbeju podemos comer com mel e também com carne de caça. Se comermos só *mbeju* também segura bem a fome, pois tudo que é de milho segura a fome. Se comer quando for meio-dia, deve segurar a fome até o final da tarde. Antigamente os Guarani não comiam muito. Hoje é diferente, comem três, quatro vezes por dia, e ainda comem à noite. Por isso ficam com mau cheiro, igual gambá. As comidas tradicionais do nosso povo não deixam nosso corpo pesado. Antigamente, os mais velhos costumavam só tomar *kaguyjy* na parte da tarde, para que quando entrassem na *opy* não se sentissem pesados.





AYVU PORÃ

Nhande'i va'e kuery pe ma nda'evei
nhamongaru aguã nhanderete rive, teĩ
ke nhanhemomby'a avi nhanenhe'ẽ
re, ha'e rami e'ỹ rã maje nhanderete
imba'eaxy. Mba'emo vaikue-ikue rive
jaupi rã ha'e kuery ndovy'ai. Ha'e rami
vy maje Opy re jaike riae'i teĩ jurua
rembi'u anho'ĩ ja'u rã opamba'e ojekua
nhanderete re, mba'eaxy ha'e mboriau
avi. Ha'e va'e nunga re tujakueve,
guaivigueve ijayvu mavy omombe'u
kyringue'i pe ijypy'i guive ombo'e
aguã tembi'u pora'ĩ re avi okaru'i aguã.
Amongue py rijepe oexauka'i aguã.

BELAS PALAVRAS

Nós Guarani não devemos alimentar somente o corpo, devemos pensar em nosso espírito também, senão nosso corpo adoece. Se comermos porcaria, não vamos ficar felizes, mesmo frequentando a *opy*. Se comermos muita comida de não indígenas, nosso corpo adoece, fica fraco. Quando os mais velhos falam desse assunto, dizem sobre a importância de se alimentar bem, para ensinar os mais novos sobre os preparos das comidas tradicionais de nosso povo. Para que se entenda bem, eles procuram mostrar algumas vezes como esses preparos são feitos.





Este livro é direcionado a todos os Guarani, *nhande'i va'e kuery*, que após mais de 500 anos de contato com a cultura da sociedade envolvente vêm mantendo seus conhecimentos tradicionais, passando-os de geração em geração. Por meio de textos e fotografias são descritas as sementes tradicionais e os pratos derivados dos diversos tipos de milho guarani. Há também as falas de pessoas mais velhas sobre o mundo espiritual onde esses alimentos se desenvolvem, falas sobre as receitas, sobre o preparo das comidas e também sobre o plantio. Busca-se retratar também a sabedoria dos Guarani em relação ao ciclo anual, dividido em dois tempos: o Tempo Novo (*Ara Pyau*) e o Tempo Velho (*Ara Yma*). Esses dois tempos estão relacionados às estações

conhecidas pelos não indígenas como primavera, verão, outono e inverno. Também as fases da lua são importantes para um bom plantio, associadas a alguns meses do ano.

Este trabalho fortalece os valores relacionados à base da alimentação do povo Guarani, que é justamente o milho. Fala sobre a importância não só de alimentar o corpo, mas também sobre a necessidade de alimentar o espírito, nosso princípio vital que chamamos de *nhe'ẽ*. Este livro é dedicado a todos os Guarani Mbya, e está direcionado como fonte de pesquisa e estudo aos mais jovens e aos que buscam fortalecer e lutar pela continuidade desta cultura milenar.

Junto a este livro, segue também um vídeo, uma maneira de respeitar a cultura oral como modo de circulação de saberes, e também para homenagear o Sr. Karai Mirĩ - Pedro Vicente - da aldeia Tenonde Porã, São Paulo, ao qual todos têm muito a agradecer, pela paciência e por sempre estar à disposição para ensinar com gestos de carinho, com práticas e ensinamentos que vêm de coragem e generosidade infinita.



CTI
CULTURA
TÍPICA



CASA
DO POVO

PINACOTECA
DE SÃO PAULO



Sotheby's



Link para o vídeo:

<https://www.youtube.com/watch?v=YJinPQulzBY>

Use um app leitor de código QR no celular para
abrir diretamente o vídeo!

fonte MONTSERRAT
papel PÓLEN BOLD 90g/m²
tiragem 1000 EXEMPLARES
impressão STILGRAF
projeto gráfico BRUNA KEESE
e JULIA TRANCHESI
fotos ANA PAULA GONÇALVES
e LUIZA CALAGIAN
concepção e texto JERA
GUARANI e KARAI TIAGO
organização LUCAS KEESE,
MARCELO HOTIMSKY
e VINICIUS TORO
revisão da 3ª edição HUGO
SALUSTIANO e MARCELO
HOTIMSKY

3ª edição MAIO 2023

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

Guarani, Jera
Ara Pyau / Jera Guarani, Karai Tiago; organização
Lucas Keese, Vinicius Toro, Marcelo Hotimsky. -- 3.
ed. -- Brasília, DF: Centro de Trabalho Indigenista,
2023.

ISBN 978-85-60028-20-7

1. Alimentação 2. Culinária 3. Cultura indígena
4. Índios da América do Sul - Brasil 5. Índios
Guarani - Brasil - Usos e costumes 6. Memórias 7.
Povos indígenas - História 8. Plantio (Agricultura)
I. Tiago, Karai. II. Keese, Lucas. III. Toro, Vinicius. IV.
Hotimsky, Marcelo. V. Título.

23-155259 CDD-306.089981

Índices para catálogo sistemático:

1. Cultura Indígena brasileira 306.089981

Aline Craziele Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

