

Kanrâ Modo

Os Peixes na Língua Bakairi

Produzido pela comunidade Kurâ-Bakairi com o apoio da SIL,
edição revista, data de julho de 1999
em Cuiabá MT

Versão da Internet

O alvo é ter este material sempre ao alcance da comunidade
Kurâ-Bakairi

Com permissão por escrito da comunidade
2012

Conteúdo sem alteração da
Edição impressa em julho de 1999

Associação Internacional de Linguística—SIL Brasil
Anápolis, GO
Abril de 2013

Não pode ser vendido

Veja o link abaixo para os termos de uso:
<http://www.sil.org.americas/brasil/SILapub.html>



Kanrâ Modo

Os Peixes

Joaquim Ataugula

Laurinda Komaedâ

Dirceu Pampagâ

Ilustrações:

Davi Alacuai

Luiz Antônio Pâiato

Compilado por Millicent R. Liccardi

Livro de leitura

BAKAIRÍ

Primeira edição

Composto e Impresso pela
Sociedade Internacional de Lingüística – SIL
Cuiabá – MT

BAKAIRÍ 07.99 – 1.1C

AGRADECIMENTOS

A Marinethe Meoka Kuruma, Queridinha Egueco, Josina Kunalo e Apolônio Apiaga pela leitura e correção dos textos bakairí, e a Alinor Aiakade pela tradução dos mesmos para o português.

A Davi Alakuai, Luiz Antônio Pâiato e Alinor A. Kaluiava pelas ilustrações deste livro.

A Carmen Polletto Stefanello e Rosália Bezerril de Souza Brito pela revisão do português.

Agradecemos também aos líderes bakairí que nos convidaram a viver entre eles, especialmente a Gilson Kautu (ex-cacique da aldeia central) e Odil Apacano (Cacique de Painkum).

A Doroti Taukane, ex-chefe do posto Indígena Pakuêra, e aos caciques de todas as outras aldeias bakairí, nossos sinceros agradecimentos por colaborarem em nossas pesquisas linguísticas.

Nossos sinceros agradecimentos a Estêvão Taukane, chefe do Posto Indígena Pakuêra, por facilitar o nosso acesso à comunidade.

À Fundação Nacional do Índio (FUNAI) por conceder autorização para as pesquisas de campo desde 1988.

Millicent R. Liccardi

Elizabeth L. Camp

PREFÁCIO

Este livro tem o propósito de prover para os bakairí, material de leitura já conhecido por eles. Assim, poderão melhorar sua habilidade em ler com entendimento e fluência. Serve como leitura suplementar, em continuação à série de livros na língua bakairí. O autor falou a respeito dos seus conhecimentos sobre os peixes e isto foi gravado em fitas.

Na página seguinte o autor explica para os leitores o objetivo do livro e a importância de conservar o etnoconhecimento bakairí do meio-ambiente. A página chamada Introdução é a tradução desta explicação escrita em bakairí.

Na parte final do livro encontra-se a tradução desta obra em português.

Profesor domodo nhentoem xirâ livro wâgâ wogonro modo

Kanra wâgâ ise auguely, pape onwam itoem. Aunlo keba mawânkâ awâkâ kanra modo. Tâlâ poru, xurui, nonku, kuiatana, padâ, poxi, padâkary, tolapi, makuala, kualu, xuruipewy, kâxi, sapydy, payho, meza, nywaia, tuhogala, menxu, awâkâ modo ise pape onwam ekani.

Awâkâ modo egatuhobyry mawânkâ ise pape onwam ini. Awylygue tâzekune lelâ pape wâgâ awyly itoem mawânkâ merâ kanra modo wâgâ auguely. Awâkâ kanra modo wâgâ pabailâ mawânkâ akânwâm ienomedâni. Aituo kanra modo ezedy kâuntuly.

— Payho ise awâkâ. Nonku ise awâkâ. Xurui ise awâkâ ezedy. Idânârâ tâzekune lelâ ise awâkâ kanra modo — kely akânwân-ro warâ.

Awylygue tutuze lelâ wawyly kanra ezedy modo. Tâzekune lelâ mawânkâ awâkâ kanra modo. Idânârâ kanra ezedy tutuze lelâ iamimeom iwerâ. Tâzenomedâozemo mawânkâ.

Uguely kulâ kâengatuly. Alâ wao ise merâ kâengatuly.

Joaquim A. Soares

Introdução

Vou falar sobre os peixes para ser escrito no livro. Tem várias espécies de peixes. Tem jaú, pintado, matrinxã, peixe-agulha, pacu, pacu preto, pacupeva, jurupensem, bagre, curimbatá, caixara, piava, piavuçu, peixe-cachorro, rubafo, jurupenseinzinho, lambari, pacuzinho pintado e muitos outros. O que foi falado desses peixes vai ser escrito no livro. Não ser anotados nome por nome. Para ficar assim estou falando destes peixes. Foi o meu pai que me ensinou a respeito deles. Ele falou os nomes deles, dizendo:

— Esse é o peixe cachorro. Esse é o matrinxã. Esse é o pintado.

Todos esses peixes têm o seu próprio nome, e eu sei todos os nomes. As crianças também já sabem os nomes deles, porque a gente os ensina para elas.

É isso que estou contando agora.

A handwritten signature in black ink, reading "Joaquim A. Araújo". The signature is written in a cursive, flowing style.

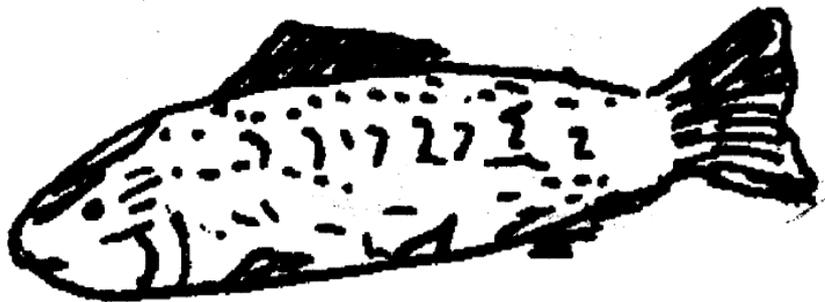
ÍNDICE

| | |
|--|----|
| Poruim (O Jiju)..... | 1 |
| Mezahori (A Traíra)..... | 2 |
| Padâ (O Pacu)..... | 3 |
| Kualu (O Curimbata)..... | 4 |
| Tuhogala (O Lambari)..... | 5 |
| Pânre (A Piranha)..... | 6 |
| Meza (O Rubafo)..... | 7 |
| Karoji (A Tuvira)..... | 8 |
| Xurui (O Pintado)..... | 9 |
| Tolapi (O Jurupensem)..... | 10 |
| Poru (O Jaú)..... | 11 |
| Makuala (O Bagre)..... | 12 |
| Makua (O Acari Grande)..... | 13 |
| Okobi (O Muçum)..... | 14 |
| Maekori (O Cará)..... | 15 |
| Payho (O Peixe-cachorro)..... | 16 |
| Kuiatana (O Peixe-agulha)..... | 16 |
| Sakudoro (O Tucunaré)..... | 18 |
| Kato (A Corvina)..... | 19 |
| Nonkuadâ (A Avoadeira)..... | 20 |
| Koedapa (O Acari)..... | 21 |
| Araeka (O Bagre)..... | 22 |
| Edo (O Bagre-sapo)..... | 23 |
| Iakua (O Piranhão)..... | 24 |
| Pakuadawy (O Pacupeva)..... | 25 |
| Menxu (O Pacuzinho Pintado)..... | 26 |
| Nywaia (O Jurupensem Pequeno)..... | 27 |
| Ogara (A Tanchina)..... | 29 |
| Padâkary (O Pacuzinho)..... | 30 |
| Poxi (O Pacu Preto)..... | 31 |
| Pukâ (O Acari de Lagoa)..... | 33 |
| Pylai (A Janangueza)..... | 34 |
| Sapydy (O Piabuçu)..... | 35 |
| Xuruipewy (O Mandi)..... | 36 |
| Koedapa Idamu (O Acari Cascudo)..... | 37 |
| Koedapa Tuondagueim (O Acari com Unhas)..... | 38 |
| Nonku (O Matrinxã)..... | 40 |

ÍNDICE ALFABETADO

| | |
|--------------------------|----|
| Araeka..... | 22 |
| Edo..... | 23 |
| Iakua..... | 24 |
| Karoji..... | 8 |
| Kato..... | 19 |
| Koedapa Idamu..... | 37 |
| Koedapa Tuondagueim..... | 38 |
| Koedapa..... | 21 |
| Kualu..... | 4 |
| Kuiatana..... | 16 |
| Maekori..... | 15 |
| Makua..... | 13 |
| Makuala..... | 12 |
| Menxu..... | 26 |
| Meza..... | 7 |
| Mezahori..... | 2 |
| Nonku..... | 40 |
| Nonkuadâ..... | 20 |
| Nywaia..... | 27 |
| Ogara..... | 29 |
| Okobi..... | 14 |
| Padâ..... | 3 |
| Padâkary..... | 30 |
| Pakuadawy..... | 25 |
| Pânre..... | 6 |
| Payho..... | 16 |
| Poru..... | 11 |
| Poruim..... | 1 |
| Poxi..... | 31 |
| Pukâ..... | 33 |
| Pylai..... | 34 |
| Sakudoro..... | 18 |
| Sapydy..... | 35 |
| Tolapi..... | 10 |
| Tuhogala..... | 5 |
| Xurui..... | 9 |
| Xuruipewy..... | 36 |

Poruim

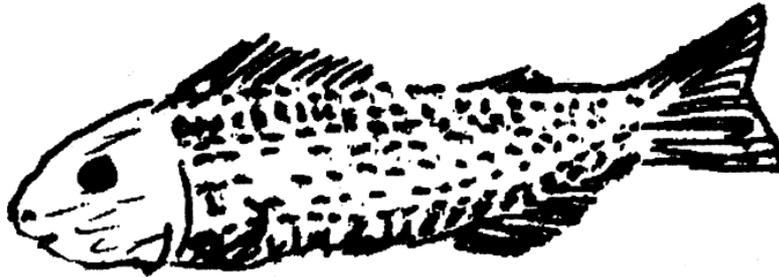


Poruim ise augueho. Merâ poruim myani pârâru paikay ohonguwâni modo tâlâ mawânkâ. Mâkâ nhorupyry myani merâ poruiem ini, mezahoriem ini warâ. Pâunripyry pylâ kanraem ini-ro warâ myani. Awylygue poruim kâmpyra urâroem keypy kely kulâ. Pârâru nhorupyry kulâ mawânkâ awâkâ poruim, mezahori warâ.

Kanra eturu olâ-ro warâ. Nonku, poru, xurui, awâkâ modo inmekyly keba olâ poruim. Kanra eodu myani merâ poruim.

Alâ wao ise merâ.

Mezahori

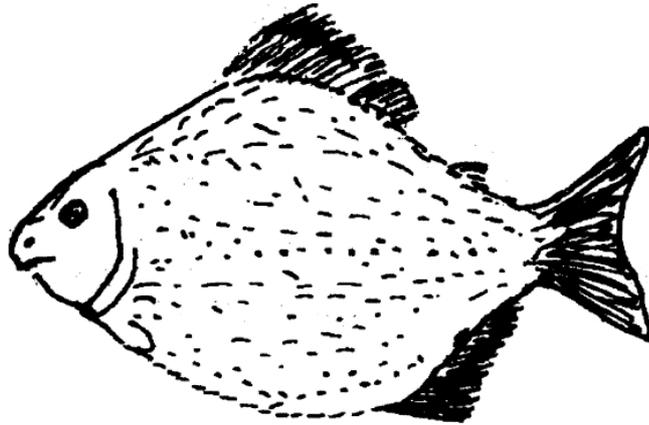


Mezahori lâpylâ. Mezahori alâ pylâ pârâru nhoru âtugudyby lâpylâ awâkâ mezahoriem ini paikay. Augueanselâ wâne mezahori wâgâ, poruiem tâise myani awâkâ pârâru paikano nhoru. Awylygue "mezahori kâmpyraroem" keypy kely kulâ, tâse. Mâkâlâ mawânkâ awâkâ mezahori, poruim warâ awâkâ nhorupyrylâ. Pâunriem idyly waunlo.

Mâkâlâ wâne inanry awâkâ kopâ ihuguehobyry odakom modo tâmyguymuneim pâunri, mâkâlâ mawânkâ mâkâ. Pârâru nhorupyry modolâ. Mâkâ modo mawânkâ poruiem, mezahoriem ini.

Warâ uguely. Alâ wao ise.

Padâ

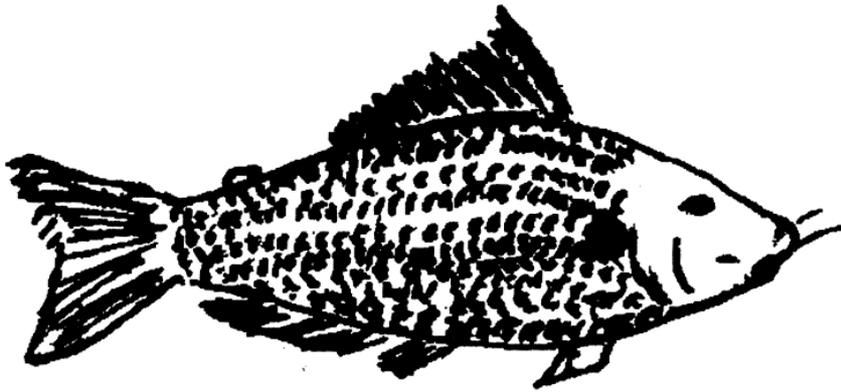


Padâ ise augueho. Paikano merâ padâ.
Kurâ kodu myani merâ. Waunlo myani merâ
padâ. Warâ xugutyby myani merâ padâ koduem.
Paikano ugueho, izanra, saro, awâkâ modo
eodu myani merâ padâ lâpylâ. Toenze kulâ
tâkubâgueim keba mawânkâ merâ padâ.
Awlylygue iwynu "padâ wodu-ga" keho mawânkâ
merâ padâ.

Tywoigueim lelâ pylâ olâ padâ sawenrim,
xyânrim warâ. Alâ kulâ atâ sawâni mâkeba
merâ padâ. Ohoiwadyby lelâ sawenrim,
xyânrim waunlo merâ padâ.

Uguely mawân râ. Alâ wao ise.

Kualu



Alâ pylâ merâ kualu. Kurâdo eodu lâpylâ wâne merâ kualu. Izanra, saro, awâkâ modo eodu lâpylâ olâ-ro warâ. Poru tapekeim, awâkâ modo eodu merâ kualu.

Onrongue typynigueim myani merâ kualu. Ponwary, se ewily, awârâ modo einrim keba. Onrongue lelâ typynigueim myani merâ kualu, tuhu duano warâ. Awârâ tuhu modo wogonro onrom einrim myani merâ kualu. Aunloem xugutybylâ myani merâ kualu. Payho, kuiatana, awâkâ modo eodu myani-ro warâ merâ kualu.

Uguely mawânâ. Alâ wao ise.

Tuhogala



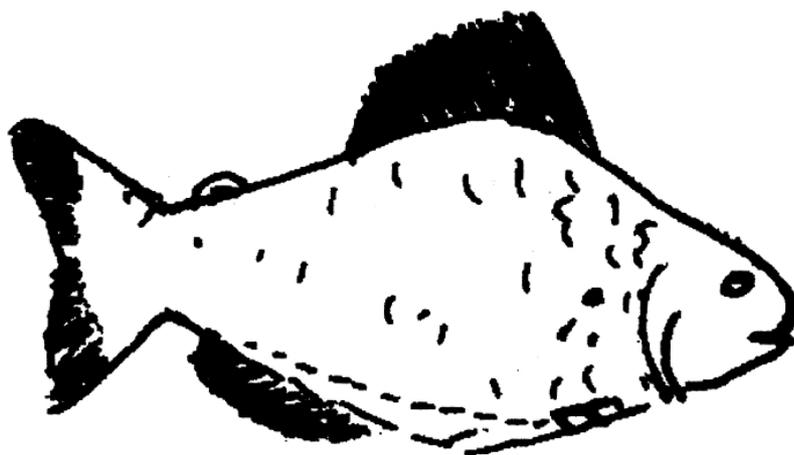
Iwerâ tuhogala ise augueho. Tuhogala, imeombyry tâlâ. Tâlâ kuomi.

Toenzepa tuhogala âkuly watay, nywaia, xurui, awâkâ modo eodu myani merâ tuhogala. Makuala, awâkâ modo eodu sawely toenzepa atâ eturuem. Inema emyze tâdâtâly nywaia, makuala, awâkâ modo saweze.

Warâ atâ eturuem tyeseim myani merâ tuhogala. Merâ tuhogala myani nywaia modo eodu. Nonku duenrâ idâly watay, tawâse lâpylâ olâ. Warâ atâ eturuem tyeseim mawânkâ merâ tuhogala.

Uguely.

Pânre



Pânre wâgâ ise auguely. Merâ pânre sailu keduonro mawânkâ merâ pânre, paru iwatary keduonro. Tâlâ pylâ paru imâsedo oze warâ.

Pânre âkuly ume-ro watay, toenzepa pânre nhawâdyly. Tuhogalague lâpylâ olâ sawely. Waunlo merâ pânre.

Atâ ihujidybyemba-ro watay, tatâwâze. Waunlo merâ pânre. Toenzepa atodâ atâ edy samely watay, inepa kehoem nhatâwâdyly. Waunlo merâ pânre.

Kâmayno, kâtâ lâpylâ. Âda kulâ kianwâdyly watay, kâmary tatâze tyerygue. Waunlo merâ pânre, kâmayno.

Alâ wao ise merâ.

Meza



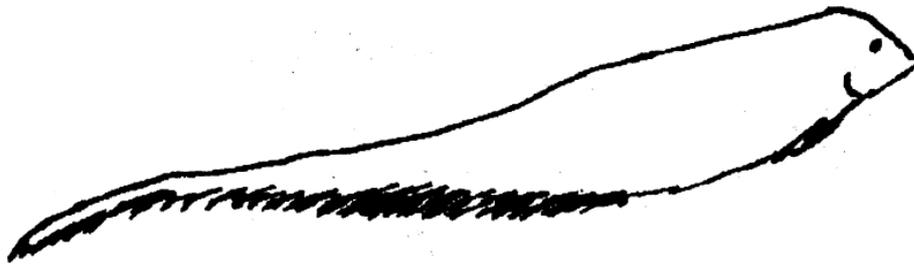
Meza ise augueho. Merâ meza keho pâunri
nhorupyry, awâkâ nhorupyry mawânkâ awâkâ.
Pârâru nhorupyry, pâunriem, mezaem, awâkâ
modoem itybylâ mawânkâ awâkâ.

Merâ meza, paru emelary keduonrom merâ
meza. Kualu, padâ, awâkâ modo tawâse lâpylâ
olâ merâ-ro warâ toduem. Atâ edygue tawezeim
lâpylâ. Kualu nhunrugue, nonku idâhugue warâ
tawezeim lâpylâ olâ merâ meza-ro warâ.

Iduenrâ kytâly âwiendyly watay, atâ edy
kientyly. Kianwynkely. Atâ kientuadyly.
Kiamely. Nhawâdyly watay, kianwely. Waunlo
lâpylâ merâ meza, podo lâpylâ. Awylygue
mawânkâ sawely.

Alâ wao ise merâ.

Karoji



Karoji ise augueho. Paikano lâpylâ merâ karoji keho. Ânguydo ara kulâ paikay awyly. Kanra eodu olâ merâ karoji-ro warâ. Alâ kulâ tawezeim keba olâ merâ karoji. Tâlâ atodâ mawânkâ tawâse, tadaweoze warâ merâ karoji. Poru eturu merâ karoji, nonku, awâkâ modo eturu. Ipaem kukeba merâ karoji nhuru. Poru, nonku, xurui inmekyly keba merâ karoji.

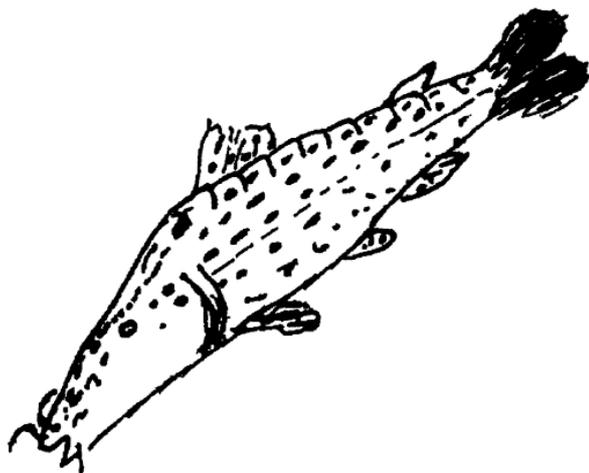
Tâdâhoze lâpylâ warâ. Âwynsaundo nhâkyly keba olâ. Tâzenataungueze mawânkâ karoji sâniipyry âwynsaundo-ro watay. Awylygue nâpyra awyly.

— Kâdâdâne — kehonly warâ.

Waunlo merâ karoji xinaem.

Alâ wao ise merâ.

Xurui



Xurui ise augueho.

Paikano merâ xurui. Awârâ emohubâgu modoguelâ mawânkâ todû nhuinly. Paru emelagâ idâly warâ idyly. Kopae todû nhuinly lâpylâ. Kualu, nonkuadâ, awâkâ modo sawâse otoenguely. Kopae paru edazekâ idâly. Tuogo, awâkâ modo xuize adakobâdyly kopae. Waunlo merâ xurui.

Awâkâ modogue tâtugueim myani merâ xurui. Âjiguelâ âdânimo myani. Âjiguelâ, uguely, paikano awylygue. Kanra lâpylâ mawânkâ merâ xurui. Awâkâ modo myani merâ eturu.

Uguely mawânâ.

Tolapi



Tolapi ise augueho wao.

Tolapi paikano merâ. Tolapi âkuly ume, toenzepa tolapi adaweoly. Tuhogala mawânkâ eturu. Tuhogala sawely toenzepa lâpylâ. Inema tolapi saweze tâdâtyly-ro.

Waunlo merâ tolapi paikano, tuhogalague tâtugueim myani merâ tolapi. Tuogo, awâkâ modo sâni lâpylâ merâ tolapi.

Âkuly ume watay, toenzepa lâpylâ olâ merâ tolapi adaweoly.

Tyguyreim keba mawânkâ. Awylygue ize tadawyly. Iamundo nhâncyly warâ awyly. Tyguyreim keba mawânkâ.

Alâ wao ise tolapi wâgâ auguely.

Poru



Iwerâ augueho ise poru.

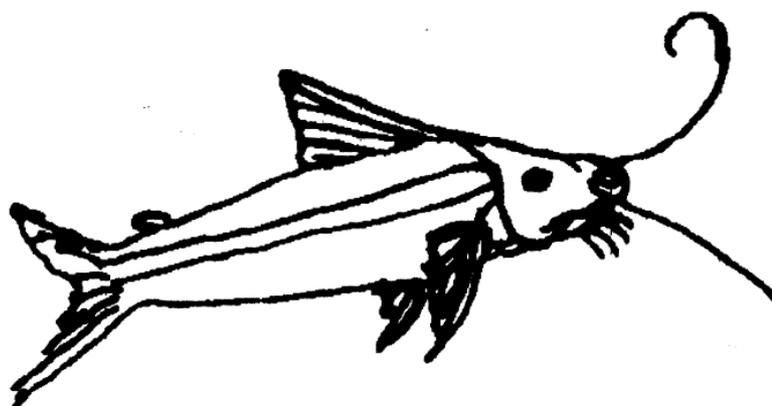
Tâlâ lâpylâ poru, paikano merâ. Paikay enamani. Aunloem xugutybylâ mawânkâ paikanoem.

Merâ poru saguhoem kurâem myani. Aituo pekodo nhawâdyly myani-ro. Ityby myani merâ poru.

Iwerâ xayayam olâ merâ podoem awyly. Iweâma idâhnârâ tâdâhoze lelâ merâ poru-ro. Saguhoem olâ myani kurâem, waunlopyry mawânkâ merâ poru.

Alâ wao ise merâ.

Makuala



Makuala ise augueho. Makuala, paikano lâpylâ merâ. Kanra lâpylâ mawânkâ. Makuala podo merâ. Tuhogalague, modogue, warâ merâ makuala sawely. Modo, tuhogala warâ mawânkâ merâ eodu. Awylygue awâkâgue lelâ sawely. Waunlo merâ makuala podo. Igadumi mawânkâ, ekubâgumi. Waunlo merâ makuala.

Alâ wao ise merâ.

Makua



Iwerâ augueho ise makua. Makua tuhu odano merâ, se paikano tâtagueim oday warâ merâ ejidy.

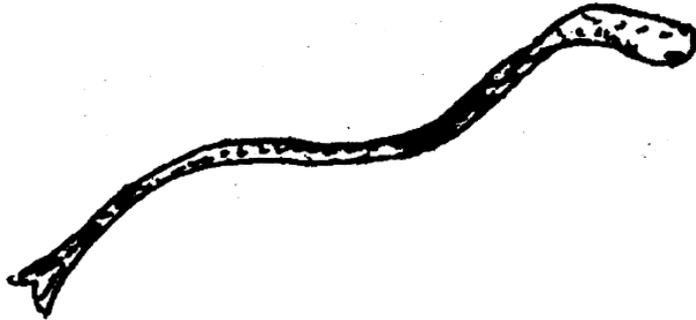
Podo lâpylâ merâ makua-ro warâ. Merâ ma atâ sawâni keba. Nawâpyra lelâlâ. Makua sâse kykeduo, tuhuam lelâ kytâly sawâse. Kydâzetyguely. Paikaji kyihuguely. Kytyly myerankâ kuinly. Warâ merâ sawâdyly.

Tywoigueim lelâ lâpylâ olâ merâ makua sawâni, tâkehonze. Alâ kulâ tawâseim mâkeba merâ makua.

Saro eodu warâ merâ. Tâkubâgue lâpylâ merâ nhunru. Onrongue kulâ lâpylâ merâ makua ipynigu. Tuhu wogonro onrom nheinly, se wogonro. Waunlo kulâ lâpylâ merâ. Awârâ modolâ merâ ipyniry onronlâ.

Uguely mawânâ.

Okobi

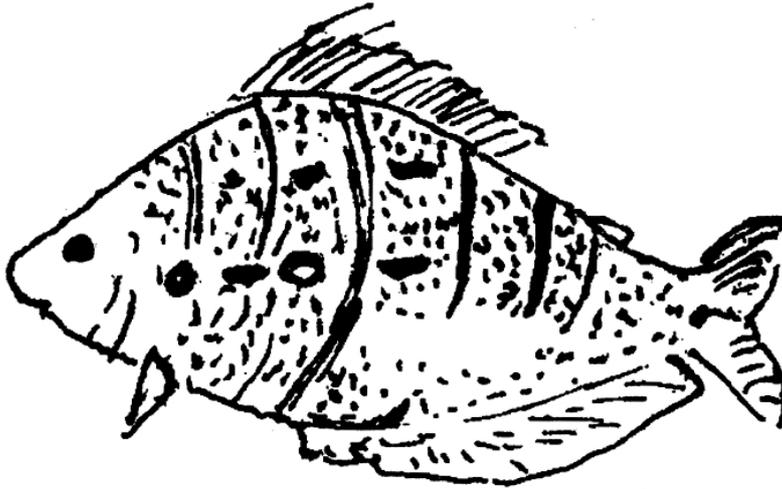


Okobi wâgâ ise auguely. Merâ okobi keho, modo emyenro, saimu ikano olâ-ro warâ merâ. Saimu keduonro mawânkâ. Awylygue saimu ikay lelâ edyly.

Âwynsaundo iwoiwato lâpylâ olâ merâ okobi keho, eonwyn-ro warâ. Eonwym satâly. XYRYK sasedâdyly peto angawanxi sapâlamadoem. Ilema sapâlamabygueduo eoku aiedyly-ro warâ. Inepa tâjimery egaseho. Waunlo merâ okobi âwynsaundo iwoiry. Imery egaseday aekuru nâpyneâmbyra itoem, mawânkâ iwoiwadyly okobi eonwyngue. Warâ tâjito merâ okobi.

Uguely mawânâ.

Maekori



Maekori ise augueho. Merâ maekori, saimu ikano lâpylâ mawânkâ merâ. Awylygue saimuam lelâ ize kydatay kytâly saweze. Waunlo merâ maekori.

Kahuligue mawânkâ sawely modogue warâ. Awâkâ modo mawânkâ eturu. Saimu ikanoem xugutybylâ merâ maekori, kanra lâpylâ.

Tâdâhoze lâpylâ merâ. Iguyrumi olâ merâ maekori ikarydâ. Iamudo xuato keba lâgâlâ warâ. Ikubyly ytaze. Awylygue tuaselâ iamudo xuadyly. Warâ ieto merâ maekori saimu ikano.

Uguely mawânâ.

Payho



Payho ise augueho. Kanra mawânkâ payho keho, paikano. Kanra myani merâ agueho. Imeâgâ keba merâ payho. Nonku, kualu, padâ, awâkâ modo sâni. Âjiguelâ âdâdylymo. Waunlo merâ payho.

Sawely watay, ierypyry payhoem xygadyly. Warâ tyeseim lâpylâ olâ myani-ro warâ. Merâ payho ierypyrylâ mawânâ awârâ kywayhoem âiehonrim, kydâpayhoem tygaseim warâ. Awylygue awâkâ payho âjiwyneoly. Tâdâhoze lâpylâ warâ merâ payho. Kanra tawâse merâ warâ paikano.

Alâ wao ise merâ.

Kuiatana



Kuiatana wâgâ ise iwerâ auguely. Tâlâ lâpylâ kuiatana paikano merâ agueho.

Tuowikeim merâ kuiatana. Tuhogala, nonkuadâ,
kualu, awâkâ modo sâni mawânkâ merâ
kuiatana. Todu tâgakuze warâ sawâni mawânkâ
merâ.

Merâ kuiatana tuhogalague tadaweoze
lâpylâ warâ. Alâ kulâ atâ sawâni keba lolâ
merâ kuiatana. Kualu, tuhogala, awâkâ modo
âwinduadyly enuagaeni mawânkâ merâ. TU
nhuahunly tyanwâtoem. Waunlo merâ kuiatana
keho.

Kanra tâseim lâpylâ warâ merâ kuiatana.

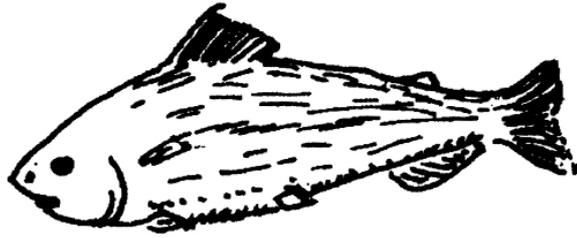
Âwynsaundo nhâkyly keba lâgâlâ warâ merâ
kuiatana. Âmery ewyndygu keho.

Iwerâ olâ âwynsaundo modo nâdytabyra.
Idâhnârâ kanra modo tyândyse lelâ. Aguykely
neinwâmpyramo tâise lelâ iwerâ âwynsaundo
modo.

Aypa olâ saguhoem. Agaityom modo exiry
tydase, turudyly, tydase. Todo modo aguely
tydase warâ. Aypa iwerâ xayanyam idâhnârâ
podoem lelâ âwynsaundo modo enanaji.
Awylygue pylâ imeom ewyndygunu tâise
enamadyly-ro warâ.

Kely wao ise kêengatuly. Alâ kulâ wao
ise.

Sakudoro



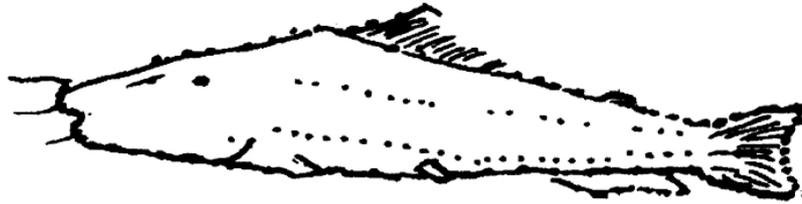
Sakudoro ise merâ augueho. Merâ sakudoro kanra mawânkâ agueho, padâ emyenro, imâsedo olâ-ro warâ merâ sakudoro keho. Paikay kanra modo sawâni lâpylâ olâ merâ sakudoro. Toenze kulâ kanra egakuni keba merâ sakudoro. Imeâgâ keba mawânkâ agueho padâ emyenro. Toenze kulâ tygazeim keba lâgâlâ warâ merâ sakudoro.

Tarâ xirâ kywalu ikay olâ ipa. Eagonro paru ikano mawânkâ merâ. Awylygue pylâ tarâ nâzehoba-ro warâ. Toenze kulâ ekubâgumi keba merâ sakudoro.

Alâ kulâ nâzehoba olâ. Ânguy ekuru mâkeba myani xirâ Pakuenra tykazeza lelâlâ. Aypa eagonro paru modo. Toenzepa kanrape awyly warâ. Kuizewy ikay merâ ejidy kuru.

Uguely. Alâ wao ise xirâ.

Kato



Kato keho ise augueho wao, kâuntuhobyry ara. Merâ kato koedapa emyenro mawânkâ agueho. Âdykâ peba koedapa aralâ awyly. Kato olâ mâkâ ezedy-ro warâ. Saimu ikano mawânkâ agueho. Itaji oday tâlâ wâneam mârâ paru adatâyby. Ilâ keduonro mawânkâ. Alâ kulâ tâenseim keba lâgâlâ warâ merâ kato. Ânguy wâneam nyâmpa, nawâpyra warâ, ânguy "kato sawâtai" kepa lâgâlâ warâ.

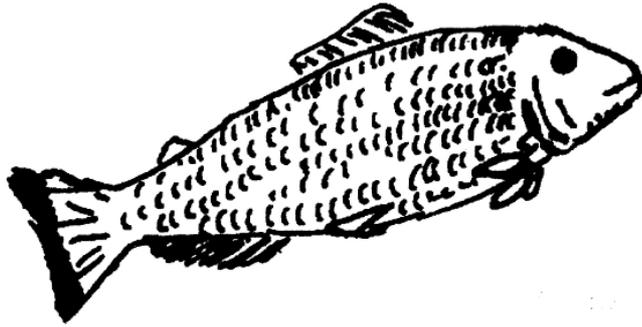
Awâkâ âzeholy mârâ paru adatâyby itaji odano senwingue xydyly-ro watay lelâ âzeholy, adawâholy warâ awyly, senwim olâ mâkâ toenkeze. Egâ wâneam tâzewânu ton-honreim kawâdyly myara lâpylâ mawânkâ kanra xurâem awârâ senwim. Nhegueândyly mawânâ mârâ senwim sakonru tadakonguyze.

Aituo pylâ mârâ tyenyduo mâkâ âindâam itaynly-ro warâ. Paru agâ mârâ senwim ekuru koendâ âdyâduo mawânkâ kanra iguely, nhenyduo.

Tâiguepa tâitoem pylâ merâ kato mârâ paru xuewenze kewâto aidyly-ro warâ. Târâ, târâ warâ paru MÂ' nhedyly. TOHU' TOHU' TOHU' nhesedyly. Nhuewenly kewâto mârâ aunlo, tâiguepa tâitomoem. Warâ merâ kato keho.

Alâ wao ise merâ wâgâ uguely, kâuntuhobyry ara.

Nonkuadâ



Nonkuadâ wao ise âdiempa augueho. Imeombyry mawânkâ nonkuadâ keho. Paru imâsedo oze, igue iwatary oze warâ adakobâni olâ merâ-ro warâ. Nonkuadâ igue oze adakobâdyly tâturu xuize. Âwainji, igalatâdo, awârâ modo xuohundâze mawânkâ adakobâdyly igue oze.

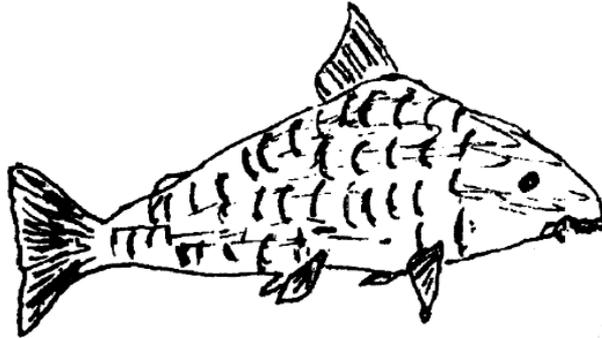
Aituo lâpylâ enuagaenze kytâly kianwehoem. Toenze kulâ enomegumi keba olâ merâ nonkuadâ. Ago ini mâkeba myani merâ nonkuadâ aunlolâ.

Nonkulâ, imeombyry olâ myani merâ nonkuadâ-ro warâ.

Toenze kulâ ekubâgumi keba lâpylâ myani. Waunlo myani merâ nonkuadâ, iguyrumi olâ merâ. Âindâ kulâ kyâncyly keba.

Uguely ma. Alâ wao ise.

Koedapa



Koedapa ise augueho. Merâ koedapa tuhu duano merâ. Tâtaqueim keduonro warâ merâ koedapa.

Kanra modo sâni keba olâ myani merâ-ro warâ. Mârâ onrom tuhu wogonro einrim kulâ olâ myani merâ koedapa.

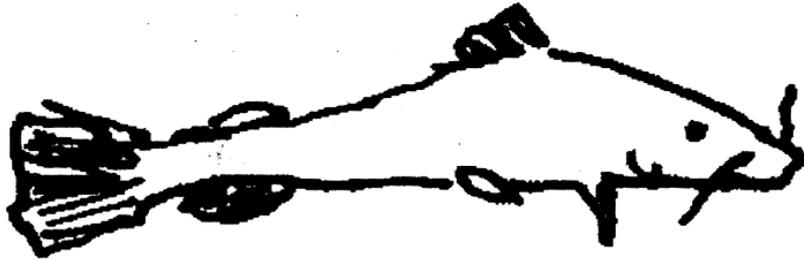
Satuby tyguyreim warâ olâ. Tuseim keba gâlâ warâ myani merâ koedapa. Podo lâpylâ merâ koedapa. Atâ eturuem tâiehoze lâpylâ merâ, poru eturuem warâ. Palapaba ize ato eodu myani merâ koedapa. Onrom lelâ einrim myani merâ koedapa.

— Wodu koedapa kanwâtai-ha — aripido keholâ merâ-ro warâ.

Ânguy âni keba gâlâ. Kyânri keba gâlâ warâ myani merâ koedapa, tuhu duano. Alâ myani merâ xugudyly. Tuândy kulâ merâ koedapa.

Uguely mawânâ. Alâ wao ise.

Araeka



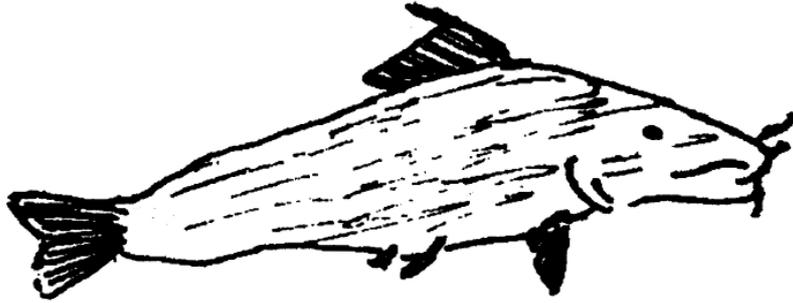
Merâ araeka paikano lâpylâ. Xirâ kopâ ume
mapy sary sagunrim mawânkâ merâ. Alâ pylâ
merâ tuhu duay tâjikeim lâpylâ, MOH waunlo
keba.

Atâ tawâse lâpylâ. MODOGUE atay,
tuhogalague atay, warâ mawânkâ merâ sawely.
Kianwely watay, kâmayno olâ merâ, lâpylâ
typyem mawânkâ eatabay. Mârâ kyâly watay,
toenzepa mârâ inwâenky ewânu. Awylygue
kyâhobyry kionkodyly enuguelâ. Enu kinutuly.
Kyâhobyry onwam PORY PORY kiendyly warâ.
Inepa ewânu sakadyly aguiéntuo. Waunlo olâ
merâ araeka-ro warâ.

Palapabanram tâdâhoze warâ merâ.
Tyguyreim keba gâlâ warâ wâne. Arâ olâ
kâmayno.

Alâ wao ise merâ.

Edo



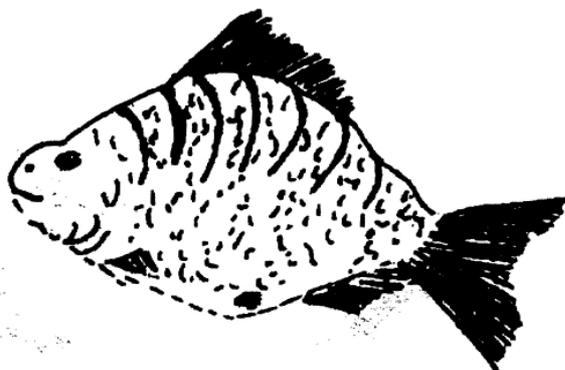
Edo ise merâ iwerâ augueho. Edo keho mawânkâ poru imeombyry emyenro. Saimu ikano lâpylâ warâ merâ edo. Uguewâne pârâru nhonrupyry lâpylâ merâ edo. Edoem ini warâ. Awylygue mawânkâ sânilâ, sâni. Sâtânry warâ awyly. Saimu keduonro olâ awâkâ-ro warâ. Araeka emyenro, imeombyry olâ edo-ro warâ. Makuala ipemugulâ mawânkâ.

Typyem lâpylâ warâ. Merâ edo kyâdâ lâpylâ typygue. Awylygue mawânkâ kianwely watay, tâmaynelâ kianwâdyly.

Tâdâhoze lâpylâ warâ. Awâkâ lakuru iamudo koendâ nhankyly. Tyguyrepa mawânkâ. Tyârângue kehoem âjihuly. Waunlo merâ edo.

Alâ wao ise.

Iakua



Iakua ise merâ augueho. Iakua keho padâ emyenro, imâsedo olâ-ro warâ merâ iakua.

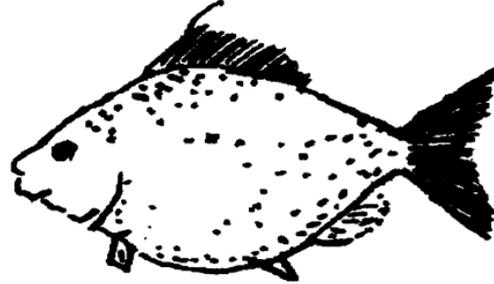
Tarâ sodo ikay ipa olâ merâ-ro warâ. Kuizewy ikano mawânkâ. Eagonro paru ikano merâ iakua. Kuizewy ikay ma tâlâ. Awylygue kiendyse kydatay, wayanyam kuizewy onwam kytâly warâ. Xirâ sodo ikano keba myani merâ, âkelo paru ikano. Awylygue mawânkâ tarâ tâenseba awyly.

Kâmayno lâpylâ olâ merâ iakua, kanra awylygue. Toenze kulâ iewiâmi keba mawânkâ merâ iakua. Kâtâ lâpylâ waunlo merâ. Pânre ara lâpylâ iery. Waunlo merâ iakua keho.

Iakua keho olâ kadoem tâise lâpylâ warâ. Awylygue mawânkâ ezeku iakuague. Tâlâ kadoem wâne inanry, kanra awylygue mawânkâ awâkâ kadoem ietyby xytadyly. Awylygue âwankuem tyeseba awyly warâ.

Alâ kulâ wao ise auguely.

Pakuadawy



Pakuadawy ise augueho. Merâ pakuadawy keho, padâ imeomyry mawânkâ agueho, âikâlâ olâ merâ pakuadawy. Ago ini keba myani merâ. Iso, iwydy, waunlo merâ pakuadawy. Atâ tawâse lâpylâ merâ.

Ekuize nhâncyly keba olâ merâ pakuadawy, tytazeim. Toenze kulâ tyrâuneim keba mawânkâ. Ekuize tymery iaturu ume nâpyra, tâtumâze awylygue. Izekolu ume watay, ekuize nâpyra lâpylâ. Iamundo tâtumâze mawânkâ. Iamundo xumâni mawânkâ merâ. Toenze kulâ tyrâuneim mâkeba.

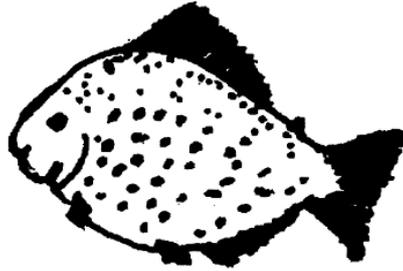
Ekuize nhândyly, tymery ewânu ume watay, imery inakanhe tâise. Pyajiam nhadyly lelâlâ wâne. Ipa, mawânkâ mârâ irâunu sahuimbyryem mâkâ iamundo. Aituo pyaji,

– Kua kânhekylyemba enram – kely.

Warâ ieni lâpylâ olâ merâ pakuadawy. Iamundo inakanhe ienipyryem iamundo tâigueze lelâlâ. Awylygue ekuize nâpyra awyly. Tuaseba awyly warâ.

Uguely wao. Alâ kulâ wao ise.

Menxu



Menxu ise augueho. Padâ imeombyry emyenro merâ menxu. Saimu ikano lâpylâ merâ. Saimu keho mârâ paru poji anano ilâ mawânâ saimu keho. Mârâ ikano mawânkâ merâ. MOH waunlo keba lâgâlâ warâ merâ menxu.

Tywemune mawânkâ. Awylygue mawânkâ menxu kehonly.

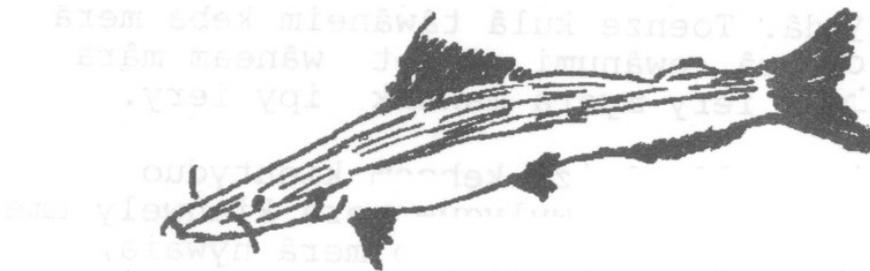
Atâ tawâse. Tâdâhoze waunlo lâpylâ merâ menxu. Padâ imeombyrylâ mawânkâ. Tâzekune olâ merâ-ro warâ.

Egâ wâneam, tâlâ padâ. Tâlâ awâkâ padâ imeombyry, padâkary keho. Tâlâ awâkâ pakuadawy. Tâlâ merâ menxu.

Warâ mawânkâ awâkâ modo, tâzekune olâ awâkâ-ro warâ. Awylygue olâ mawânkâ ezedy wâgâ ezekelymo. Menxu kehonly. Idânârâ kanrado tâzekune lelâ.

Alâ wao ise merâ.

Nywaia



Nywaia ise augueho iwerâ. Azagâ mawânkâ merâ. Tâlâ nywaia. Tâlâ tolapi warâ. Imeombyry modo mawânkâ nywaiague tâzekeim. Imâsedo pylâ tolapi-ro warâ mawânkâ awâkâ. Merâ nywaia, idânârâ paikano awâkâ kanra modo. Paikaylâ mawânkâ iepadyly, enamadyly warâ.

Ânguydo imeom kulâ olâ myani merâ eodu paikano modolâ. Awâkâ tuogo, koedapa, awâkâ modo myani nhuohudâguyly.

Tuhu duay, emepilu oday warâ mawânkâ merâ ejiku. Awylygue pylâ saweze kytâly watay, tuhogala kianwely wao saguhoem. Tuhogala mawânkâ eturu saweho. Tâlâ tatodâ atâ edy kiemyly watay, toenzepa kianwely. Waunlo merâ nywaia.

Kâmayno lâpylâ olâ, typyem mawânkâ
eatabay. Awylygue kianwely watay, iwaguelâ
atâ edy kianwâdyly. Toenzepa mawânkâ
kiansedâduo âjitoguyly. Atâ wâgâba
adasegâdyly watay, pepi odaji ihuguely
watay âindâ kulâ kurâ âjitoguyday watay,
ipy kyâdâ. Toenze kulâ tâwâneim keba merâ
ipy-ro warâ, ewânumi. Seroty wâneam mârâ
imeombyly iery myara mawânkâ ipy iery.

Aituo pylâ tâpize kehoem kientyduo
âzetyly-ro warâ. Awylygue merâ kianwely ume
tâmaynelâ kydawlyly. Waunlo merâ nywaia,
kâmayno.

Podo iwâkuru wâne, tyguyreim keba gâlâ.
Waunlo wâne merâ nywaia, kâmayno olâ.

Uguely mawân râ. Alâ wao ise merâ.

Ogara



Ogara, paikano merâ ogara, tatubyeim lâpylâ. Etuado oday âpa samuinly watay, âpa aguly keduonro olâ-ro warâ.

Nonku eturuem tâiehoze lâpylâ xurui, warâ olâ-ro warâ. Awâkâ modo eturu mawânkâ merâ.

Kâni keba lâgâlâ, ttypeim keba lâgâlâ warâ merâ ogara. Farinha iolukeybygue sawely. Waunlo wâne merâ ogara.

Tuhu ilugainrim lâpylâ, merâ ogara. Tâdâhoze lâpylâ warâ. Iwâkuru wâne merâ ogara. Imeombyryem olâ iguyrumi. Waunlo olâ merâ.

Alâ wao ise merâ.

Padâkary



Padâkary ise merâ augueho. Padâkary keho padâ imeombyry. Imâsedoem nipyra lâgâlâ, waunlo mawânkâ merâ padâkary keho. Paikano lâpylâ. Merâ modo etyum, enamadyly warâ. Merâ padâkary xatay kopâ ume xigâlegue kydaze. Mapy awanku, nakaia awanku, awârâ modo sawâni mawânkâ merâ padâkary.

Imâsedo modo keba olâ merâ modo-ro warâ. Tadaweoze lâpylâ, merâ padâkary.

Merâ lakuru wâne ekuize eodu, ekujiwym warâ xuato iwoiwato warâ. Awylygue kanra âdaunlolâ ise nhândyly watay, âda nipyra awyly mâkâ imery.

Awylygue ma kinwoiwadyly mâkâ ekuize, ekujiwym warâ, imery âda kulâ nipyra itoem. Nohoiwabyrâ-ro watay, imery toholize, tâeankeze warâ mawânkâ.

Awârâ modo ytaze olâ merâ padâkarygue iwoiwadyly. Iwoiwadyly kely padâkary XYRYK peto ehoru inâgâ. Mârâ se iwindy todohoiwadolâ mârâ, ilâ iodaxi iedyly. TOROM. Awylygue âwâlâ mâkâ, padâkary âjihuly. Mârâ ekuruguelâ mârâ se iwindy iodano idâdyly, âjidunrukely warâ itoem.

Warâ tyeseim mawânkâ merâ padâkary,
ekuize iwoiwato.

Kurâdomodo tâse lâpylâ warâ. Warâ tyeseim
merâ padâkary.

Alâ wao ise merâ.

Poxi



Iwerâ poxi ise augueho. Merâ poxi, padâ
ipemugulâ mawânkâ merâ. Âdiempa emyguynu,
sapabilu iduakâ warâ. Awylygue olâ mawânkâ
poxi kehonly. Âdiempa tytabigue lâpylâ warâ
merâ poxi keho.

Mapy ary taguze lâpylâ merâ. Warâ merâ
poxi. Tuhu duano lâpylâ mawânkâ merâ. Mârâ
tuhu wogonro ikyedâ modo einze mawânkâ tuhu
duay awyly.

Aguiom lâpylâ merâ poxi. Kopâ ihuguely tutuze mawânkâ igaeytoguzely.

Aituo pylâ aitoam, aitoam warâ xyâze tâdâtâly. Waunlo merâ poxi. Etuado oday tadaweoze lâpylâ âpague warâ.

Tâlâ olâ merâ poxi nhuru tuareim warâ. Ekuize nhâkyly keba lâgâlâ warâ merâ poxi saguhoem. Iweâ lolâ ekuize domodo MOH warâ kanra nhâdyly. Ainkâba saguhoem, todugoengue.

– Tâseim keba awâkâ – keduo, nâpyra.

Warâ awyly ekuize, ekujiwym warâ saguhoem. Aypa iwerâ. Idânârâ tâse lelâ. Saguhoem agaityom modo imeom ma aypa.

– Kydatâ – tunwym aguely tydase.

Tyze aguely tydase warâ. Aypa iwerâ. Tyze tytaenduo, nidapyra lâgâlâ warâ iwerâ iamimeom. Awylygue pylâ imeom enamadyly âda kulâ. Imerymo oholily âeankely, awârâ modope itaynly-ro warâ.

Awylygue olâ ma saguhoem agaityom modo imeom koendâ lelâ enamadyly, iwoiwatyby modo imeom awylygue.

Alâ wao ise merâ.

Pukâ



Pukâ ise merâ augueho. Pukâ, koedapa emyenro mawânkâ pukâ keho. Satuby aralâ satuby, itary aralâ itary warâ. MOH waunlo keba olâ merâ pukâ. Merâ ejiku mârâ itaji odano, saimu ikano mawânkâ merâ pukâ.

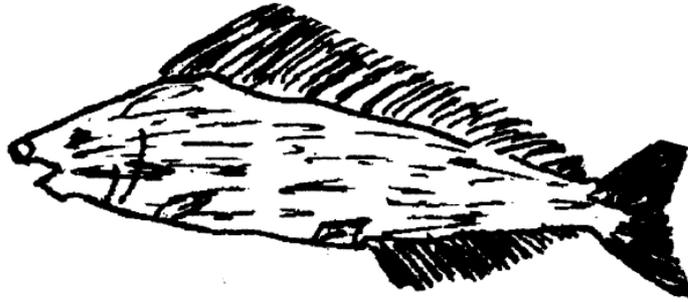
Atâ sawâni keba lâgâlâ warâ. Âzehoim keba lâgâlâ warâ merâ pukâ. Merâ pukâ edyly, senwim xydyly ume.

Ilema mârâ saimu ikaji xyse tâdâtâly watay, lelâ merâ pukâ edyly. Arâ mawânkâ âindâam itaynly. Waunlo wâne merâ pukâ.

Tâenseim keba olâ merâ pukâ. Koedapa tâzehoze, aunlo keba olâ merâ pukâ. Koedapa ipemugulâ warâ, âkeloem olâ. Awylygue mawânkâ nâzehoba awyly.

Alâ wao ise merâ.

Pylai



Iwerâ pylâ ise pylai augueho. Pukâ wâgâ augueaki. Iwerâ ise merâ pylai.

Kanralâ merâ. Igue ikano olâ merâ pylai-ro warâ.

Tatubyem lâpylâ ikarydâ, tyguyre warâ olâ merâ pylai. Awlylygue saweze kytâly watay, igue onwanlâ saweze kytâly. Kahuligue, modogue, tuhogala nhurungue warâ tadaweoze lâpylâ merâ pylai.

Tyguyreim keba lâgâlâ warâ wâne merâ. Merâ pylai atâ eturuem tâiehoze. Waunlo merâ pylai.

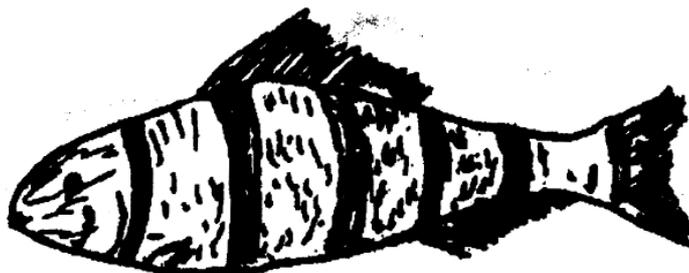
Kâwindupadyly watay,

— Wodu pylai wao kanweaki-ha — kykeduo modo kiensaguely.

Kytâly modogue saweze. Kianwely. Kienewyly. Kiantuguely. Kindâhuguely. Kindâlâdyly. Awadu agâ kiândyly. Waunlo merâ pylai. Kanralâ mawânkâ. Tywenomegue warâ lâpylâ merâ pylai.

Alâ kulâ wao ise merâ.

Sapydy



Sapydy ise augueho. Merâ sapydy, kâxi ipemugulâ merâ. Iwenu wâgâ olâ mawânkâ sapydy kehonly. Âikâlâ mawânkâ iwenu. Ezedý lolâ awârâ sapydy kely-ro warâ. Merâ sapydy, kanralâ, podo warâ.

Alâ kulâ atâ sawâni keba lâgâlâ, warâ merâ sapydy. Âzehoim keba lâgâlâ warâ xirâ sodo ikay. Kuizewy wâgâ ma tâlâ, tâmaeneba merâ sapydy. Xirâ sodo ikay ma aekuru ipa merâ sapydy. Tâlâ wâne, tuize kulâ olâ.

Ekubâgumi merâ sapydy. Ihuly watay, nhârângumi merâ awadu wâgâ, ekubâgumi. Warâ merâ sapydy.

Alâ wao ise merâ.

Xuruipewy



Xuruipewy wâgâ ise iwerâ auguely. Merâ xuruipewy xuruilâ, âikâlâ olâ iwenu. Tapaduromegue mawânkâ. Iduakâ pylâ iwenu-ro, warâ mawânkâ merâ xuruipewy.

Merâ xuruipewy MOH waunlo keba lâgâlâ merâ xuruipewy. Tianwâto umelâ nhawâdyly. Waunlo merâ.

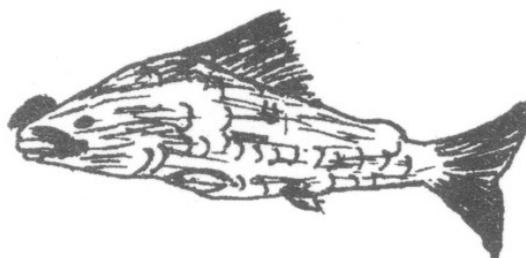
Tuhogalague tadaweoze, podo idâhugue warâ tadaweoze merâ xuruipewy, tâlâ atodâ. Ipa atodâ ma nawâpyra.

Awâkâ xurui modo ipemugulâ mawânkâ merâ xuruipewy keho.

Tâkubâgueim lâpylâ warâ merâ lakuru. Koendâ nhuru tâseim. Tyguyrepa lâgâlâ waunlo mawânkâ. Awylygue âwâlâ iamundo kuandyly merâ xuruipewy nhurungue. Waunlo merâ xuruipewy.

Alâ wao ise merâ wâgâ.

Koedapa Idamu



Koedapa idamu keho, koedapalâ merâ, tatugarailune olâ-ro warâ. Paru emelano mawânkâ merâ koedapa idamu. Tâtary nhesaguely. Waunlo mawânkâ merâ koedapa idamu keho, Mârâ onrom tokonugueindâ mawânkâ tâtary nhesaguewâdyly.

Se odano keba lâgâlâ warâ merâ koedapa idamu, ondano paru emelay tâjikeim. Paikay olâ-ro warâ.

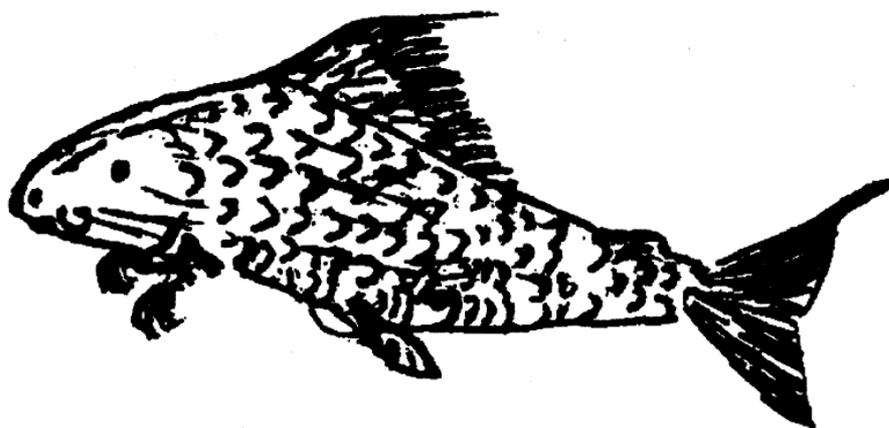
Awylygue sawâse kytâly watay, mârâ paikano onday kiuinly. Etary odaji, etary odaji warâ kiuinly kianwâtoem.

Iamudo âwynsaundo xuato keba lâgâlâ warâ, alâ pylâ salokuzenomo warâ. "Aripi agâ kulâ ise mohogüinly" keho mawânkâ merâ koedapa idamu xinaem. Alâ pylâ âwynsaundo, "agaityom kulâ ise oso" keho lâpylâ warâ merâ koedapa idamu. Awylygue pylâ salokuzenomo, âwynsaundo warâ tuaseba awyly awâkâgue-ro warâ. Warâ xina âwynsaundo modonram nhâneholy mâkeba merâ.

Agaityom modo, aripido warâ eodu mawânkâ.
Awylygue pylâ xina iamimeoam nânehomba-ro
warâ. Kely wâgâ ise merâ koedapa idamu
kâengatuly.

Alâ wao ise.

Koedapa Tuondagueim



Koedapa tuondagueim ise augueho iwerâ.
Koedapa imeombyrylâ mawânkâ agueho,
tuondagune olâ-ro warâ. Tuhu duano lâpylâ
merâ. Sawâse tâdâtâly tuhu duaji. Warâ
tadato merâ koedapa tuondagueim. Tuondague
lelâlâ-ro warâ. Taynâ, tâynâ warâ mawânkâ
merâ eondagunu.

Palapaba eodu olâ merâ koedapa modo.
Awylygue tuhudâ nâxigueba awyly awâkâ
palapaba. Koedapa tuondagueim modo sâse.

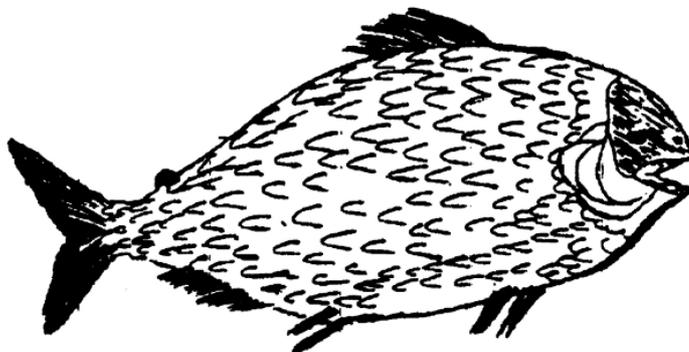
Merâ koedapa tuondagueim tuhu wogonro
onrom einrim mawânkâ merâ. Onrom myani merâ
eturu warâ. Podo nâpyra lâgâlâ. Waunlo myani
merâ koedapa tuondagueim.

Xatay mawânkâ ohonguwâdyly warâ. Tâtary
odakâlâ ohonguely, warâ merâ koedapa
tuondagueim xatay. Imeombyryem mawânkâ
nhonru, tapadurune. Toenzepa nhamely mârâ
tâtagueim odaji; tuhu tâtagueim odaji
mawânkâ tuonru nhamuinly. Waunlo myani merâ
koedapa tuondagueim.

Tâdâhoze merâ. Aripido, agaityom modo
warâ eodu myani merâ koedapa tuondagueim.
Kely wao ise xirâ kêengatuly merâ koedapa
tuondagueim wâgâ.

Alâ wao ise.

Nonku



Iwerâ kêngatuly ise nonku. Nonku âkuly lâpylâ xirâ ume. Nonkube awyly lâpylâ xirâ ume warâ. Toenzepa nonku âkuly xirâ ume. Tâtugue maunkâ xirâ ume marigue. Aituo pylâ xayayam nonkube awyly-ro warâ.

Imâsedo awâkâ nonku lâpylâ. Tatubyem awâkâ warâ. Xatay toenzepa igady.

Aituo pylâ sawâni nonku só imâsedo modo. Toenzepa nhawâdyly. Awylygue xina taweze lâpylâ awâkâ nonku. Tâlâ Painkum oze, tâlâ sodo oze warâ awâkâ nonku. Awârâ paru imâsedo oze olâ tâlâ kuru awyly-ro warâ. Agui awyly. Aituo pylâ toenzepa tadaweoze paru imâsedo oze.

Ohonguely lâpylâ xirâ ume. Tuonru nhamely lâpylâ. Kopâ ume ise imeom adakâdyly lâpylâ.

Warâ awâkâ nonku lâpylâ. Awylygue tâlâ Painkum oze sameze âkuly toenzepa. Kopâ ume tâlâ lâpylâ nonku. Só awâkâ modo lelâ sawâni xirâ Painkum oze kopâ ume.

Alâ wao ise merâ kêngatuly.

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| O Jiju (Poruim)..... | 43 |
| A Traíra (Mezahori)..... | 43 |
| O Pacu (Padâ)..... | 43 |
| A Curimbatá (Kualu)..... | 44 |
| O Lambari (Tuhogala)..... | 44 |
| A Piranha (Pânre)..... | 44 |
| O Rubafo (Meza)..... | 45 |
| A Tuvira (Karoji)..... | 45 |
| O Pintado (Xurui)..... | 45 |
| O Jurupensem (Tolapi)..... | 46 |
| O Jaú (Poru)..... | 46 |
| O Bagre (Makuala)..... | 46 |
| O Acari Grande (Makua)..... | 46 |
| O Muçum (Okobi)..... | 47 |
| O Cará (Maekori)..... | 47 |
| O Peixe-cachorro (Payho)..... | 47 |
| O Peixe-agulha (Kuiatana)..... | 48 |
| O Tucunaré (Sakudoro)..... | 48 |
| A Corvina (Kato)..... | 49 |
| A Avoadeira (Nonkuadâ)..... | 49 |
| O Acari (Koedapâ)..... | 49 |
| O Xuxum (Araeka)..... | 50 |
| O Bagre-sapo (Edo)..... | 50 |
| O Piranhão (Iakua)..... | 50 |
| O Pacupeva (Pakuadawy)..... | 51 |
| O Pacuzinho Pintado (Menxu)..... | 51 |
| O Jurupensem Pequeno (Nywaia)..... | 52 |
| A Tanchina (Ogara)..... | 52 |
| O Pacuzinho (Padâkary)..... | 53 |
| O Pacu Preto (Poxi)..... | 53 |
| O Acari de Lagoa (Pukâ)..... | 54 |
| A Janangueza (Pylai)..... | 54 |
| O Piabuçu (Sapydy)..... | 54 |
| O Mandi (Xuruipewy)..... | 55 |
| O Acari Cascudo (Koedapa Idamu)..... | 55 |
| O Acari com Unhas (Koedapa Tuondagueim)..... | 56 |
| O Matrinxã (Nonku)..... | 56 |

ÍNDICE ALFABETADO

| | |
|-------------------------|----|
| Acari Cascudo..... | 55 |
| Acari com Unhas..... | 56 |
| Acari da Lagoa..... | 54 |
| Acari Grande..... | 46 |
| Acari..... | 49 |
| Avoadeira..... | 49 |
| Bagre..... | 46 |
| Bagre-sapo..... | 50 |
| Cará..... | 47 |
| Corvina..... | 49 |
| Curimbatá..... | 44 |
| Janangueza..... | 54 |
| Jaú..... | 46 |
| Jiju..... | 43 |
| Jurupensem Pequeno..... | 52 |
| Jurupensem..... | 46 |
| Lambari..... | 44 |
| Mandi..... | 55 |
| Matrinxã..... | 56 |
| Muçum..... | 47 |
| Pacu Preto..... | 53 |
| Pacu..... | 43 |
| Pacupeva..... | 51 |
| Pacuzinho Pintado..... | 51 |
| Pacuzinho..... | 53 |
| Peixe-agulha..... | 48 |
| Peixe-cachorro..... | 47 |
| Piabuçu..... | 54 |
| Pintado..... | 45 |
| Piranha..... | 44 |
| Piranhão..... | 50 |
| Rubafo..... | 45 |
| Tanchina..... | 52 |
| Traíra..... | 43 |
| Tucunaré..... | 48 |
| Tuvira..... | 45 |
| Xuxum..... | 50 |

O Jiju



Vou falar sobre o jiju. O jiju sai do ovo que o sapo põe na água. É que dizer, o ovo de sapo se transforma no que se chama jiju, parecido com peixe. Muitos dizem que não comem jiju, mas é mentira, porque, ele é comido.

A gente usa jiju para isca, para pegar os peixes como matrinxã, jaú, pintado e outros também, pois ele é alimento dos peixes.

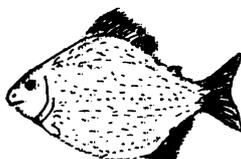
A Traíra



Existe a traíra também. Os ovos de sapo que ficam dentro d'água transformam-se em traíra como acontece com o jiju. Por isso, se uma pessoa fala que não come sapo, é mentira; porque come traíra e jiju, que são ovos de sapo transformados em peixe.

Quando chove, o sapo põe os ovos na água parada. São aqueles ovos que se transformam em jiju e depois em trairinha, passando pela sua forma completa que, quando grande, chama-se traíra.

O Pacu

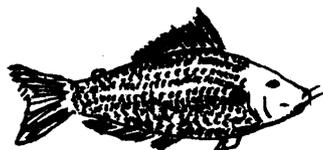


Vou falar sobre o pacu. Os bichos d'água, como o jacaré e a ariranha, o comem e nós o comemos também, porque a carne dele é muito gostosa. O pacu foi criado para ser comido.

— Quero comer pacu — dizem muitas pessoas que gostam de comer pacu.

Mas não se pega facilmente o pacu. Só quem tem passado nele mesmo o remédio do mato pode pegá-lo mais fácil, pois assim é este pacu.

A Curimbatá



Vou falar sobre a curimbatá, como eu sei falar do que ela é. Todo mundo come a curimbatá, inclusive o jacaré e a ariranha. Muitos outros peixes também a comem, como o peixe-cachorro, o peixe-agulha e outros.

A curimbatá se esconde nas pedreiras e se alimenta com a terra que fica entre as pedras. Ela não come nem folha nem fruta. Alimenta-se somente com essa terra.

O Lambari



Vou falar sobre o lambari. Quando estão subindo muitos lambaris, a gente faz isca deles, para pegar jurupensem, pintado, matrinxã, bagre, e outros peixes.

Os lambaris são alimento para muitos outros peixes. Quando eles vão por onde estão os matrinxãs, são comidos por eles.

A Piranha



Vou falar um pouco sobre a piranha. Ela gosta de ficar nos rios e nos córregos.

No tempo da sua subida, a gente pega bastante delas. Pega-se com lambari. Assim é ela.

Se tem bastante piranhas, elas pegam logo, quando a gente joga o anzol dentro d'água. Mas, se o anzol não tem o rabicho, a piranha corta a linha.

Ela é muito perigosa. Quando a gente não a pega direito, ela morde e corta o dedo da gente com os seus dentes. Assim ela faz.

O Rubafo



Vou falar hoje do rubafo. O rubafo é peixe, mas digo que é transformado do ovo do sapo.

Ele gosta de ficar na beira d'água. Ele pega curimatá e pacu para comer.

Nós pegamos o rubafo com anzol, usando isca de carne de curimatá ou tripa de matrinxã. Quando o achamos, tiramos o nosso anzol, colocamos a isca nele, e o jogamos na água. Se ele o pega, já nós o pescamos. Pescamos-o, porque a carne dele é gostosa.

A Tuvira



Hoje eu vou falar sobre a tuvira. A tuvira é d'água, um peixe que os outros peixes gostam de comer. A carne dela é boa e o jaú e o matrinxã gostam muito de comê-la. Mas ela não se acha em qualquer lugar, só nos lugares particulares dela.

Nós comemos a carne da tuvira também. Mas a moça não pode comê-la. A tuvira põe sangue pelo nariz e, se a moça a come, vai sangrar pelo nariz também. Por isso pedimos para a moça não comer a carne de tuvira.

Assim é esta tuvira para nós.

O Pintado



Vou falar do pintado. Ele fica dentro d'água. Ele vai beirando o barranco, caçando o que comer com a barba que ele tem. Ele caça de noite para pegar curimatá, avoadeira, e outros peixes. Ele caça caranguejo também. Aquele que é d'água caça o que é d'água, um peixe pegando outros peixes.

O Jurupensem



Vou falar sobre o peixe chamado jurupensem. No tempo deles subir pelo rio, pegamos bastante deles. Ele come lambari, caranguejo, gafanhotos e outros insetos. Por isso, quando vamos pescá-lo, o pescamos com isca de lambari.

A carne dele é muito gostosa, sem muitos espinhos. Por não ter muitos espinhos gostamos de comer a carne dele e as crianças podem comê-la também.

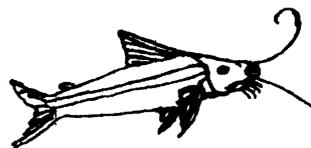
O Jaú



Hoje vou falar sobre o peixe chamado jaú. Antigamente diziam que ele era um tipo de gente e que ele raptou uma mulher para morar com ele.

Hoje nós comemos a carne do jaú. Todos nós a comemos.

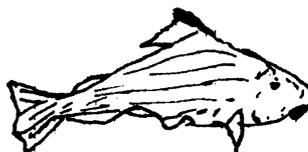
O Bagre



Hoje vou falar daquele peixe chamado bagre. Ele come minhoca e lambari. Por isso nós o pegamos com aquelas iscas.

O bagre serve para nosso alimento. A carne dele é gorda e gostosa.

O Acari Grande



Hoje vou falar sobre o acari grande. Lá na água ele gosta de ficar de baixo das pedras e em cima dos paus também. Ele come a terra que fica em cima das pedras e dos paus.

Nós comemos a carne do acari grande. Mas não é só jogando anzol na água para pegá-lo. A gente tem que ir em cima das pedras ou dos paus, tirar a roupa e cair dentro d'água para pegá-lo. Não é fácil. Quem o pega é só aquele que sabe fazê-lo.

Não somente nós, mas também a ariranha o pega e come porque ele é gostoso.

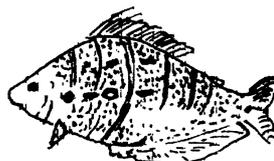
O Muçum



Agora vou falar do muçum. Este é parecido com a minhoca, mas ele mora na água, nos pocinhos dos correguinhos.

O rabo do muçum serve como remédio para a moça, para que, quando ela ficar mulher e pegar a gravidez, não sinta muita dor no parto. Corta-se o rabo do muçum, e se pendura em cima do fogo para secar. Depois de ficar seco, se prepara o remédio para dar à moça.

O Cará



Vou falar do cará. O cará fica só no pocinho do córrego. Por isso a gente, quando quer comê-lo, vai no pocinho pescá-lo.

A gente o pega com isca de gafanhoto ou de minhoca, pois ele gosta muito deles.

A gente come a carne do cará, mas ele tem espinhos na cacunda e nas costas. Por causa do perigo da criança engasgar, temos que tirar a carne dos espinhos primeiro, antes de dá-la às crianças.

O Peixe-cachorro



Agora vou falar do peixe que chamamos “peixe-cachorro”. Ele pode crescer até ficar bem grande. Ele come matrinxã, curimbatá, pacu e outros peixes.. Ele come também peixes-cachorro pequenos.

Quando a gente o pega, a gente tira os dentes dele para fazer o arranhador. Com esse arranhador nós arranhamos para passar remédio do mato. Por isso ele é muito procurado. A gente come a carne daquele devorador de peixes.

O Peixe-agulha



Vou falar do peixe chamado peixe-agulha. Ele tem bico fino. Ele nada rápido atrás dos outros peixes como lambari, avoadeira e curimatá para pegar e comê-los.

A gente pega o peixe-agulha com isca de lambari. Ele não pega o anzol fácil, mas fica sondando os peixes que ele quer comer.

Nós comemos a carne dele. Mas a moça não pode comê-la. Se ela comer enquanto ficar moça, quando ela for mulher e ficar grávida, a criança vai nascer desmaiada e boba.

Mas hoje em dia as moças não guardam dieta. Comem todas as espécies de peixes. A gente fala para elas não comerem, mas elas não ouvem. Assim são as moças de hoje em dia.

Antigamente não era assim. As filhas dos antigos prestavam atenção aos conselhos dos pais. Ouviam o que a gente falava também. Agora não é mais assim. Parece que tudo o que é de comer, as moças comem. Por isso os filhos delas nascem e criam assim, meio adoentados.

O Tucunaré



Vou falar do peixe chamado tucunaré, parecido com o pacu, mas ele é grande. Ele gosta de correr atrás dos outros peixes para devorá-los.

A carne do tucunaré é muito gostosa, mas não tem tucunaré no nosso rio aqui, no Pakuêra. Ele existe só em outros rios. No nosso rio não existem muitos peixes como existem nos outros rios.

A Corvina



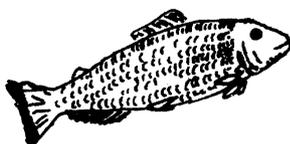
Vou falar do peixe liso, chamado corvina. Ela é parecida com o acari.

Ela fica nos pocinhos nos córregos e nos poços que ficam no meio do brejo. Não é fácil vê-la quando está escondida lá. Por isso não a pegamos; ninguém disse que já tinha pescado a corvina.

A gente a vê somente quando bate o timbó. Quando batemos esse timbó, a espuma dele faz a corvina aparecer. Ela bebe a água envenenada pelo timbó e fica tonta, até morrer.

Para não morrer pelo veneno do timbó, a corvina mexe a água com o seu rabo, como se estivesse benzendo a água para não ficar envenenada.

A Avoadeira



Vou falar um pouco da avoadeira. Ela é pequena e fica no rio e nos galhos dos córregos, caçando o que comer. Ela come a fruta de várias árvores, quando essas frutas caem na água.

A gente vai sondando-a para pescá-la, mas ela é muito arisca. Ela é parecida com o matrinxã, mas de tamanho pequeno.

A carne dela é muito gostosa, mas tem muitos espinhos. Por isso a gente não pode comê-la rápido.

O Acari



Vou falar do acari. Ele fica na pedreira e nos buracos onde ele se alimenta da terra dali. Ele não se alimenta de outros peixes, mas o jaú e o biguá gostam de comê-lo.

A casca dele tem espinhos e ele não dá muita carne, mas a gente o come, principalmente pessoas velhas que dizem:

— Ah, vou pegar acari para comer.

O acari não faz mal a ninguém, aquele peixe que mora nas pedreiras.

O Xuxum



Vou falar um pouco do xuxum. Na época da chuva, ele fica de baixo do sarã para comer a fruta e folha que caem na água. Ele mora na pedreira, não em todas partes d'água. O biguá se alimenta dele.

A gente o pega com isca de minhoca ou de lambari. Mas ele é perigoso porque tem ferrão no sovaco que pode ferrar a gente. Se ele ferra a gente, doi bastante. A gente cura-o com o olho desse mesmo peixe, furando o olho e passando-o onde foi ferido. Fazendo assim, a dor passa ligeiro. Mesmo que não tenha muitos espinhos, ele é perigoso por causa do seu ferrão.

O Bagre-sapo



Vou falar do bagre-sapo agora. Ele é parecido com o jauzinho e o xuxum, mas ele é pequeno. Ele gosta de ficar nos poços dos correguinhos. Tem os que gostam de comer a carne e outros que não gostam. Dizem que ele nasce dos ovos do sapo mas se transforma em bagre-sapo.

O bagre-sapo tem ferrão que pode ferrar a gente. Então, quando a gente o pega, se faz com muito cuidado.

A carne dele é gostosa e sem muitos espinhos. Por isso as crianças podem comê-la. O cheiro enquanto está assando é agradável.

O Piranhão



Vou falar um pouco deste tipo de piranha, como eu sei. O piranhão é parecido com o pacu, mas é grande. Não existe este peixe neste rio aqui, no Pakuêra, só em outros rios, como no rio Culizevu. Por isso, quando a gente quer pegá-lo, tem que ir longe daqui, da nossa reserva.

Ele tem dentes, como tem a piranha verdadeira, com os quais ele pode morder a gente. Por isso ele é muito perigoso.

Temos uma máscara usada nas danças, cujo nome é “iakua”, o nome deste peixe na língua bakairi. Essa máscara é muito respeitada e ninguém brinca com ela.

O Pacupeva



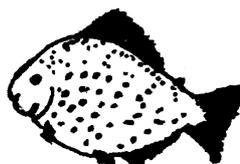
Vou falar um pouco do pacupeva. Ele é um tipo de pacu pequeno que a gente pega com anzol.

A mãe da criança recém-nascida não pode comer a carne do pacupeva. A carne tem um cheiro forte. Se a mãe a come, o bebê pode ficar doente por mamar. Também, quando a criança está com tosse, a mãe não deve comer a carne do pacupeva, para não fazer mal à criança.

Quando a mãe come a carne deste peixe e a criança fica mais doente, a mãe a leva ao pajé. Pode ser que ele diga:

— Não dá para eu curar a criança porque é o mau cheiro do pacupeva que está atacando-a.

Este pacupeva é muito maldoso. O mau cheiro dele pode fazer a criança adoecer e morrer. Por isso não devemos dar a carne dele para a mãe da criança pequena.



O Pacuzinho

Vou falar do pacuzinho pintado. Este peixe é miudinho e pintado como os outros tipos de pacuzinhos. Por isso se chama “pacuzinho pintado”. Ele não se encontra em toda parte mas só nos córregos e nas lagoas no campo.

A gente usa anzol para pegar o pacuzinho pintado, para comer a carne dele.

Tem vários tipos de pacuzinhos, cada um com seu próprio nome. Tem o pacu, o pacupeva, o pacupevinha e este pacuzinho pintado de que estou falando hoje.

O Jurupensem



Vou falar do jurupensem pequeno. Existem dois tipos do jurupensem, o pequeno e o grande. Sendo peixes, eles vivem e reproduzem na água para aumentar o número deles. Eles comem o que vivem na água, como o caranguejo, o acari e outros também.

Este peixe fica nas cachoeiras e nos barrancos vermelhos. Quando a gente quero pescá-lo, primeiro pega lambari para isca, pois o jurupensem pequeno gosta do lambari. A gente joga a linha onde estes peixes estão, e pode pegar muito deles.

Mas ele é perigoso também, porque tem ferrão no sopro. Por isso, quando se pega, deixa a linha um pouco longe do seu corpo, pois ele briga muito quando o pendura. Se ele escapa do anzol e cai dentro da canoa, se ficar descuidada, este peixe ferra a gente. O lugar onde foi ferrado dói muito. O ferrão dele é igual um serrote, que corta a pele. Difícil é tirar o ferrão dele. Então a gente toma muito cuidado deste peixe perigoso.

A carne dele não tem muitos espinhos.

A Tanchina



Vou falar deste peixe chamado de tanchina. Ela gosta de lambear as pedras. Ela tem escamas mas não tem ferrão, não morde a gente. O matrinxã e o pintado gostam de pegá-la.

Na ceva dela, a gente vai jogar pedaços de mandioca, porque ela gosta de comer a mandioca. Também a gente molha bolinhas de farinha e faz isca para pegá-la.

A gente come a carne dela que é boa, sem muitos espinhos grandes.

O Pacuzinho



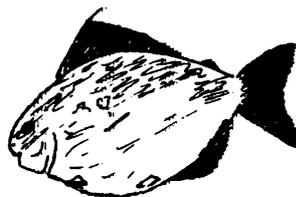
Vou falar do peixe chamado pacuzinho. Ele é pequeno e nunca cresce grande. Agora, na época da chuva, ele come as flores da sarã e de cajá.

Nós, os bakairí, comemos a carne deste peixe. A mãe e o pai da criança nova podem comê-la sem fazer nenhum dano para o filho deles. Quando a mãe come a carne deste pacuzinho, a criança fica sadia.

A carne deste peixe serve como remédio para a mãe e para o pai da criança nova. Quando eles comem o preparo feito dele, a criança deles não fica doente. Não tem nem impaxação de barriga nem vômito.

A gente prepara o remédio assim: pendura o pacuzinho em cima do fogo. Enquanto está pendurado, a gente põe dentro da barriga do pacuzinho um pedaço da raiz de árvore chamada “sekuâ” na nossa língua. A gente deixa o peixe, com aquele pedaço de raiz assando dentro dele. A raiz deixa o peixe ficar doce por dentro. Depois do peixe ficar bem assado, a mulher o come.

O Pacu Preto



Agora vou falar do tipo de pacu que se chama de pacu preto, aquele que é preto mesmo com uma mancha vermelha. Ele fica nas cachoeiras e nas pedreiras para comer o lodo que fica nas pedras. Ele come também as folhas de sarã que caem na água.

Quando fica perto da época da chuva, eles ficam boiando. Então a gente vai onde eles estão boiando para pegá-los. Na ceva a gente os pega com pedaços de mandioca.

Alguns destes peixes têm carne dura. Os antigos diziam que a mãe da criança nova não deveria comer a carne deles, para não danar a criança. Quando os pais dela diziam:

— Você não vai comer a carne deste peixe — ela não comia.

Por isso os filhos daquelas mulheres eram sadios.

Mas hoje em dia as mulheres com criança nova não prestam atenção aos conselhos dos pais. Elas comem a carne de qualquer tipo de peixe. Por isso as crianças delas têm impaxação de barriga e vômito.

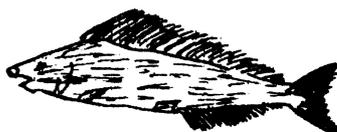
O Acari Da Lagoa



Vou falar do acari da lagoa que é diferente do acari do rio. As escamas e as bocas dos dois tipos são iguais. Mas este da lagoa fica só no brejo onde tem lagoa..

A gente não pega este peixe com anzol. Para pegá-lo, a gente bate timbó na água onde ele está. Assim ele fica tonto e a gente pode pegá-lo.

A Janangueza



Agora vou falar do peixe chamado janangueza. Ela fica nos correguinhos. Então, quando a gente quer pegá-la, vai aos córregos e a pega com isca de gafanhoto, minhoca, lambari, ou de carne de outra janangueza.

Quando a gente quer comê-la, procura isca e a pega. Ela tem escamas e espinhos na cacunda. Mas a carne dela não tem muitos espinhos. A gente a traz para casa, tira as escamas e a tripa e cozinha, comendo-a com beiju.

O Piabuçu



Vou falar do piabuçu. Este peixe é parente da piava, mas a diferença é na pintura no corpo dos dois.

Nós comemos a carne de piabuçu, mas é difícil pegá-lo com anzol. Neste rio aqui, no Pakuêra, não tem muito deles. Mas, no rio Culizevu, existem muitos piabuçus.

A carne dele é muito gostosa. Quando se assa e põe no beiju, é cheirosa e gostosa mesmo.

O Mandi



Vou falar do mandi. Ele é parecido com o pintado, mas é pequeno e a pinta no meio do corpo é da cor amarelada.

O mandi não se encontra em qualquer rio ou córrego. A época de pegá-lo é em agosto. A gente o pega com isca de lambari, ou com a tripa de outro peixe. Nos lugares onde tem bastante deles, a gente os pega na época certa.

A carne dele é muito gostosa e não tem muitos espinhos. Por isso podemos dar a carne dele às crianças.

O Acari Cascudo



Agora vou falar do acari cascudo. Ele é um tipo de acari, mas tem casca dura. Ele se encontra nos buracos nas beiras dos rios. Onde tem o barro mole, o peixe cava um burquinho para sua morada. Ele não fica dentro dos paus que estão no fundo dos rios, mas só nos buracos do chão dentro d'água. Então, quando a gente quer pegá-lo, caça-o naqueles buracos.

A carne dele serve só para os velhos e as velhas. Ela não é para as crianças nem para as moças e moços comerem.

Sempre falamos para os moços:

— Se você comer a carne do acari cascudo, você vai casar-se com mulher velha.

E para as moças falamos:

— Se você comer a carne do acari cascudo, você vai casar-se com homem velho.

Para evitar casar com pessoa velha, os moços e as moças não comem a carne deste peixe.

O Acari Com Unhas



Vou falar dum tipo de acari que é pequeno e tem unhas, uma nos dois lados. Ele fica nas pedreiras. Quando a gente quer pegá-lo, vai nas cachoeiras onde tem as pedreiras para pegá-lo.

Este peixe come só a terra que fica dentro das pedras. Ele não se alimenta de carne mas só daquela terra.

O acari fêmea bota os ovos na época de chuva, como em novembro, no buraco da pedreira. Os ovos são pequenos e amarelados.

A gente come a carne deste peixe. As velhas e os velhos gostam muito de comê-la.

O Matrinxã



Agora vou falar do matrinxã. Agora é o tempo do matrinxã também. Nestes meses de agosto e setembro estão subindo muitos matrinxãs, porque nesta época tem a fruta chamada de “olho”.

O matrinxã é peixe grande que tem escama e nesse tempo está gordo. Por isso quem pega matrinxã pega só o grande e pega bastante deles.

Nós pegamos matrinxã porque tem aqui no córrego Azul e também no rio grande onde tem bastante deles. Por isso quem pesca no rio pega bastante matrinxãs.

Neste tempo os matrinxãs fêmeas estão botando os ovos. Quando der a primeira chuva já vai ter matrinxãs pequenos também.

Assim que é o matrinxã. Estão subindo no córrego Azul para botar os ovos e no tempo da chuva haverá matrinxãs. Aquele que os pega no tempo da chuva só pega no Azul.

Livros produzidos pela SIL para o programa de alfabetização dos bakairí

LIVROS DE APOIO

Itainly Iraynâ (*Antes de Ler*) – Pré-leitura

Iweniby Modo (*Abecedário*)

Kâsenomedâdyly 1 (*Estou Aprendendo*)

Kâsenomedâdyly 2 (*Estou Aprendendo*)

Kytanwem Tâdâsenomedâdo Kâintain-hoem (*Para Nós Lermos Na Nossa Língua*) - Livro de Transição: de Português para Bakairí

LIVROS DE ETNO-CIÊNCIA

Ânguydo Imeom (*Os Animais*)

Ânguydo Imeom Wâgâ Agueim (*O Livro Escrito Sobre Os Animais*)

Ârahujidaym Modo, Tale Adakobâdaym Modo Warâ (*Os Répteis, os Anfíbios e a Arraia*)

Tawâguneim Modo 1 (*Os Pássaros I*)

LIVROS DE LEITURA

Adâitobyry Nhegatuhomobyry (*As Aventuras Da Vida*)

Adâitomobyry Nhegatuhomobyry (*O que Eles Fizeram*)

Âsenomedâdaynrim Modo Xunâry Modo (*Os Contos dos Alunos*)

Kanra Aweze Tâdâtâhobyry (*Fui Pescar Ontem*)

Kâsewanihobyry (*O Meu Serviço de Ontem*)

Seko Mugaru Nhemaken-hohobyry (*Quando Minha Mãe Deixou Escapar O Tatu*)

Tâdyâhobyry Modo (*Os Acidentes Que Aconteceram*)

Udodo Kâyntadobyry (*Quando Eu Tive Medo Da Onça*)

Udodo Modo (*As Onças*)

LIVROS DE LENDAS

Leão, Uguondo Warâ (*O Leão e o Homem*)

Megu, Ânguydo Imeom Warâ (*O Macaco e os Outros Animais*)

Pyrykâ Xixi Agâ Atobyry (*A Perdiz e O Sol*)

Saguhoem Xina Unâ Nhengatuyby 1 (*Algumas Histórias De Nossos Antepassados 1*)

Saguhoem Xina Unâ Nhengatuyby 2 (*Algumas Histórias De Nossos Antepassados 2*)

Unâ Egatuhobyry 1 (*As Histórias Contadas 1*)

Unâ Egatuhobyry 2 (*As Histórias Contadas 2*)

Unâ Egatuhobyry 3 (*As Histórias Contadas 3*)

Unâ Egatuhobyry 4 (*As Histórias Contadas 4*)

Unâ Egatuhobyry 5 (*As Histórias Contadas 5*)

Unâ Egatuhobyry 6 (*As Histórias Contadas 6*)