

A representatividade do mocororó para os povos indígenas do mar do estado do Ceará - considerações sobre uma bebida

Anna Erika Ferreira Lima¹

Ana Cristina da Silva Moraes²

Carolinne Melo dos Santos³

Mateus de Castro Ferreira⁴

Camille Ferreira Souto Mourão Bonfim⁵

Resumo: O Ceará possui 14 povos indígenas divididos em 58 comunidades por mais de 19 municípios. Esses povos lutam pela manutenção do seu patrimônio cultural. Dentre as formas de resistência, as comidas e bebidas tradicionais, a exemplo do mocororó. Nesse contexto, tem-se como objetivo, realizar uma análise sobre importância do mocororó para estas comunidades indígenas do litoral cearense. Para o desenvolvimento da pesquisa foram efetivados levantamentos de registros de jornais, artigos científicos, transcrições de entrevistas e rodas de conversa, os quais fundamentaram o processo metodológico. O Mocororó, geralmente, é servido em rituais de torém, toré e festejos. Essa mistura é colocada em garrafas destampadas, por algum tempo, a fim de fermentar e dar o efeito alcoólico.

Palavras-chave: Anacé, Tremembé, Jenipapo Kanindé, Tapeba, cultura alimentar

1. Introdução

O estado do Ceará possui 14 etnias reconhecidas, totalizando cerca de 32 mil indígenas presentes em 19 municípios, segundo o levantamento realizado no encontro da juventude indígena de 2017 no território indígena Tremembé da Barra do Mundaú. Esses povos seguem lutando por reconhecimento de suas identidades,

¹ Coordenadora do Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI – Campus Fortaleza). Doutora em Geografia (UFC) - Professora do Curso de Bacharelado em Turismo (IFCE -Campus Fortaleza).

E-mail: annaerika@ifce.edu.br

² Professora do IFCE - Campus Baturité. Mestre e Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará (UFC), Formada em Engenharia de Alimentos (UFC). E-mail:

anacmorais@ifce.edu.br

³ Aluna do Curso de Bacharelado em Turismo (IFCE – Campus Fortaleza), Pós-graduada em Gastronomia. E-mail: carolinnemelo@yahoo.com.br

⁴ Aluno do Curso de Bacharelado em Agronomia (UNILAB - Campus Redenção), Tremembé da Barra do Mundaú- Itapipoca/Ce. E-mail: mateustremembe10@gmail.com

⁵ Aluna do Curso de Bacharelado em Saúde Coletiva (UNB), e-mail : camillebonfim26@gmail.com

manutenção de suas culturas, preservação dos saberes fazer e demarcação de suas terras ocupadas antes mesmo das invasões européias.

A produção e consumo de bebidas fermentadas pelos povos indígenas é uma prática generalizada no Brasil, contudo cada povo tem sua ritualística própria neste processo. As bebidas são produzidas a partir da fermentação de vegetais, frutas ou raízes, o que irá influenciar é o clima e a vegetação da região onde os povos se encontram. No Ceará, é comum a produção do mocoioró, bebida sagrada para algumas etnias indígenas, elaborada com o caju, fruto de grande representatividade para o estado.

O consumo do mocoioró perpassa por diversos processos que vão desde a coleta do caju até consumo nos rituais de toré ou torém do qual ele se torna uma das atrações principais no centro da roda, onde sua importância pode ser comparada ao vinho na missa da igreja católica.

A história da alimentação é permeada de rituais ligados à tradição que foram passados de geração em geração. Os rituais, tal como já evidenciamos, fazem parte de como os alimentos foram cultivados, preparados e ingeridos, e o ato de se alimentar é carregado de significados estabelecidos socialmente. (ZUIN;ZUIN, 2009, p.87)

A alimentação tradicional, os rituais e as festas como do milho, colheita e do mocoioró são sinônimos de resistência cultural desses povos, sabendo disso o presente artigo pretende entender: qual a importância do mocoioró para as comunidades litorâneas? Onde esses povos se assemelham? Onde se diferem? Como essa prática cultural possibilita identificar essa identidade de cada um dos povos estudados?

O objetivo dessa pesquisa é analisar a importância do mocoioró para as comunidades indígenas do litoral cearense (Figura 1) considerando a representatividade dessa bebida para os povos Anacé da Japuaia, em Caucaia, Tapeba, em Caucaia, Jenipapo - Kanindé, em Aquiraz e Tremembé da Barra do Mundaú, em Itapipoca.

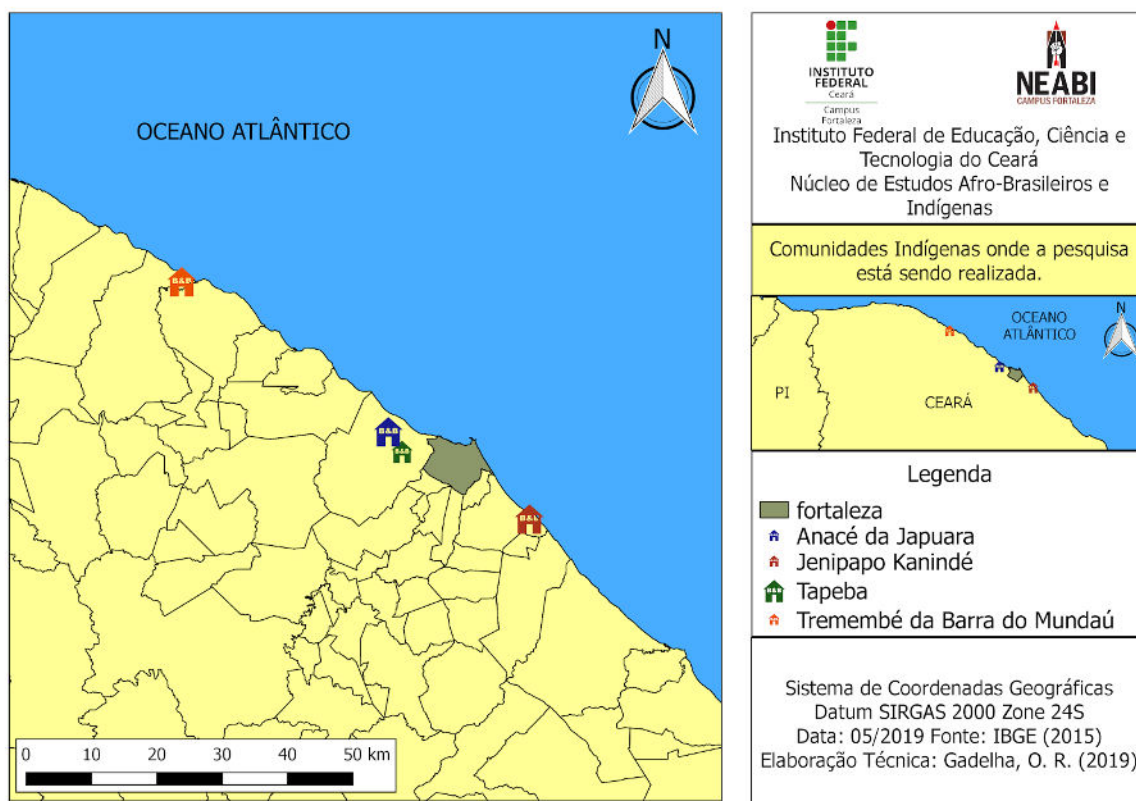


Figura 1: Mapa de localização das comunidades indígenas litorâneas entrevistadas. Elaborado por Gadelha, O.R. (2019)

2. METODOLOGIA

A revisão bibliográfica perpassa por autores que trabalham a cultura alimentar, o saberes tradicionais e rituais indígenas brasileiros que se relacionam com a alimentação. A construção de um mapa de localização das comunidades visitadas na pesquisa onde foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com as principais lideranças dos povos Anacé da Japuará e Tapeba no município de Caucaia, Jenipapo- Kanindé em Aquiraz e Tremembé da Barra do Mundaú em Itapipoca. A fim de preservar a identidade dos entrevistados todos estão identificados no texto apenas por etnia, idade e aldeia ao qual pertencem. As entrevistas foram realizadas com o intuito de identificar os rituais de consumo do mocororó, comos esses povos vêm a bebida como elemento de representatividade,

como esse conhecimento é repassado atualmente aos mais jovens e onde eles se assemelham e onde se diferem.

3. Bebidas Indígenas - Cultura e Religiosidade

O consumo de bebidas fermentadas por indígenas na América advém antes da chegada dos invasores europeus, contudo, cada região possui uma bebida característica e cada povo sua ritualística própria de consumo e elaboração das bebidas. Para Langdon(2001) a fabricação dessas bebidas é característico da própria humanidade:

A fabricação de bebidas fermentadas iniciou com a própria humanidade e com a criação da vida ritualizada. Os ingredientes, o modo de preparar, e a maneira de tomar variam entre cada grupo étnico. Entre os índios do sul da América, o uso ritual e social das bebidas fermentadas é ligada ao sagrado, ao divertimento, e em certos casos à política. O rito de beber pode fazer parte da expressão da própria sociedade, de sua manifestação frente o divino e a consciência coletiva.

No norte e no nordeste brasileiro podemos perceber a forte presença do mocororó, bebida fermentada a partir do caju, fruto encontrado em abundância na região. Contudo, em outras regiões é possível encontramos a fabricação de outras bebidas fermentadas como o kiki, produzido a partir de uma mistura de mel, milho e água; a caiçuma, de batata e macaxeira; goiocupyry, de milho torrado, dentre outras, das quais cada povo produz sua bebida específica e consome em rituais próprios.

No Ceará, os povos indígenas Tremembé da Barra do Mundaú, Jenipapo Kanindé e Anacé Japuara estão localizados no litoral cearense, no qual tem com bioma a caatinga e com vasta produção de planta nativa cajueiro. O manejo e suas práticas alimentícias estão inseridas no cotidiano das famílias como: a produção de cajuína, carne do caju, castanha de caju, e o mocororó que é uma bebida que alimenta o espírito.

Em entrevistas realizadas com lideranças indígenas dos povos Jenipapo-kanindé, Anacé, Tapeba e Tremembé podemos perceber a estreita relação do mocororó com a conexão com divindades espirituais, ancestralidade encantadas,

e a relação com a terra trazendo a bebida como elemento sagrado para os rituais desses povos.

Índio Jenipapo- Kanindé, 44 anos, aldeia Lagoa da Encantada , entrevistado pelos autores em 10 de maio de 2019, descreve a relação do mocororó, quando consumido nos rituais, com a encantaria⁶:

O Mocororó tem uma grande importância para a encantaria. principalmente porque você se tá se consagrando com os encantados . É como se fosse um laço de união com os encantados, o mocororó. (..) Para o povo indígena Jenipapo- kanindé o mocororó tem um grande sentido, mesmo antes de ter a festa da bebida, na época do caju os produtores de mocororó, eles vão na mata pegam o caju traz pra produzir o mocororó.

Para Índia Tremembé da Barra do Mundaú, 47 anos, aldeia São José, o mocororó também é uma bebida sagrada ao ser utilizada nos rituais, devido a relação com a terra que a mesma bem descreveu em entrevista no dia 19 de maio de 2019:

No nosso ritual, é sagrado a gente usar o mocororó. É uma bebida que a gente acredita que vem da nossa própria essência, da nossa mãe terra, o caju. Nós também não só bebemos, como acreditamos nessa força que vem da mãe natureza. Nós também fazemos nossas oferendas para os nossos ancestrais, nossos encantados. É um vinho natural, feito da nossa divindade, da nossa mãe terra, pra nós é muito importante.

O Índio Anacé, aldeia Japuara, 21 anos, em entrevista realizada dia 24 de maio de 2019, relata a existência de um mocororó adicionado de ingredientes cujo o conhecimento é restrito ao seu povo e também é um elo com mundo espiritual: “O nosso mocororó preparado pra rituais fechados, nossos, é um momento de inserção ao mundo espiritual. Ele não seria alucinógeno, mas abre alguns portais”. O mesmo declarante explica que a bebida é utilizada no ritual chamado ouricuri, momento religioso e exclusivo da comunidade para reconectar com o sagrado onde são realizadas as “encantarias”.

⁶ Encantaria é o termo utilizado quando se fala da relação com os encantados que são os espíritos de ancestrais dos povos indígenas que estão presentes no território realizando a proteção e o cuidado contribuindo para a luta da resistência desses povos, esses espíritos ancestrais presentes no território estão encarnados em animais e plantas perceptíveis também na mata e no vento.

4. Povos indígenas do litoral cearense - Representatividade e modo de vida

As etnias indígenas do litoral cearense apesar da resistência e luta contra ameaças que cercam seus territórios vem na contramão do modelo desenvolvimentista, se fortalecendo na produção agroecológica e sustentável, na luta pelo direito à terra, a água, a educação, a segurança e soberania alimentar e a forte valorização da cultura e identidade. O povo indígena tem o direito de preservar suas práticas tradicionais de produção e consumo de alimentos, pois tais práticas constituem-se em patrimônio cultural, resignando-se como elementos identitários dessas coletividades e dos indivíduos que pertencem a elas.

O presente artigo se inspira nas experiências ancestrais dos povos Tremembé da Barra do Mundaú, Jenipapo - Kanindé, Anacé da Japuaara, em especial pelo uso da fruta nativa do caju, que é celebrado como alimento e como processo de cura, além possibilitar uma conexão com a ancestralidade. Nessa simbologia, o alimento se torna para além dos efeitos nutricionais, mas o caju em forma de Mocororó caracteriza todo o poder ancestral, a ligação com a natureza, o que alimenta o corpo e o espírito.

A resistência de povos tradicionais no litoral cearense se fortalece através da tradições e costumes alimentares, além da prática da pesca artesanal. Através de práticas sustentáveis da agricultura e do cuidado com a mãe terra fortaleceram ao longo dos anos a organização e a luta pela terra.

Quando se refere ao modo de fabricação do mocororó, levantamos através das entrevistas semi-estruturadas que cada um dos povos tem seu modo de fazer próprio, dando identidade e sabor característico a bebida de cada etnia. Vale ressaltar ainda que o povo Tremembé utiliza o mocororó na culinária adicionando à bebida para dar mais sabor aos seus pratos, e os Anacé relataram que há pessoas na comunidade que utilizam da bebida como fermento para fabricação de pães e bolos.

O processo de fabricação do mocororó se inicia no momento da coleta do caju, os entrevistados das quatro etnias disseram utilizar o caju azedo, contudo o entrevistado da etnia Tapeba disse não utilizar somente o caju azedo, o Índio

Jenipapo - Kanindé, 44 anos, aldeia Lagoa da Encantada, foi a que descreveu com mais riqueza de detalhes os processos de fabricação da bebida e é a partir desse trecho da entrevista que é possível perceber onde se diferem as outras etnias, após a coleta do caju e separação por cores vermelho, amarelo e branco para que não se misturem, existem três processos:

Então o caju é separado em três vasilhas antes tinha cuia ou alguidar de barro.. Hoje a gente usa baldes, baldes de plástico. Esse caju não pode ser misturado e também não pode ter contato com água. Então, após isso, ele é rasgado. Depois de rasgar ele, deixa ele ali por dois dias dentro do balde, depois vai espremer ele, ele fica ali fermentando. (..) Após espremer o caju, o principal pra ficar melhor é pegar um pano de coqueiro, é como os mais velhos faziam antes. O pano do coqueiro mesmo,(..) pega esse pano, lava todo e bota no sol pra secar (..) Após esse pano ficar seco, você vai coar o mocororó nele.(..) Depois de coado ele vai pro litro, ajeita o canto um canto e deixa o litro pra ele fermentar. (..) A pessoa tem que ir no pé de cajueiro e tirar a resina, cortar um pedacinho e colocar no litro pra aquela resina fazer a limpeza do mocororó. Logo aquela resina vai limpar, tirar tudo de dentro.(..) você bota uma castanha na boca do litro pra não entrar nada por 3 dias, depois de 3 dias pode colocar uma rolha pra não entrar nada como barata, formiga ..(Entrevista realizada em 10/05/19)

Contudo, segundo o Índio Jenipapo - Kanindé, aldeia Lagoa da Encantada, 44 anos, seu povo apresenta mais duas formas de produção do mocororó nesta mesma entrevista o interlocutor no qual o caju rasgado é colocado em sacos de estopas, preferencialmente brancos, por 3 dias pingando embaixo de uma vasilha de plástico e o saco é espremido antes do líquido ser retirado e engarrafado. Após engarrafado, o mocororó deverá ser enterrado por uma semana. Também é possível fazer o mocororó de uma outra maneira, a fim de acelerar esse processo de fermentação e garantir um maior teor alcoólico :

Algumas pessoas quando querem o mocororó com bem muito álcool, espreme o caju, pega aquele suco e coloca na panela pra ferver. Então após ferver, tira toda a espuma mocororó, ali ele deixa esfriar pra colocar no litro, e ali ele já está pronto pra consumo. (entrevista realizada em 10/05/19)

Morais, Silva (2018), enviaram amostras de mocororó do povo Kanindé do município de Aratuba, com 3 meses e 24 meses a fim de identificar o teor alcoólico e a acidez contido na bebida e os resultados foram 5,90 e 5,65 de teor alcoólico a 20º

(% v/v) e 0,89 e 0,51 de acidez total titulável (% ácido cítrico) respectivamente conforme descrevem no texto:

Foi verificada a presença de álcool na bebida mais jovem e na mais velha, indicando que o mocoioró é uma bebida alcoólica com teor de álcool similar ao de algumas cervejas. Além disso, percebe-se que não há a conversão do álcool em ácido acético. Em entrevistas realizadas anteriormente com indígenas, estes diziam que a bebida não continha álcool. Portanto o resultado encontrado neste trabalho é desconhecido por parte destes povos.

Para o povo Tremembé, Tapeba e Anacé não há distinção quanto as cores do caju, a diferenciação é apenas quanto a ser doce ou azedo, sendo selecionado apenas os cajus azedos. Estas três etnias também não fizeram referência a limpeza da bebida com a resina do cajueiro. A Índia, Tremembé da Barra do Mundaú, 47 anos, aldeia São José, entrevista realizada em 19/05/19, conta que para sua produção de mocoioró ela apenas faz a coleta dos cajus azedos, lava e deixa secar toda a água, espreme em vasilhas e deixa o líquido fermentar para depois engarrafar, já estando pronto para consumo. A mesma não faz referências ao tempo que a bebida fica exposta para fermentação nem se ele será enterrado ou não.

O povo Anacé faz a fermentação do mocoioró de duas maneiras, enterrado, porém sem a preocupação com o tempo em que a garrafa ficará dentro da terra, sendo desenterrada apenas quando se pretende tomar a bebida. A outra maneira é preservar a bebida fermentada nas garrafas com a borra que se forma dentro dela e a medida que se colhe mais caju, ele é espremido e seu sumo adicionado a mesma garrafa não se tendo o controle de quando se iniciou o processo de fermentação.

O Índio Tapeba, 25 anos, aldeia Lagoa dos Tapeba, entrevistado em 10/06/19, disse que seu povo produz a bebida da maneira mais tradicional dos seus antepassados, que seria enterrando a bebida para a fermentação da mesma:

A gente costuma a fazer do modo tradicional do nosso povo, né?! Como a gente aprendeu a fazer que é extraíndo o suco do caju com as próprias mãos ... tem povos que ferve, mas nós não. A gente costuma a deixar de 1 mês à 2 meses, mas tem mocoioró que chega a ficar por 5 meses ou mais enterrado.

5. Bebida de índio - O mocoioró

O mocoꝛoró é sinônimo de resistência para os povos indígenas do Ceará que vem sendo transmitido por várias gerações, onde o saber-fazer da bebida fermentada para consumo no dia a dia e em especial nos rituais sagrados de cada povo, pois esse ato fortalece e mantém viva a tradição. Os três povos entrevistados lembram dos seus familiares mais velhos fazendo a bebida e incentivam suas crianças a acompanharem o processo para que não se perca esse ensinamento. A alimentação está estreitamente relacionada com os ritos e tradições como coloca bem Zuin; Zuin (2009):

Portanto, é nos saberes-fazeres que estão contidos os ritos e rituais, que se associam aos sentimentos e às emoções que nelas estão depositadas. Mais que um objeto, fruto de trabalho humano, o alimento tradicional contém não apenas a história da pessoa que produziu, mas também a tradição de várias gerações, bem como as especificidades históricas de determinado local e de uma cultura. (ZUIN;ZUIN, p.88-89).

O Índio Anacé, 21 anos, aldeia Japuara entrevistado dia 24/05/19, pontua bem essa relação das tradições, pois, para ele, o mocoꝛoró (figura 2) significa memória, seus pais e avós produziam e todos os seu antepassados, ao ser questionado sobre a importância da bebida para seu povo traz consigo também a forte relação com o sagrado:

O mocoꝛoró está relacionado ao nosso cotidiano, nossa vida(..) O nosso povo sempre produziu o mocoꝛoró, então é difícil imaginar a figura do nosso povo sem o mocoꝛoró, assim como outras bebidas.. Está totalmente relacionado, isso é sagrado, conta muito da nossa história. (Entrevista realizada em 24/05/19)



Figura 2 : Mocororó do Povo Anacé da Japuaara Fonte: autores,2019

A Índia Tremembé da Barra do Mundaú, aldeia São José, 47 anos, ao ser questionada sobre de onde advém o conhecimento acerca do mocororó, lembra que o conhecimento está presente na vida do povo tremembé há muitos, sendo repassado através da oralidade:

É uma ciência que nossos antepassados já tinha essa ciência, só repassou para os nossos, para nossos pais e passou pra nós e nós estamos passando para os nossos filhos. É uma ciência que já veio dos nossos ancestrais. (Entrevista realizada em 19/05/19)

O entrevistado Índio Jenipapo Kanindé, 44 anos, aldeia Lagoa da Encantada, identifica que antes deles se organizarem para as festas do marco vivo e do mocororó, a bebida já foi fonte de renda para os mais idosos que produziam para a venda em Aquiraz, Iguape e Pindoretama.

Na minha infância eu já via várias pessoas fazendo mocororó tanto na minha família como as outras famílias da comunidade. Eu lembro das pessoas fazendo antes da festa do marco vivo e do mocororó para os rituais que era o toré. Os mais velhos faziam pra venda no Iguape, Aquiraz e Pindoretama. (Entrevista realizada em 10/05/19)

As quatro comunidades entrevistadas apresentam em sua fala a representatividade do mocororó para seu povo, principalmente quando se trata da espiritualidade relacionada aos encantados no qual a bebida, quando utilizada nos

rituais sagrados, é um elo de conexão com a ancestralidade. O conhecimento da fabricação da bebida ultrapassa gerações há séculos mantendo viva a tradição mesmo na atualidade onde a tecnologia e o acesso as bebidas produzidas pela indústria está no cotidiano dessas comunidades, além da presença de religiões cristãs que, por vezes, afastam os indígenas de seus rituais sagrados.

O entrevistado do Índio Tapeba, aldeia Lagoa dos Tapeba, 25 anos, ressalta essa relação de espiritualidade com o mocororó cantando um trecho do toré do povo Tapeba para beber mocororó “ O mocororó é uma ciência divina, mocororó é uma ciência encantada. No toré venha beber, venha beber com os meus encantados.” Além de lembrar um pouco da trajetória de luta do seu povo junto a importância da bebida sagrada:

Ele é muito importante pro meu povo, a gente vem na luta há mais de 500 anos de resistência. E o povo Tapeba foi o primeiro povo a se levantar no estado do Ceará. Então o mocororó vem com meu povo desde muitas eras atrás. É uma ciência e um costume tradicional dos povos indígenas que é muito importante para nós. Não só o mocororó como a jurema é muito importante para nós. (Entrevista realizada em 10/06/19)

Contudo, a única comunidade a organizar a festa onde a estrela é o mocororó é o povo Jenipapo Kanindé que há 2 anos organiza a Festa do Mocororó (figura 3) no mês novembro e desde o ano de 1997 realiza a festa do marco vivo, com a exceção do ano 2000, em abril. No mês de setembro, época de caju, já se inicia a coleta da fruta pelas famílias produtoras de mocororó para que se produza em larga escala a bebida para a festa em que recebem muitos convidados de fora tanto indígenas de outras etnias como não- indígenas.



Figura 3: Folder da Festa do Mocororó de 2018. Fonte: Facebook Nyela Jenipapo

6. Considerações finais

Analisando as entrevistas realizadas com lideranças dos povos Anacé da Japura e Tapeba no município de Caucaia, Jenipapo- Kanindé em Aquiraz e Tremembé da Barra do mundaú em Itapipoca, todos com territórios próximos ao litoral é notória a importância que o mocororó tem para a identidade desses povos onde a espiritualidade está diretamente ligada ao consumo da bebida em seus rituais que revelam o contato mais próximo a sua ancestralidade, a encantaria.

Além do consumo do mocororó em rituais, o povo Tremembé da Barra do Mundaú o utiliza em preparações culinárias do seu cotidiano agregando sabor às preparações, e o povo Anacé da Japura identificou o uso do mesmo como fermento na fabricação de pães ressaltando a importância da bebida para a gastronomia cearense lembrando que a bebida também já foi fonte de renda para alguns povos.

Contudo, a forma como cada um deles prepara a bebida se difere, o que faz com que cada produção traga um sabor inigualável ao mocororó, do qual alguns serão mais adocicados outros mais ácidos e outros extremamente alcoólicos conferindo sua própria autenticidade.

7. Referências

LANGDON, E. Jean. **O que beber, como beber e quando beber: O contexto sociocultural no alcoolismo entre as populações indígenas. 2001.** ANAIS DO SEMINÁRIO SOBRE ALCOOLISMO E VULNERABILIDADE ÀS DST/AIDS ENTRE

 **3º Congresso Internacional
POVOS INDÍGENAS** DA AMÉRICA LATINA

Trajetórias, narrativas e epistemologias plurais, desafios comuns

OS POVOS INDÍGENAS DA MACRORREGIÃO SUL, SUDESTE E MATO GROSSO
DO SUL. Disponível em:
<http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/021anais_seminario.pdf>. Acesso em:
28 maio 2019.

ZUIN, Poliana Bruno; ZUIN, Luís Fernando Soares. **Tradição e Alimentação**. São Paulo: Idéias e Letras, 2009. 148 p.

SILVA, Rildelene dos Santos; MORAIS, Ana Cristina da Silva. **Bebida Indígena Mocaroró**: Desvendando um pouco da composição e a aceitação por não indígenas. 2018. 15 f. TCC (Graduação) - Curso de Gastronomia, Instituto Federal do Ceará, Baturité, 2018.