

Rildelene Santos

# MUN CUN ZÁ

DO SABER AO **COMER** DO  
POVO **KANINDÉ**



# FESTA DO MUNCUNZÁ DO POVO KANINDÉ - DO SABER AO COMER

## Do saber ao comer Festa do muncunzá do Povo Kanindé:

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará  
Sistema de Bibliotecas - SIBI  
Campus Reitoria

---

F418 Festa do muncunzá do povo Kanindé e receitas à base de milho: do saber ao comer /  
Ridelene dos Santos Silva, Anna Erika Ferreira Lima, Francisco Thomas dos Santos  
Silva (organizadores). – Fortaleza: IFCE, 2023.

E-book no formato PDF - 33,7MB  
ISBN: 978-65-87470-47-4

1. Festa do Muncunzá. 2. Povo Kanindé. 3. Milho. I. Silva, Ridelene dos Santos.  
II. Lima, Anna Erika Ferreira. III. Silva, Francisco Thomas dos Santos. IV. Título.

---

CDD 980.41

Bibliotecário responsável: Francisco Leandro Castro Lopes CRB Nº 3/1103

Aldeia Fernandes - Aratuba Ceará  
2023

# SUMÁRIO

<b>APRESENTAÇÃO</b> .....	1
Cultura alimentar do Povo Kanindé.....	3
Festa do muncunzá.....	6
Anos que ocorreram a festa do muncunzá.....	9
Para saber mais.....	12
<b>RECEITAS À BASE DE MILHO</b>	
Pão de milho.....	14
Muncunzá salgado.....	15
Pão de milho com coco.....	16
Canjica doce.....	17
Canjica salgada.....	18
Muncunzá de rabo.....	19
Xerém papa.....	20
Xerém seco.....	21
Pamonha doce.....	22
Pamonha salgada.....	23
Bolo de milho na palha.....	24
Milho torrado.....	25
Bolinho de erva doce.....	26
Mexido de fava.....	27
Gororó.....	28
Angu.....	29
Fubá de milho.....	30
Aluá de milho.....	31



A história do povo Kanindé é marcada, desde os tempos remotos, por uma série de deslocamentos forçados. Conforme tradição oral, percorreram-se cerca de 228,7 km entre os municípios de Mombaça, onde inicialmente viviam, Aratuba e Canindé, em que uma população de 902 habitantes compreendem duas aldeias, sendo elas o Sítio Fernandes e Balança (Aratuba).

Esse deslocamento ocorreu durante a Seca de 1764 e atingia a Região do Sertão Central (GOMES, 2012), onde esse povo se encontrava, o que estimulou os Kanindé a procurarem um local com um bom solo para plantio, com água para garantir a sobrevivência. Assim, os Kanindé chegaram ao Maciço de Baturité, uma das regiões cearenses, a qual faz divisa com a Região do Sertão Central. Nesse sentido, foi consolidada como a principal atividade para sua subsistência a agricultura a partir do plantio de milho, feijão e fava, conforme entrevista com Seu Cícero Kanindé (70 anos).

Para essa liderança, "é justamente o milho, a fava e feijão que são a base da nossa cultura alimentar, das comidas que a gente faz, é por isso que temos que agradecer pelo plantio e pela colheita para que eles sejam bons. e atendam todo nosso povo" (Entrevista realizada em dez. de 2021).



Foto: Assembleia indígena na aldeia Kanindé - 2005



As culturas citadas promoveram a base para elaboração de comidas consumidas por esse povo no dia a dia e em festividades.

Os Kanindé têm como expressão da sua cultura alimentar a Festa do Mucunzá que, em 2022, teve sua 6ª edição e foi organizada pela Associação Indígena Kanindé de Aratuba (Aika), a Escola Indígena Manuel Francisco dos Santos, o Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI - IFCE/Fortaleza), com apoio da Secretaria de Cultura do Ceará (Secult-CE) por meio do Edital Territórios Culturais da Lei Audir Blanc (2020) e da Pró-Reitoria de Extensão do IFCE (Proext/IFCE).

Com o objetivo de celebrar a cultura alimentar do Povo Kanindé a partir do consumo do milho, essa cartilha promove uma síntese das receitas elaboradas durante a Festa do Mucunzá.



# CULTURA ALIMENTAR DO POVO KANINDÉ

Comer é um ato social, cultural e político expresso pela cultura de um povo e seus hábitos. Conforme a Lei Aldir Blanc, Cultura Alimentar **“é o saber fazer, o falar, o ritual, a ancestralidade, a espiritualidade, as técnicas artesanais, a pesca artesanal, a própria arquitetura tradicional”**, explica Tainá Marajoara. A sua defesa é o permanente processo de resistência dos povos originários, das comunidades tradicionais, de mestras e mestres guardiões, dos fazedores da cultura alimentar e dos detentores desse patrimônio (<https://conferenciassan.org.br/o-que-e-cultura-alimentar-na-lei-aldir-blanc/>).

Conforme Mascarenhas e Gândara (2012), as práticas alimentares são permeadas de significados e símbolos. Desde a escolha do que é ou não é comestível até o modo de preparo, serviço e consumo, é possível revelar as características alimentares vinculadas à cultura e à sociedade dos grupos humanos.

Para os autores (op.cit.), as características locais tornam-se parte integrante da composição dos cardápios e os particularismos regionais são elementos que mantêm a comunidade pela unidade do que representa uma refeição tradicional e como ela deve ser preparada, seja no dia a dia, seja para festividades.

Desde a chegada do Povo Kanindé à localidade de Sítio Fernandes, sua subsistência veio da agricultura. Quando chegaram por essas terras, havia somente mata nativa. Com o passar dos anos, foram plantando diversas mudas de frutas, legumes e cereais.

Podemos identificar uma série de lugares na aldeia que foram sendo utilizados para plantio, como o Trapiá, a Chapada, o Catolé, as Matas, o Rajado e o principal, que é Terra da Gia, local de riqueza, onde dão muitos legumes, além de ser um lugar sagrado para os Kanindé.

Representa uma faixa de terra de fundamental importância para a continuidade das atividades tradicionais relacionadas com o extrativismo vegetal e animal, desde que realizadas através de rígidos critérios de conservação e manejo da biodiversidade (MEIRELES, 2005).



*"O milho sempre foi o mais consumido pelos Kanindé, pois, além do consumo humano, era utilizado para a alimentação animal, como galinhas e porcos que criavam para consumi-los, e também para jumento, que era o animal que ajudava no transporte de cargas dos legumes. Como os roçados eram longe, na Chapada, Rajado, Gia, não dava para trazer os legumes nas costas, então teria que ser com a ajuda animal" (Seu Cícero Kanindé - Entrevista realizada em dez. de 2021).*



É comum em rodas de conversa com os troncos velhos dessa etnia, emergirem relatos da tradição cultural, a qual está relacionada diretamente com as transformações de saberes e fazeres como parte do processo de incorporação de experiências de grupo, que levaram a estratégias de conservação da sociobiodiversidade, da soberania alimentar e nutricional, e do modo de vida desse povo (SILVA, 2021).



# FESTA DO MUNCUNZÁ 6

O milho é usado em várias receitas produzidas pelas famílias, mas o MUNCUNZÁ, como é chamado pelo Povo Kanindé, é a receita predileta por seu sabor e por ser considerada uma "comida forte", sendo uma elaboração consumida não apenas no cotidiano desse povo, mas também nos períodos de festas e comemorações.

Então, para celebrar o período de colheita, os indígenas da aldeia Fernandes criaram a festa no ano de 2012 com o objetivo de comemorar coletivamente a colheita do milho.

*A festa surgiu da iniciativa do Tempo Comunidade, que faz parte das práticas pedagógicas da Escola indígena. No Tempo Comunidade, os estudantes levavam preparos à base de milho e discutiam as comidas elaboradas pelas famílias a partir do conhecimento dos nossos troncos velhos. Em colaboração com a Associação (AIKA), foi planejada a 1ª Festa do Muncunzá, considerada a comida mais consumida e que mais caracteriza a cultura alimentar Kanindé (Elenilson Kanindé - Entrevista realizada em out. de 2021).*





A organização da Festa do Muncunzá se dá pela própria aldeia, onde crianças, jovens, homens e mulheres colaboram diretamente para a realização da festividade, que ocorre no mês de junho, quando se dá o período de colheita do milho e as famílias Kanindé doam parte de sua produção para o preparo dos 18 pratos que serão degustados e distribuídos entre os participantes da festa.



*O milho é em abundância, pois os índios kanindé vão até os seus roçados em busca de contribuir com a festa. (Seu Cícero Kanindé - Entrevista realizada em dez. de 2021).*

Durante o evento, são divididas as funções entre alguns indígenas. Preferencialmente, as mulheres são responsáveis por elaborarem a pamonha, a canjica, o pão de milho e o bolo de milho. Já os homens preparam o muncunzá, tendo como ingrediente o sal, pois o muncunzá Kanindé é salgado. Os mais jovens ficam na organização do evento.





Foto: Registro da 4a Festa do Muncunzá - 2019

No dia da festa, a aldeia fica praticamente concentrada em um só lugar, pois quase todos prestigiam o festejo. Vale destacar que outros povos indígenas participam, além de convidados de Universidades e demais parceiros, mas também é aberto ao público do município. Por se tratar de uma tradição do povo Kanindé, a festa em si não traz recurso financeiro, porque é algo cultural e, desde sua primeira edição (2012), está presente na vida das pessoas que convivem na aldeia.



Foto: Muncunzá e Milho Cozido para a Festa - 2019

# ANOS QUE OCORRERAM AS FESTAS DO MUNCUNZÁ

1a Festa	→	2012
2a Festa	→	2014
3a Festa	→	2018
4a Festa	→	2019
5a Festa	→	2021*
6a Festa	→	2022



Foto: Iago Barreto





Este evento é o mais importante para o povo Kanindé, no qual se celebra a fartura da alimentação tradicional do povo, valorizando a alimentação saudável e, em especial, a união entre os indígenas. É um momento coletivo que fortalece a luta e a identidade do povo, ocorrendo nos espaços pertencentes às pessoas da comunidade, como no Terreiro da Tia Nazaré Kanindé (*in memoriam*) e no da Dona Maria Vicente (*in memoriam*), filha da Tia Nazaré.



Foto: Registro da 4a Festa do Muncunzá - 2019



A festa se inicia com a oração de agradecimento pela colheita do milho, seguida pela dança do Toré, animada pelos Kanindé, seus parentes e convidados. Há ainda a escolha da Rainha do Milho e, por último, a degustação das comidas.



Foto: Iago Barreto - Rainha do milho 2022



Segundo Jucilene Kanindé, agente de alimentação escolar da Escola <sup>II</sup> Kanindé e agricultora:

*[...] o milho era a única fonte de alimentação. Naquela época, a gente fazia uma variedade de receitas... não tinha outros alimentos... só o feijão, milho e frutas. O milho também servia para a criação de animais. As comidas que mais eram feitas eram o pão de milho, o muncunzá, o xerém e o mexido com fava ou feijão, que era nosso almoço todos os dias. As merendas nos roçados eram pão de milho com rapadura e fubá (fubá) (Jucilene Kanindé - Entrevista realizada em Jan. de 2022).*

## Pão de Milho



Fotos: Sabrina Moura (2020)



## Mexido de Fava

## 1. Paiol

É um instrumento feito com estacas de madeira e sacos, no qual se debulha o milho em grande quantidade.



## 2. Muncunzá de rabo

Esse termo se refere ao formato que o sabugo de milho adquire ao ser ralado para uso na elaboração do mucunzá salgado. Na medida em que o milho verde é cortado, o mesmo se assemelha ao rabo de um animal.





# RECEITAS À BASE DE MILHO PARA A FESTA DO MUNCUNZÁ







## PÃO DE MILHO

\*Arupemba é uma peneira de palha muito utilizada nas cozinhas indígenas.

\*\*Pãozeira é o nome popular utilizado por indígenas e se refere à panela de fazer cuscuz (Cuscuzeira).

### INGREDIENTES

3 xícaras de chá de milho moído;  
Sal a gosto;  
100ml de água.



### MODO DE PREPARO

1. Colocar o milho de molho na água de um dia para o outro (a água que receberá o milho deverá ser fervida);
2. Escorrer o milho na arupemba\*;
3. Moer no moinho 2x;
4. Peneirar;
5. Molhar a massa com água;
6. Acrescentar o sal a gosto;
7. Levar ao fogo na pãozeira\*\*;





## MUNCUNZÁ SALGADO

### INGREDIENTES

2kg de milho;  
4 litros de Água;  
Sal a gosto;  
Cheiro verde;  
Pimenta a gosto;  
Colorau;  
1kg carne de porco;  
1kg toucinho de porco;  
1kg de fava.

### MODO DE PREPARO

1. Pilar o milho no pilão;
2. Pisar até ficar as bandinhas e sacudir;
3. Colocar de molho na água por uns 20 minutos;
4. Escorrer na arupemba;
5. Colocar o milho em uma panela com água até cobrir o milho;
6. Temperar com cheiro verde, pimenta, colorau e sal a gosto;
7. Quando estiver perto de dar o ponto (engrossar), acrescentar a carne cozida e o toucinho de porco;
8. Acrescentar a fava e deixar por alguns minutos. Após isso, estará no ponto.



## PÃO DE MILHO COM COCO

### INGREDIENTES

3 xícaras de chá de milho moído;  
Sal a gosto;  
100ml de água;  
1 coco ralado.

### MODO DE PREPARO

1. Colocar o milho de molho na água fervida de um dia para o outro;
2. Escorrer o milho na arupemba;
3. Moer no moinho 2x;
4. Peneirar;
5. Molhar a massa com água;
6. Acrescentar o sal a gosto;
7. Acrescentar o coco ralado;
8. Levar ao fogo na pãozeira por aproximadamente 10 minutos.





## CANTICA DOCE

### INGREDIENTES

10 espigas de milho verde;  
1 pitada de sal;  
2 xícaras de chá de açúcar;  
250ml de leite de coco;  
500ml de leite;  
1 colher de sopa de margarina ou manteiga.

### MODO DE PREPARO

1. Ralar as 10 espigas de milho verde;
2. Separar a massa fina;
3. Coar em uma peneira;
4. Acrescentando leite (250 ml);
5. Colocar em uma panela;
6. Em seguida, acrescentar o sal, o açúcar, o leite de coco, o restante do leite e a margarina;
7. Mexer até virar um creme.



## CANTICA SALGADA

### INGREDIENTES

10 espigas de milho;  
1 colher chá de sal;  
1 litro de leite.

### MODO DE PREPARO

1. Ralar as 10 espigas de milho verde;
2. Separar a massa fina;
3. Coar em uma peneira;
4. Acrescentar o leite (500ml);
5. Colocar em uma panela;
6. Acrescentar o sal e o leite (500ml);
7. Mexer até virar um creme.





# MUNCUNZÁ DE RABO

## INGREDIENTES

11 colheres de óleo de soja;  
Pimentão e tomate;  
Cebola e sal a gosto;  
Colorau e pimenta;  
Cheiro verde;  
1 xícara de chá de milho  
verde;  
1 xícara de chá de feijão de  
corda.

## MODO DE PREPARO

1. Cozinhar o feijão (reserve);
2. Refogar a cebola, o pimentão, o tomate e o cheiro verde;
3. Acrescentar o colorau e o sal;
4. Misturar tudo;
5. Acrescentar o milho verde;
6. Deixar cozinhar por 20 minutos.



# XERÉM PAPA

## INGREDIENTES

- 13 xícaras de chá de milho;
- 1/2 xícara de chá de leite;
- 1/2 rapadura.

## MODO DE PREPARO

1. Colocar o milho de molho na água fervida de um dia para o outro;
2. Escorrer o milho;
3. Moer no moinho 2x;
4. Peneirar;
5. Raspar a rapadura;
6. Colocar a rapadura raspada com leite e a massa do milho em uma panela, e mexer até ficar cremoso.





## XERÉM SECO

### INGREDIENTES

2 dentes de alho;  
1/2 cebola;  
Pimenta;  
Cheiro verde;  
Sal a gosto;  
Colorau;  
400g de carne do sol.

### MODO DE PREPARO

1. Colocar o milho de molho na água fervida de um dia para o outro;
2. Escorrer o milho;
3. Moer no moinho 2x;
4. Peneirar;
5. Retirar o xerém grosso para utilizar;
6. Colocar o xerém em uma vasilha de molho com água fria por 10min;
7. Coar (reserve);
8. Em uma panela, refogar o alho, a cebola, a pimenta, o cheiro verde, o sal, o colorau e a carne do sol;
9. Misturar o xerém a esse refogado;
10. Acrescentar a fava cozida com caldo;
11. Misturar ate ferver e ficar cremoso.



## PAMONHA DOCE

### INGREDIENTES

20 espigas de milho;  
3 colheres sopa de  
margarina ou manteiga;  
3 xícaras de chá de coco  
ralado;  
2 xícaras de chá de açúcar;  
1 xícara de chá de leite.

### MODO DE PREPARO

1. Ralar as espigas de milho;
2. Derreter a margarina;
3. Juntar à massa grossa de milho o coco, o açúcar e o leite, e mexer;
4. Colocar a massa pronta dentro da palha de milho verde, enchendo uma por uma;
5. Cozinhar em água fervente entre 1h ou 2 horas.





## PAMONHA SALGADA

### INGREDIENTES

20 espigas de milho;  
3 colheres de sopa de margarina ou manteiga;  
3 colheres de sopa de coco ralado;  
Sal a gosto;  
1 xícara de chá de leite;  
½Kg de queijo ralado.

### MODO DE PREPARO

1. Ralar as espigas de milho verde e separar a massa grossa;
2. Derreter a margarina e juntar a massa grossa de milho ralado;
3. Acrescentar o coco, o leite, o sal e o queijo ralado, e mexer;
4. Colocar a massa pronta dentro da palha de milho, enchendo uma por uma;
5. Cozinhar em água fervente por 1 ou 2 horas.



## BOLO DE MILHO NA PALHA

### INGREDIENTES

5 espigas de milho verde;  
1 xícara de chá de coco ralado;  
1 colher de sopa de açúcar.

### MODO DE PREPARO

1. Juntar a massa grossa ralada
2. Acrescentar o coco e o açúcar;
3. Mexer;
4. Colocar a palha na chapa do fogão;
5. Colocar a massa dentro da palha e outra palha, cobrindo a massa;
6. Deixar assar.





## MILHO TORRADO

### INGREDIENTES

2 xícaras de chá de milho;  
1 xícara de chá de óleo;  
Sal a gosto.

### MODO DE PREPARO

1. Colocar o milho seco de molho de um dia para o outro;
2. Escorrer;
3. Em uma frigideira com óleo, torrar o milho com sal.



## BOLINHO DE ERVA DOCE

### INGREDIENTES

1 xícara de chá de erva doce;  
3 pedaços de rapadura;  
2 xícaras de chá de água.  
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina.

### MODO DE PREPARO

1. Ferver a erva doce;
2. Coar o chá;
3. Colocar para ferver novamente por 5 minutos após coado;
4. Derreter a manteiga;
5. Misturar a massa de milho com o chá de erva doce;
6. Fritar com a manteiga derretida.





## MEXIDO DE FAVA

### INGREDIENTES

1 pão de milho pronto;  
Cheiro verde;  
Cebola;  
Tomate;  
Pimentão;  
1/2kg de fava;  
1/2kg de carne de porco com  
gordura.

### MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misturar o pão de milho;
2. Acrescentar a carne de porco cozida;
3. Adicionar o cheiro verde, o tomate, o pimentão e a cebola;
4. Colocar a fava cozida com caldo;
5. Mexer até engrossar.



# GORORÓ

## INGREDIENTES

1/2 rapadura raspada;  
1/2 coco ralado;  
1 xícara de chá de caldo  
de feijão;  
5 espigas de milho.

## MODO DE PREPARO

1. Ralar o milho verde e separar a massa fina;
2. Derreter a rapadura ralada em água fervente (reservar);
3. Em uma panela, misture a massa fina de milho, o caldo de feijão, o coco e a rapadura derretida, e mexa até engrossar.





# ANGU

## INGREDIENTES

2 xícaras de chá de massa fina de milho;  
2 xícaras de chá de leite ou água;  
2 colheres de sopa de açúcar.

## MODO DE PREPARO

1. Ralar o milho e separar a massa fina;
2. Em uma panela, misturar todos os ingredientes;
3. Mexer até engrossar.

# FUBÁ DE MILHO



\*Tacho: utensílio confeccionado em cobre, ferro..., muito presente nas roças brasileiras; responsável pela alimentação de numerosas famílias; até meados do século XIX. O utensílio chegou ao Brasil com os portugueses e logo tomou lugar de destaque sobre as grandes fornalhas e fogões à lenha, que eram improvisados nas varandas das grandes fazendas. (COISAS DA ROÇA, 2017).

Fonte: Arte Cobre CIA (2022)

## INGREDIENTES

4 xícaras de milho;  
4 colheres de cinza  
de lenha.

## MODO DE PREPARO

1. Torrar o milho com cinza de lenha em um tacho até ficar dourado;
2. Pisar em um pilão de madeira até ficar um pó;
3. Cessar (selecionar) com a mão ou peneirar.





## ALUÁ DE MILHO

### INGREDIENTES

1 kg de milho seco;  
1 rapadura;  
100g de gengibre;  
2 litros de água.

### MODO DE PREPARO

1. Colocar o milho em um tacho e torrar;
2. Raspar a rapadura;
3. Em um pote, colocar o milho torrado, a água, a rapadura e o gengibre;
4. Deixar em repouso por 8 dias. Após esse período, está pronto para o consumo do aluá\*.

*\*Aluá é uma bebida fermentada, preparada com milho ou abacaxi, que pode ser adoçada com rapadura ou açúcar mascavo. Quanto à origem do produto, em relação à etimologia da palavra, há controvérsias, uma vez que existem preparações similares entre os povos africanos e indígenas brasileiros, assim como no continente europeu e asiático (SLOW FOOD) - Disponível em [https://slowfoodbrasil.org/arca\\_do\\_gosto/aluá/](https://slowfoodbrasil.org/arca_do_gosto/aluá/)*

## REFERÊNCIAS

GOMES, Alexandre. **AQUILO É UMA COISA DE ÍNDIO**. Objetos, memórias e etnicidade no Museu dos Kanindé de Aratuba - Ceará, 2012.

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin; GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. **Comida de festa**: o potencial de atratividade turística da gastronomia nas colônias de imigrantes em Castro/PR. Revista Hospitalidade. São Paulo, v. IX, n. 1, p. 132 - 150, junho 2012.

MARQUES, Evandro. **Tacho**: desde a antiguidade presente na história brasileira. In: Coisas da Roça. 2017. Disponível em <<https://www.coisasdaroca.com/coisas-antigas-da-roca/tacho.html>>. Acesso em 12 de Mai. de 2022.

MEIRELES, Jeovah. **O uso e a dinâmica das vertentes da Terra Indígena Kanindé de Aratuba**. Município de Aratuba/CE, 2005.



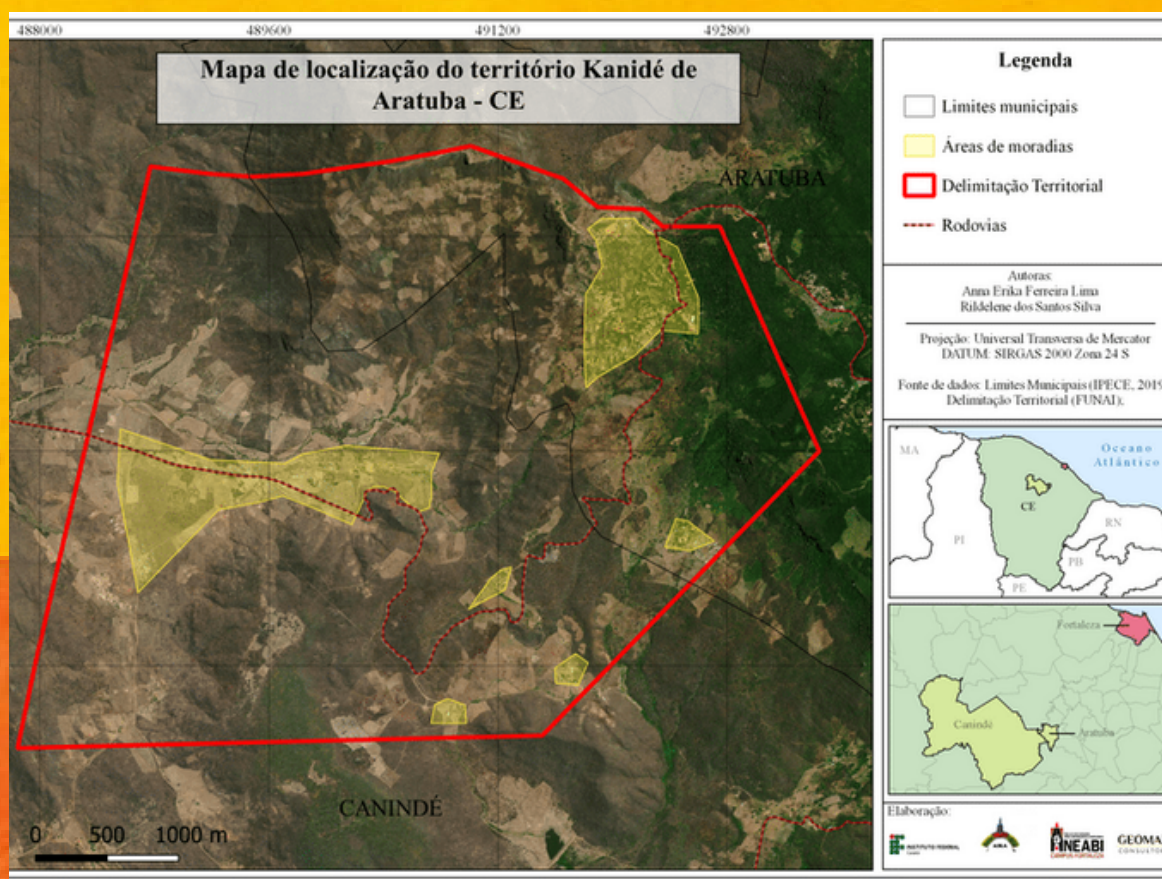
## REFERÊNCIAS

SLOW FOOD BRASIL. **Aluá**. Disponível em <[https://slowfoodbrasil.org/arca\\_do\\_gosto/aluá/](https://slowfoodbrasil.org/arca_do_gosto/aluá/)> Acesso em 12 de Mai. de 2022.

SCALCO, Tatiana. **O que é Cultura Alimentar na Lei Aldir Blanc?**. Disponível em <<https://conferenciassan.org.br/o-que-e-cultura-alimentar-na-lei-aldir-blanc/#:-:text=%E2%80%9CCultura%20alimentar%20%C3%A9%20o%20saber,tradicional%E2%80%9D%2C%20explica%20Tain%C3%A1%20Marajoara.>>. Acesso em 12. de Jan. de 2022.

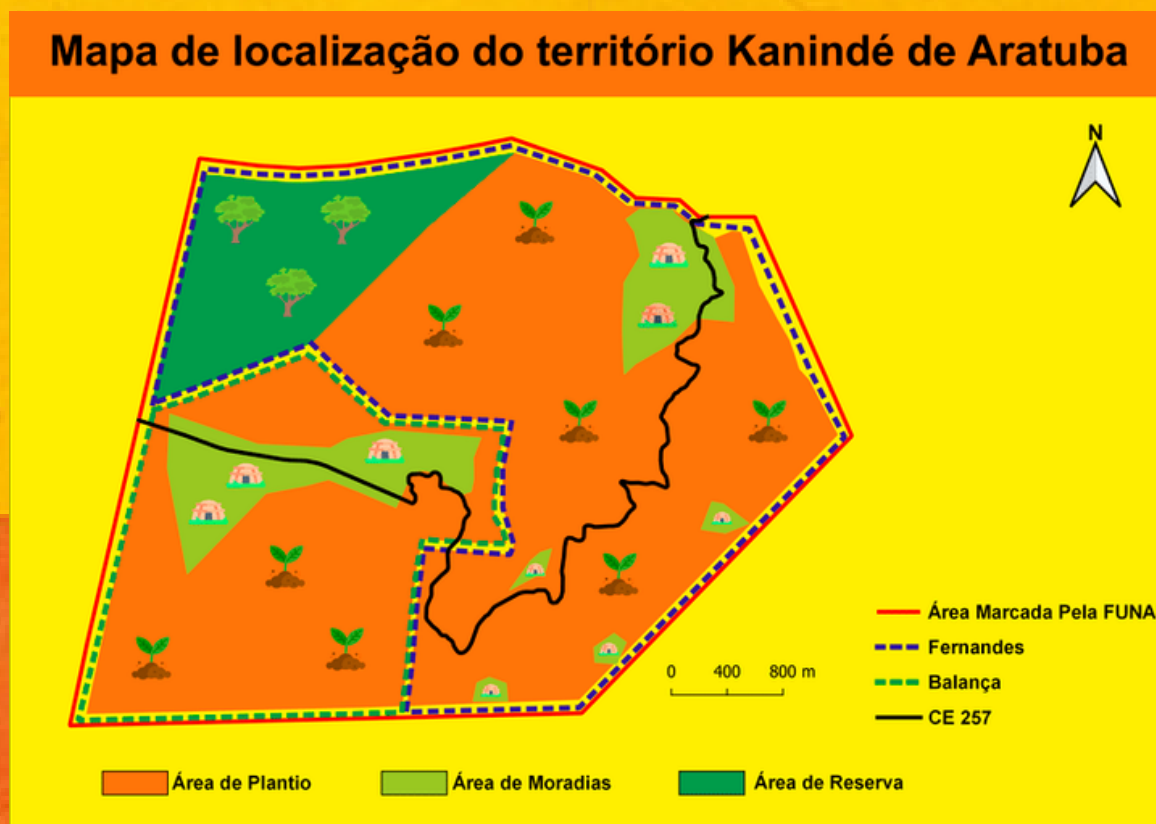
SILVA, Rildelene dos Santos. **SOCIOBIODIVERSIDADE E SOBERANIA ALIMENTAR DO POVO KANINDÉ DE ARATUBA - SABERES INDÍGENAS NO PREPARO DO MOCORORÓ**. Aratuba, Ceará, 2021.

# Mapa de localização da Aldeia Kanindé de Aratuba.

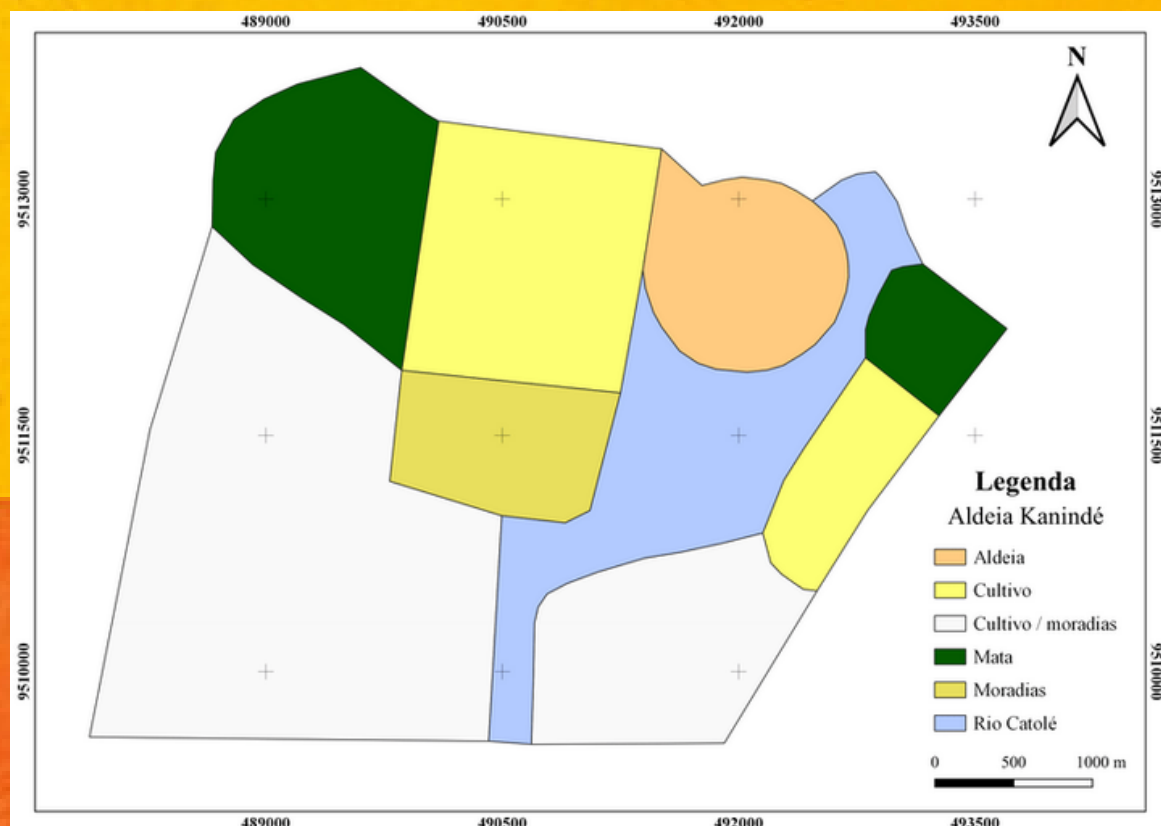




# Mapa de localização da Aldeia Kanindé de Aratuba

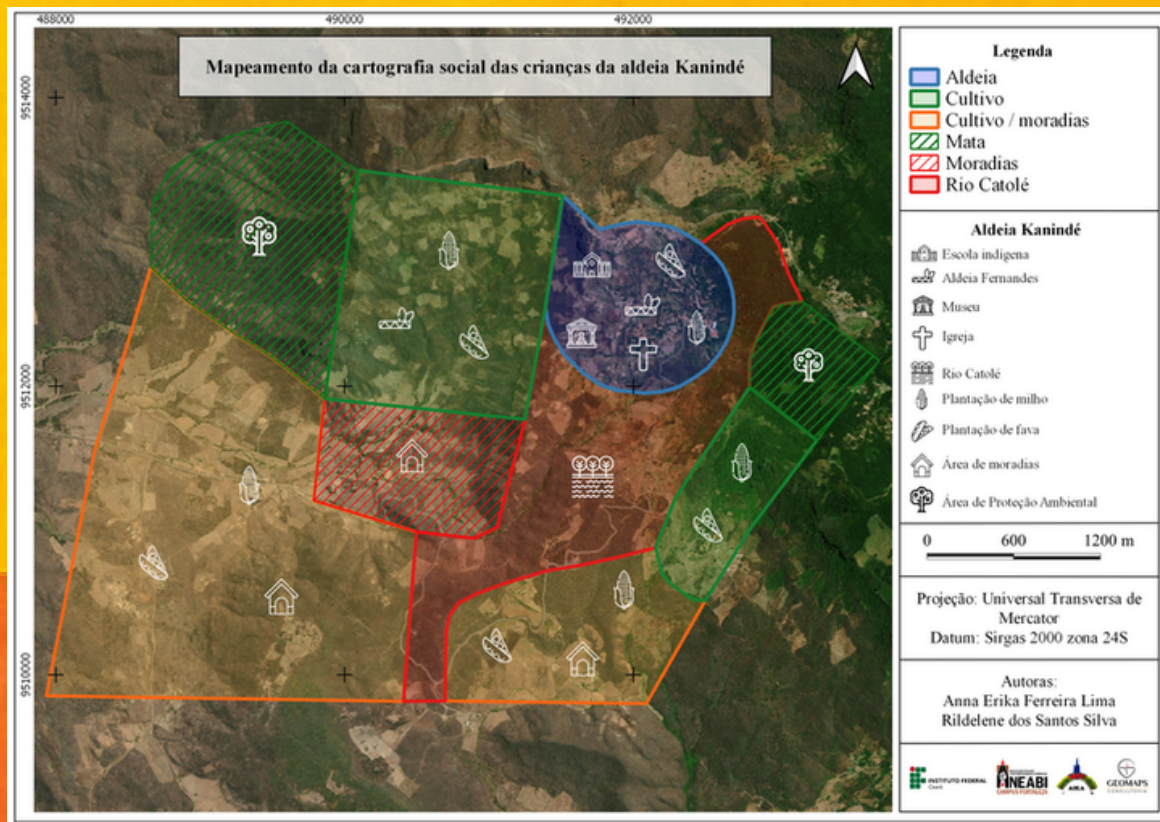


# Mapa de Georreferenciamento da Aldeia Kanindé de Aratuba





# Mapeamento da cartografia social elaborado pelas crianças da Escola Indígena com imagem de satélite.



# In memoriam



Professora  
*Anna Erika*

Justa e guerreira, ANNA mulher cheia de graça. Mulher negra que lutava pelas outras minorias, pela terra e pela fome. Sempre alegre e disposta a ajudar, sua braveza nos dava coragem de lutar pelos nossos direitos e pelo nosso lugar. Sem você, esta cartilha jamais teria sido construída: cada empurrão e cada carão dado por você valeu a pena na minha formação como profissional. Muito inteligente e amiga, você se foi da terra, mas seu legado aqui ficou. Estaremos sempre ligadas uma à outra nas lembranças, juntas como sempre fomos, cada uma de onde estivermos.

**Gratidão!**  
**Anna Erika Presente hoje e Sempre.**



# IMAGENS

Anna Erika Ferreira Lima

Caroline Melo

Francisco Thomas dos Santos Silva

Iago Barreto

Rildelene dos Santos Silva

Sabrina Moura

# APOIO



GOVERNO DO  
ESTADO DO CEARÁ  
*Secretaria da Cultura*



Pró-Reitoria de Extensão

# REALIZAÇÃO

