

Bolívéhj tagàe
Pescaria tradicional com timbó

A primeira coisa que o grupo de jovens Ikólóéhj fazem é buscar cipó de Dajav tápóh "timbó" no mato que serve para matar todo tipo de peixe no rio.

E depois o líquido do timbó é retirado do cipó e é jogado no rio. E logo em seguida os peixes vão morrendo. E os indígenas vão pegando os peixes com suas flechas.

Os peixes são trazidos para casa, e serem preparados em vários tipos de refeição: moqueado, assada, cozido, mazev kíràhv que é preparado na palha de babaçu e em sopa de milho socado, de cará, mandioca misturado com peixe.

Depois que tudo estiver pronto, a comunidade é convidada para o banquete.

Assim é a convivência do povo Ikólóéhj.