

HISTÓRIA DA ROÇA E DA PLANTAÇÃO

**Mário Lopes – Aldeia Itaju
Morro Grande, SC.**

Vou contar história do milho e da plantação na nossa aldeia (Tekoha). A Tekoha é o lugar onde vivemos com nossa família. Ali nossa cultura permanece viva. A primeira coisa que o Guarani faz ao formar uma tekoha é construir uma Opy (que no português traduz para “casa de reza”). Só depois que fez Opy é que pode fazer roça. Por que faz primeiro a Opy? Por que antes da plantação do milho (avaxi), por exemplo, fazemos um ritual na Opy, que chamamos Nhemongaraí. Só depois do Nhemongaraí é que se pode plantar a semente. Mas para dar bem, precisa plantar a semente do avaxi quando é lua cheia. Aí ele cresce bonito e dá muitos frutos. Depois de plantada a semente, todas as noites os Guarani se reúnem na Opy para rezar e agradecer a Nhanderu (Deus). Reza também para Deus cuidar da plantação.

Mas como a jety (batata) e manji´ó (aipim) são diferentes do milho, devem ser plantados na lua nova. Senão, produz pouco.

Faz muito tempo que os Guarani começaram a fazer plantação. Costumavam roçar capoeira para fazer roça. Desde antigamente plantam avati (milho), komanda (feijão), manduvi (amendoim), jety (batata) e manji´ó (aipim).

HISTÓRIA DO MILHO AVATI TAQUÁ

Bem antigamente não existia o milho. Até que um dia ele foi encontrado dentro de um taquá´í (taquara). Foi Nhanderu (Deus) que revelou o milho (avati) aos Guarani. Quem recebeu a revelação de Nhanderu foi um Karaí (pajé). Nhanderu não quis deixar o milho no chão. Por isso ele o colocou numa taquara.

COMO O MILHO É CONSUMIDO

O Guarani prepara o milho de várias maneiras: cozido, assado, ralado e faz farinha quando está seco. Para fazer farinha, o Guarani usa o pilão.

(desenho pilão e mulheres fazendo farinha).

Depois de socado, se põe tudo na peneira e mexe para cair a farinha.

(Desenho de mulher peneirando).

Quando a farinha está pronta usa para assar bolo (xipá), mbojapé (bolo assado na cinza) e fazer rorá (farinha torrada).

