ÃM TÃTÁ

O UNIVERSO FEMININO NO MUNDO INDÍGENA

MAI®

O SAGRADO FEMININO

As mulheres indígenas são uma fonte poderosa do conhecimento ancestral sobre curas, ervas e rituais, passados de geração para geração, por meio dos ensinamentos e das histórias dos mais antigos. Dessa forma, a mulher indígena é a manifestação do Sagrado Feminino que é um conjunto de sabedorias ancestrais que resgatam o culto à Deusa que há em cada mulher. Os povos ancestrais observaram que assim como a Mãe Terra, que já era considerada uma Deusa, as mulheres também tinham a capacidade de gerar vidas. Então, eles entenderam que dentro das mulheres há uma presença divina. Além disso, o ciclo da menstruação tem relação com o ciclo da Lua, portanto, era notável a conexão feminina com a natureza. Em muitas etnias, há rituais específicos para a chegada da menstruação, para o ciclo menstrual, para a gestação e para o parto. Nesses rituais, as mulheres mais sábias passam os seus conhecimentos para as mais novas e as ajudam a enfrentar essas etapas da vida com sabedoria.

A PLANTA MÍTICA

Em tempo idos, a filha de um chefe indígena deu à luz uma menina muito branca e linda, que recebeu o nome de Mani. A criança, que morreu sem causa aparente ao cabo de um ano, foi enterrada dentro da própria casa e sua sepultura, conforme o costume do povo era regado com o leite da mãe que pingava no chão diariamente. Passado algum tempo, brotou da cova uma planta inteiramente desconhecida, que cresceu, floresceu e deu frutos. Enfim, a terra fendeu-se desvendando as raízes da tal planta, que os indígenas compararam ao corpo de Mani. Comeram-nas e, assim, aprenderam a cultivar e usar a planta que foi chamada de mani oca. Posteriormente modificado para mandioca, o nome quer dizer casa ou transformação de Mani. Para milhares de indígenas brasileiros, a origem da mandioca estava expressa tanto nessa lenda, provavelmente transmitida os tupis pelos aruaques, como em muitas outras, coletadas pelos viajantes após o descobrimento do Brasil.

LOCAIS E AGENTES DA DOMESTICAÇÃO.

Os povos pioneiros da Amazônia brasileira eram caçadores e coletores que, no auge de sua civilização, chegaram a cerca de 300 mil indivíduos. No caso especifico da mandioca, muitas suposições apontam a região Amazônica como seu centro de origem, e os aruaques, cujo nome significa "povo comedor de tubérculo" (Chamberlaim apud Cruls, 1944:215), como agentes principais da domesticação e da disseminação da planta pelas Américas.

Segundo outra hipótese, registrada na obra Entre os Povos do Brasil Central (188) pelo etnólogo alemão Karl Von den Steinen, que visitou o Xingu entre 1887 e 1888, o centro de origem da mandioca teria sido o Brasil Central, na região dos parecis.

Segundo Schmidt, deveu-se aos aruaques o cultivo do milho, do fumo e da mandioca, sendo que as palavras maiz, tabaco e mani vêm do vocabulário desse povo.

Esse processo de aculturação poderia ter se dado: na migração inicial dos aruaques; durante a passagem pelo vale do rio Tapajós, provável centro de dispersão dos povos tupis; no retorno dos aruaques, durante sua marcha para o centro do Brasil.

Das importantes movimentações empreendidas pelos tupis-guaranis entre os séculos VIII e IX, resultou sua separação, possivelmente em uma área situada entre a foz do rio Madeira e a ilha do Marajó, em dois grupos distintos: o Tupi (pai supremo, tronco da geração) e o Guarani (guerra). O primeiro abrangia as populações que se instalaram ao longo da maior parte da região costeira tropical; o segundo englobava os grupos que se estabeleceram na área subtropical do Mato Grosso do Sul, na região meridional do Brasil, Paraguai, Uruguai e Nordeste da Argentina.

Enquanto os tupis se apropriaram das terras mais quentes da faixa atlântica, dedicando-se à cultura da mandioca, os guaranis colonizaram as terras subtropicais, especializando-se no cultivo do milho.

A PLANTA

A mandioca pertence à família Euphorbiaceae, que, composta de árvores, arbustos, lianas e ervas, reúne 313 gêneros e aproximadamente 7 mil e 200 espécies. Com exceção das regiões árticas, as euforbiáceas ocorrerem em todo o mundo, sendo muitas delas cultivadas como ornamentais, como o bicode-papagaio; medicinais, como o dois-amores, indicada para o tratamento de calos e verrugas; e outras para extração de tinturas, ceras, espécies de látex, como a seringueira, e óleos, como a mamoneira.

No Brasil recebem as denominações de mandioca, aipim e macaxeira. A planta cresce em temperaturas entre 19 e 35ºC. As chuvas anuais devem estar entre 1.000 e 1.500 mm. A mandioca, que se caracteriza pela rusticidade, elevada capacidade de se adaptar a longos periodos de estiagem.

AS RAÍZES

Cada planta possui, em média, de 5 a 12 raízes, cujas dimensões dependem das condições de cultivo; o numero de raízes de armazenamento por planta define a produtividade por área. Em solo fértil e condições adequadas de clima, podem atingir mais de 1 metro de comprimento..

AS FLORES

A planta dá uma florzinha amarelo-claro, com apenas cinco pétalas, dentro das quais se notam tênues filamentos que, finalmente, se transformam em sementes.

COMPOSIÇÃO QUÍMICA

Possui significativos teores de vitamina C. As mandiocas de polpa amarelada apresentam mais percentagem de caroteno, transformadas pelo organismo em retinol ou vitamina A. No Norte e Nordeste do Brasil, as plantas recebem popularmente nomenclaturas diferenciadas, herdadas de denominações indígenas: as doces, com baixo teor de linamarina, são chamadas de macaxeira, ou aipim; e as bravas, que apresentam mais de 100 gramas de linamarina por quilo, são conhecidas como mandiocas. O que se sabe é que essa toxicidade é afetada pelas condições do ambiente onde a planta cresce pela quantidade de nitrogênio no solo e pela idade da planta no momento da colheita. As raízes de exemplares de uma mesma cultivar podem ser mais ou menos doces conforme os sítios onde são plantadas.

O NOVO MUNDO

Quando a água da mandioca, a manipueira, cessava de escorrer, tiravam a massa do tipiti, passavam-na pelas urupemas e depois a levavam ao forno, para escaldar e torrar. Para os nordestinos, tornou-se mais popular a farinha seca, feita da mandioca ralada fresca.

Juntamente com o fumo e a cachaça, a farinha converteu-se em moeda na compra de escravos.

A dieta dos tropeiros, que adentravam o interior para caçar indígenas ou transportar o gado, incorporou a farinha seca, feita para durar e dar base e sustância ás carnes obtidas ao longo dos caminhos. E, tão ligada a esses viajantes esteve à farinha, que a mistura com os grãos de feijão perpetuou-se no rancho rústico chamado feijão tropeiro.

Também foi à farinha a base da alimentação dos tripulantes dos navios que chegavam de Portugal.

A alimentação era constituída basicamente do angu de milho e da farinha de mandioca, sob a forma de pirão, em tudo condizente com as engolidas apressadas entre uma tarefa e outra.

O termo capixaba, que em tupi significa 'local apropriado para o plantio', acabou se tornando sinônimo de roçado de milho e mandioca, tal fartura dessas plantas no estado do Espírito Santo.

Pelas mãos dos indígenas, depois dos escravos africanos e depois dos imigrantes europeus, a farinha se misturou aos brasileiros de todas as cores.

O cultivo passou a ser exercido por D. Pedro I, que convocou a primeira Assembléia Constituinte para elaborar os parâmetros para a organização política do país. Pelo projeto, que ficou conhecido como a Constituição da Mandioca, o voto legislativo seria indireto e censitário.

Em 1824, D. Pedro I outorgou a primeira Constituição Brasileira, que, inspirada na Constituição da Mandioca, manteve o estimulo para o plantio da raiz.

A partir do século XVII, o feijão com farinha passaram a constituir um par constante e sempre presente na dieta dos trabalhadores brasileiros.

A mandioca hoje se estende por mais de 1,7 milhões de hectares do território brasileiro, juntamente com o milho, o arroz e a cana-de-açúcar constituem as principais fontes de energéticas dos povos que habitam o mundo tropical.

A TERRA

Para alguns povos, prevaleceu a cultura do milho sobre a da mandioca.

Foto: milho cultivado por várias etnias, como os Guaraní.

Contra a natureza robusta, dispunham de ferramentas de pedra para derrubar e roçar, e pontaços de madeiras conhecidas como pau de cavouco (03-06) para arar e covar. Praticavam a chamada 'roça de coivara'.

Divisão sexual do trabalho: enquanto a limpeza do terreno e a abertura das covas eram tarefas quase que exclusivamente masculina. Já a mulher ficava a cargo a colocação dos talos na terra, onde é utilizando o pau de cavoco como ferramenta para perfurar o solo, já na plantação do milho, por exemplo, é utilizado o porta sementes (02) para guardas as sementes de milho, entre as plantações, ela é feita de uma grande cabaça inteira fechada, que tem apenas uma pequena abertura no topo para colocar as sementes. A colheita onde é utilizado o jamaxim (31) como uma espécie de bolsa para carregar a mandioca ate a aldeia e assim realizar todo o processamento das raízes para o consumo.

Foto: mulher es transportando a mandioca no jamaxim.

Após a colheita, iniciava-se a necessária preparação das raízes, que consisti em ralar as raízes, utilizando raladores feitos de madeira (27-30), sempre usando como apoio as peneiras (07-10) para colocar a mandioca ralada antes de serem passadas no tipiti (32) que é usado para espremê-las para separar o caldo, venenoso, da fécula, desse liquido é feito a bebida cachiri e o cauim que é tomada em alguns rituais. Nesse processo é utilizada a água que elas carregam do rio até as aldeias utilizando as rodilhas na cabeça (25 e 26) para apoiar os vasos de cerâmica.

Foto: mulheres ralando a mandioca.

Foto: mulher peneirando a mandioca ralada.

Foto: mulher usando o tipiti.

Foto: mandioca depois do tipiti.

Foto: mulher usando a rodilha.

Essa massa feita da mandioca faz parte da dieta de vários alimentos feitos da goma resultante da decantação da água de lavagem da massa da mandioca, tais como mingaus, beijus e biscoitos.

Entre os beijus, havia o puqueca, feito com pimenta e envolvido em folhas de bananeira; o curuba, cuja massa é misturada com castanha de caju quebrada; o membeca, de consistência mole; o tinin, seco ao sol; o cariamã, usado na festa da puberdade das moças.

Havia um tipo que recebia o nome de beiju-açu, pois era tão grande que, sozinho, podia alimentar até 5 pessoas. Esse beiju, depois de tostado e deixado mofar, servia ao preparo de uma bebida estimulante chamada caxiri. E também serve a carimã para os meninos que têm lombrigas, aos quais se dá a beber desfeita na água e mata-lhes as lombrigas todas. A bebida é muitas vezes servida nas cabaças (16-23), que também podem ser usadas para guardar a farinha do beiju.

Foto: mulheres lavando a farinha de mandioca, usando a esteira no lugar do tipiti, com o auxílio da cabaça.

Após todo esse processo pode cair pedaços de mandioca ou casca, as mulheres usam uma pequena vassoura (24) para tirar a sujeira.

Foto: Mulher usando a vassoura para tirar o resto do beiju do torrador.

CERÂMICA

As cerâmicas produzidas pelas mulheres do povo Waurá tem um grande destaque e são cobiçadas por todos os povos indígenas do Xingú, pois tem excelente durabilidade e resistência. Seus grafismos (pinturas) são feitos a partir de pigmentos naturais, a cor preta é oriunda do jenipapo, e o vermelho do urucum. Para a coleta da argila é aguardado o período de seca dos rios, onde as bordas ficam sem água, é função dos homens retirarem a argila e levar até as aldeias para que as mulheres possam produzir as peças.

Foto: mulheres fazendo as panelas de cerâmicas.

E todas as peças usadas na cozinha e alimentação possuem os "hologramas" na parte que vai ao fogo, pois eles consideram a energia do "chão" impuro por ser um local onde homens e animais urinam e defecam por isso a necessidade de pintar "hologramas" no fundo das panelas, para que quando o fogo tocar o "holograma" o alimento seja purificado. Todas as suas panelas mesmo as zoomórficas (panelas em forma de animal) são com as patas viradas para cima.

Foto: mulher pintando a cerâmica e ensinando para criança

Segundo eles as que os animais tocam o solo são comerciais. Segundo eles produzidas para os "brancos" que gostam de comprar sem saber nada da sua história, como a panela zoomórfica (39). As esteiras (34-38) podem ser utilizadas em vários cenários, como preparação do beiju, para separar o caldo venenoso da fécula (nesse caso levam o nome de Tuaví), para apoiar o beiju depois de torrado, podendo ser usada como leito, assento, tapume e para cobrir a carga nas canoas.

Na sequência poderá observar uma grande peça circular, o nome desta peça chama-se bijuzeira (42) confeccionada para produzir o "bijú" o "pão indígena", essa arte da culinária é passada para as meninas desde o momento que elas aprendem a andar e falar, elas usam pequenas beijuzeiras que tem um tamanho bem reduzido para aprender. As beijuzeiras são apoiadas nos "pães de açúcar" ou também conhecidos como "Trempe de barro" onde é necessário um jogo de 3 para manter a panela equilibrada para ir ao fogo. O fogo também é uma responsabilidade das mulheres, apenas elas acendem, mantem e apagam o fogo, para isso elas usam os abanadores (40 e 104-106), para manter o fogo na temperatura certa, eles têm uma grande variedade de formas e tamanhos.

Foto: mulher fazendo o beiju, na beijuzeira

Para espalhar a goma da mandioca na beijuzeira e depois para virar a mesma é utilizado as pás de virar o beiju (41 e 43-46), que são feitas de madeiras e também contam com grafismos algumas até possuem um formato de animais.

Foto: mulher espalhado o beiju com o auxílio da pá de virar beiju

A uma diferença entre os pratos (56-58) usados, por exemplo, pelos caciques (56), estes possuem grafismos também na parte interna, feitos na própria argila molhada. Os que não têm esse desenho (57 e 58) interno são de uso comum. As panelas com e sem tampa (33, 47 e 56) são usadas para cozinha, frigir os alimentos sólidos ou líquidos.

Os potes e vasilhas (48-54 e 61) de cerâmica são peças que guarnecem a casa, tem uso cerimonial, para venda, armazenar e servir os alimentos. Os animais feitos de cerâmica (59) têm como função a representação dos animais, que para muitas etnias são sagrados e os donos das florestas.

CESTARIA

A cestaria (62-101) é utilizada como recipiente para armazenar provisões, guardar utensílios, e implementos de fiação e tecelagem, servir alimentos sólidos ou líquidos, no caso dos cestos impermeabilizados, transporte de carga e objetos pessoais. Os cestos têm vários formatos e tamanhos, conforme será seu destino de utilização.

Foto: mulheres separando a fibra para fazer os cestos

Foto: mulheres fazendo os cestos

A rede (102) é uma espécie de leito balouçante, pode ser feita de tecido resistente de linho, algodão ou qualquer outra fibra e é suspensa pelas extremidades ou ganchos.

O berço (103) é utilizado para colocar os bebes, e transportar de alimentos, ele é lavando junto com as crianças na hora do trabalho na roça, para que possam ficar tranquilos e dormir e as mulheres trabalharem.

O banco feminino (108) também chamado de escabelo feito de pecíolo do Buriti é um assento raso, de uso feminino.

Ás Famílias Karajá (109) fazem parte um importante ritual de passagem feminino da etnia Karajá, que marca a transição da fase infantil para fase adulta, após a primeira menstruação a menina recebe o conjunto de bonecas, sendo ela a primeira boneca, sem pinturas, pois agora que ela vai iniciar a vida, e o restante representa cada mulher, cada parente da família dela, é a sua ancestralidade. Ela deve sempre se lembra que tudo que ela fizer seja virtuoso ou não também recai sobre a família dela.

Foto: mulher fazendo as bonecas.

O uluri (110) é uma peça pertencente à indumentária das mulheres, difundida por toda a área do alto Xingu. É uma pequenina tanga, que tem a forma aproximada de um triângulo feito de entrecasca de árvore. O triângulo está inserido num cinto de fios de buriti e é usado por cima da púbis. Do vértice inferior do triângulo sai um fio, que passa por entre as pernas e vem prender-se ao cinto atrás das costas. Nenhum homem tem permissão para tocar numa mulher que envergue um uluri.

O uso regular do uluri inicia-se por ocasião dos rituais da puberdade feminina, quando a moça, trazendo-o vestido, dança com um indígena visitante ao som do uruá, a flauta de taboca.

O uluri constitui uma proteção para as mulheres. Garante-lhes que a sua intimidade é regulada unicamente por elas e por mais ninguém. Por muito frágil que seja, esta proteção é escrupulosamente respeitada pelos homens, como se o uluri fosse um férreo cinto de castidade.

Foto: mulheres usando o cinto de buriti e o uluri, durante o ritual.

Bonecas ritualísticas Tikuna (111) fazem parte do ritual de passagem feminino do povo Tikuna, após a primeira menstruação as meninas ficam reclusas dentro de uma oca com meninas que também vão passar pelo ritual, esse tempo de reclusão é determinado pelo pai, pode ser de 2 meses a 2 anos. Nesse espaço de tempo as meninas aprendem qual a participação da mulher dentro da aldeia.

No dia do ritual elas saem da oca acompanhada dos homens tocando a flauta dupla também chamada de uruá (116), elas se dirigem ao centro da aldeia. Onde seus cabelos são arrancados em tufos pelas mulheres mais velhas como avós e tias. Após vem a etapa da escarificação dos braços, que também é feita pelas avós e tias das meninas, onde é utilizado o escarificador (112 e 113), que poder se feito, por exemplo, de ossos de peixe, dentes de animais. Ao final do ritual a menina recebe o conjunto de bonecas, que marca o ponto final da infância e o início da vida adulta.

Foto: mulheres acompanhando os homens tocando a flauta dupla no ritual da menina moça.

O ritual para os povos Xinguanos como os Yawalapiti não acontece à etapa de arrancar os cabelos, no ritual desses povos às franjas das meninas é cortada em cima de uma esteira trançada com algodão (115). Isso simboliza a passagem da criança para faze adulta, com a franja comprida essa menina não via o mundo e as pessoas nele, após o corte ela abre os olhos para o mundo a sua volta e pessoas.

YAMARIKUMÃ

A casa das flautas, no centro da aldeia, esconde instrumentos que as mulheres podem ouvir, mas não podem ver. As flautas ficam penduradas na viga central do teto e podem ser tocadas a qualquer momento, por um grupo de três homens no interior da casa. De noite, quando as mulheres se recolhem, podem sair para o pátio. Também saem ao ar livre por ocasião de tarefas coletivas masculinas, retribuídas com alimentos por aquele a favor de quem são realizadas. Nessas ocasiões, as mulheres têm de se trancar em suas casas.

Conta-se entre os povos do Alto Xingu que certo dia os homens de uma aldeia foram pescar para festejar um menino que se tornaria adulto e, futuramente, um líder. Eles planejavam ficar três dias fora. O garoto, que permaneceu na aldeia, foi espiar o acampamento dos homens e descobriu que eles estavam se transformando em onças, antas, porcos do mato. Voltou correndo e contou à mãe, que chamou as outras mulheres para o pátio da aldeia e avisou que os maridos não voltariam mais. Elas fizeram então a própria festa. Dançaram, cantaram e chamaram mulheres de todos os outros povos xinguanos. Após a festa, elas haviam se transformado em Yamurikumalu, na versão do povo Kalapalo, mulheres independentes e guerreiras que não precisavam mais dos homens, sabiam pescar, caçar e construir suas casas.

Em outra versão, os homens voltaram da pescaria, mas por dentro eram bichos. A intenção deles era devorar mulheres, crianças e idosos durante a noite, mas as mulheres descobriram, atearam fogo às casas e foram para outro lugar, onde formaram uma aldeia só de mulheres. E não precisavam mais dos homens.

Mas as mulheres invertem essa situação no rito de Yamurikumã (na terminologia Kamaiurá, mais difundida na região), realizado na estação seca, no qual elas atuam com armas, movimentos tipicamente masculinos e ornamentos de penas como os belos cocares reservados aos homens, e chocalhos nos tornozelos, que normalmente são usados por homens; lutam, inclusive, o huka-huka, também pintam a parte superior do tronco, área que normalmente só os homens pintam.

Recebendo convidadas de outras aldeias, que ficam acampadas nas proximidades (como no "Kwarup"), as participantes entoam canções que se referem à sexualidade masculina. Há vários tipos de canções, algumas mencionam os eventos de origem dessa cerimônia, muitas reproduzem a estrutura das performances masculinas com as flautas, e outras simulam explicitamente a sexualidade agressiva dos homens diante de certas mulheres. Os homens, que podem ser agredidos, se retraem.

Foto: mulheres no ritual do yamarikumã

VESTIMENTA

É de responsabilidade das mulheres plantar, colher e preparar o algodão. Após a colheita inicia os processos de secar ao sol, abrir, bater, fiar, tingir e tecer. Nessas semanas de trabalho feminino coletivo, todas (ou quase todas) as mulheres da aldeia aparecem de madrugada na casa da mulher cujo algodão será fiado neste dia. O tratamento preparatório do algodão é feito antes por cada mulher individualmente ou com as mulheres de sua casa. Num dia é fiado todo o algodão de uma casa. Nestas semanas outras atividades ficam quase paradas, dependentes do desempenho das meninas. Para a fabricação do tecido é utilizado o tear (117) também chamado de tear amazônico é um conjunto de quatro varas formam um quadrado, retângulo ou triangular

Foto: mulher fiando o algodão

Foto: mulheres tecendo

Kusma (118) é o nome dado a uma vestimenta que lembra um manto, onde é de responsabilidade das mulheres Ashaninka tecerem e a fazer as vestimentas (masculinas e femininas). Para os homens, o decote tem uma forma de "V", enquanto o das mulheres é em "U". A roupa masculina apresenta listas verticais coloridas, que são obtidas após o tingimento da linha de algodão. Na kushma feminina, as linhas são horizontais. Na túnica dos homens, eles são tecidos e representam detalhes corporais de animais: cara de arara, rabo de bico-de-jaca, características de larvas, pássaros, peixes. Na kushma feminina, os desenhos são pintados e representam pássaros, larvas, peixes e, sobretudo, onças e cobras.

Tipóia (120) é uma faixa tecida, que pode ter a largura e tamanhos variados, passada no ombro a tira-colo, é usado como porta-criança, e para carga leve ou mesmo como adorno do tórax. Usa a técnica de entretecer ou entretorcer.

MIÇANGA

O tear de miçanga (134) as mulheres usam como suporte o cipó, pegam alguns metros de uma linha mais grossa e fazem uma espécie de linhas enfileiradas verticalmente, as quantidades de linhas variam de acordo com o tamanho e espessura da peça que vão fazer. Com linhas mais finas e colocavam na agulha e iniciava a colocação das miçangas na vertical como forma de tecelagem.

O colar, pulseiras, braçadeiras e brincos (121-133) de miçangas são adereços usados em torno do pescoço, braços e orelhas feitos com matéria-prima industrial. Todas as etnias têm suas preferências por tamanhos, quantidades, cores e modo de confecção. Para cada povo existe uma representação simbólica dos grafismos presentes em suas peças. O uso dessas peças é no cotidiano e em rituais, e atualmente destinam-se ao comércio.

Foto: mulher fazendo pulseiras de miçangas

REFERENCIAS:

Livros:

Mandioca: o pão do Brasil. 1ª edição. Brasília: Embrapa. 1 de janeiro de 2005.

RIBEIRO, Berta G.. Dicionário do Artesanato Indígena. 1ª edição. Belo Horizonte: Editora Itatiaia Limitada. 1 de janeiro de 1988.

Sites:

A Relação do Sagrado Feminino com a mulher Indígena. Terra, 2020. Disponível em: <https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/horoscopo/a-relacao-dosagrado-feminino-com-a-mulherindigena,0dbb88ed abf8fd176dc8427c 479554 52rji6izvk.html> Acesso em: 16/06/2021.

Raízes Indígenas. Raízes Indígenas. Disponível em: <https://www.rai zesindige nas.com/collections/arte-em-ceramica> Acesso em: 12/05/2020.

Ritos de Iniciação Feminina entre os Tikuna: Festa da Moça Nova. Terra Brasileira. Disponível em:<http://terrabrasileira.com.br/indigena/ritos/621mnova .html> Acesso em: 20/08/2020.

Xingu – Brazil. Vanishing and Endangered Cultures. Disponível em:<https://ww w.vanishingculturesphotography.com/> Acesso em: 25/08/2020.

Cerâmica e Barro. Ponto Solidário. Disponível em: <https://pontosolidario.orgbr /loja/earte/arte-indigena/cinto-indigena-feminino-xingu/>Acesso em:29/08/2020.

O Uluri. A matéria do Tempo,2012. Disponível em:<https://amateriadotempo.blo gspot.com/2012/06/o-uluri.html> Acesso em: 01/09/2020.

Pajés e Feiticeiros. Scielo,2004. Disponível em: <https://www.sci elo.br/j/ea/a/d mbKVCLbX5f9LmYSh9tBdjy/?l ang=pt> Acesso em: 07/09/2020.

Povos Indígenas no Brasil. Pib. Socioambiental. Disponível em:< https://pib.soci oambiental.org/pt/> Acesso em: 12/09/2020