

Culturas e História dos Povos Indígenas

Denise Pereira
Janaina de Paula do Espírito Santo
(Organizadoras)



Culturas e História dos Povos Indígenas

Denise Pereira
Janaina de Paula do Espírito Santo
(Organizadoras)



Atena
Editora

Ano 2020

Editora Chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Assistentes Editoriais

Natalia Oliveira

Bruno Oliveira

Flávia Roberta Barão

Bibliotecário

Maurício Amormino Júnior

Projeto Gráfico e Diagramação

Natália Sandrini de Azevedo

Camila Alves de Cremo

Karine de Lima Wisniewski

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

Imagens da Capa

Shutterstock

Edição de Arte

Luiza Alves Batista

Revisão

Os Autores

2020 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2020 Os autores

Copyright da Edição © 2020 Atena

Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena

Editora pelos autores.



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

A Atena Editora não se responsabiliza por eventuais mudanças ocorridas nos endereços convencionais ou eletrônicos citados nesta obra.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Prof. Dr. Américo Junior Nunes da Silva – Universidade do Estado da Bahia

Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais

Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília

Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Daniel Richard Sant’Ana – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Dilma Antunes Silva – Universidade Federal de São Paulo
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Elson Ferreira Costa – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Jadson Correia de Oliveira – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas
Profª Drª Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Profª Drª Carla Cristina Bauermann Brasil – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jael Soares Batista – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

- Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília
Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves -Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federaci do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino
Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

- Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Alexandre Leite dos Santos Silva – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Douglas Gonçalves da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Profª Dra. Jéssica Verger Nardeli – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Luciana do Nascimento Mendes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá

Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Linguística, Letras e Artes

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Angeli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Profª Drª Carolina Fernandes da Silva Mandaji – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia

Conselho Técnico Científico

Prof. Me. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof. Me. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Prof. Me. Adalto Moreira Braz – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Dr. Adilson Tadeu Basquerote Silva – Universidade para o Desenvolvimento do Alto Vale do Itajaí
Prof. Me. Alexsandro Teixeira Ribeiro – Centro Universitário Internacional
Prof. Me. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Ma. Anne Karynne da Silva Barbosa – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Profª Drª Andrezza Miguel da Silva – Faculdade da Amazônia
Prof. Dr. Antonio Hot Pereira de Faria – Polícia Militar de Minas Gerais
Prof. Me. Armando Dias Duarte – Universidade Federal de Pernambuco
Profª Ma. Bianca Camargo Martins – UniCesumar
Profª Ma. Carolina Shimomura Nanya – Universidade Federal de São Carlos
Prof. Me. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Ma. Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo
Profª Drª Cláudia Tais Siqueira Cagliari – Centro Universitário Dinâmica das Cataratas
Prof. Me. Clécio Danilo Dias da Silva – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Me. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Profª Ma. Daniela da Silva Rodrigues – Universidade de Brasília
Profª Ma. Daniela Remião de Macedo – Universidade de Lisboa
Profª Ma. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Douglas Santos Mezacas – Universidade Estadual de Goiás
Prof. Me. Edevaldo de Castro Monteiro – Embrapa Agrobiologia
Prof. Me. Eduardo Gomes de Oliveira – Faculdades Unificadas Doctum de Cataguases
Prof. Me. Eduardo Henrique Ferreira – Faculdade Pitágoras de Londrina

Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil
Prof. Me. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita
Prof. Me. Ernane Rosa Martins – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Prof. Me. Euvaldo de Sousa Costa Junior – Prefeitura Municipal de São João do Piauí
Profª Ma. Fabiana Coelho Couto Rocha Corrêa – Centro Universitário Estácio Juiz de Fora
Prof. Dr. Fabiano Lemos Pereira – Prefeitura Municipal de Macaé
Prof. Me. Felipe da Costa Negrão – Universidade Federal do Amazonas
Profª Drª Germana Ponce de Leon Ramírez – Centro Universitário Adventista de São Paulo
Prof. Me. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária
Prof. Dr. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná
Prof. Me. Gustavo Krahl – Universidade do Oeste de Santa Catarina
Prof. Me. Helton Rangel Coutinho Junior – Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro
Profª Ma. Isabelle Cerqueira Sousa – Universidade de Fortaleza
Profª Ma. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Me. Javier Antonio Alborno – University of Miami and Miami Dade College
Prof. Me. Jhonatan da Silva Lima – Universidade Federal do Pará
Prof. Dr. José Carlos da Silva Mendes – Instituto de Psicologia Cognitiva, Desenvolvimento Humano e Social
Prof. Me. Jose Elyton Batista dos Santos – Universidade Federal de Sergipe
Prof. Me. José Luiz Leonardo de Araujo Pimenta – Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria Uruguay
Prof. Me. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
Profª Drª Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás
Profª Ma. Juliana Thaisa Rodrigues Pacheco – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Kamilly Souza do Vale – Núcleo de Pesquisas Fenomenológicas/UFPA
Prof. Dr. Kárpio Márcio de Siqueira – Universidade do Estado da Bahia
Profª Drª Karina de Araújo Dias – Prefeitura Municipal de Florianópolis
Prof. Dr. Lázaro Castro Silva Nascimento – Laboratório de Fenomenologia & Subjetividade/UFPR
Prof. Me. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Ma. Lilian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará
Profª Ma. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ
Profª Drª Lúvia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Lucio Marques Vieira Souza – Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura de Sergipe
Prof. Me. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados
Prof. Dr. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual do Paraná
Prof. Dr. Michel da Costa – Universidade Metropolitana de Santos
Prof. Dr. Marcelo Máximo Purificação – Fundação Integrada Municipal de Ensino Superior
Prof. Me. Marcos Aurelio Alves e Silva – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo
Profª Ma. Maria Elanny Damasceno Silva – Universidade Federal do Ceará
Profª Ma. Marileila Marques Toledo – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Prof. Me. Ricardo Sérgio da Silva – Universidade Federal de Pernambuco
Profª Ma. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal

Prof. Me. Robson Lucas Soares da Silva – Universidade Federal da Paraíba

Prof. Me. Sebastião André Barbosa Junior – Universidade Federal Rural de Pernambuco

Profª Ma. Silene Ribeiro Miranda Barbosa – Consultoria Brasileira de Ensino, Pesquisa e Extensão

Profª Ma. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo

Prof. Me. Tallys Newton Fernandes de Matos – Faculdade Regional Jaguaribana

Profª Ma. Thatianny Jasmine Castro Martins de Carvalho – Universidade Federal do Piauí

Prof. Me. Tiago Silvio Dedoné – Colégio ECEL Positivo

Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

Culturas e história dos povos indígenas

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Bibliotecário Maurício Amormino Júnior
Diagramação: Maria Alice Pinheiro
Edição de Arte: Luiza Alves Batista
Revisão: Os Autores
Organizadoras: Denise Pereira
Janaína de Paula do Espírito Santo

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

C968 Culturas e história dos povos indígenas [recurso eletrônico]
/ Organizadoras Denise Pereira, Janaína de Paula do
Espírito Santo. – Ponta Grossa, PR: Atena, 2020.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader.

Modo de acesso: World Wide Web.

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5706-366-8

DOI 10.22533/at.ed.668201609

1. Etnologia. 2. Povos indígenas – História. I. Pereira,
Denise. II. Espírito Santo, Janaína de Paula.

CDD 980.41

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

Atena Editora

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

www.atenaeditora.com.br

contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

Há, na construção tradição narrativa da realidade brasileira, ou do “Mito fundador” como chamou a Marilena Chauí, um lugar constante para as culturas e povos indígenas. Um lugar passivo, esquecido, padrão como toda tradição inventada: em que o real não ocupa tanto espaço quanto o que se espera ser: um indígena que não ocupa os dias atuais, mas pertencem a dias esquecidos como influência.

Não é assim, por mais força que essa imagem tenha no senso comum, que os povos indígenas ocupam seus espaços e lutam por direitos, reconhecimento e conhecimento nos dias atuais. De fato, a própria ideia de “indígena» pode acabar por mascarar a realidade dos grupos e povos e identidades diversas que nos cabem no Brasil. Em todos os continentes, os povos indígenas permanecem enfrentando massiva discriminação, com impactos agravados quando se encontram em situação de minorias, étnicas e lingüísticas. Por isso é extremamente importante a reflexão proposta sobre esse tema. Na tentativa de avançar na desconstrução desse espaço imaginário do indígena mítico, que tem que ser substituído pelo reconhecimento de suas culturas ricas e diversas e de sua luta incessante. Essa cultura vasta e diversificada.

Disponos no Brasil de uma miríade de culturas e saberes, realidades materiais e imateriais. Tomar como objeto, significa, como bem lembra Manuela Carneiro da Cunha (1998) – a cultura global não existe como um imperativo absolutos, enquanto reconhecermos que o local não perde seu poder. Muito pelo contrário, continuam presentes e ativos, com seu espaço e presença enquanto objeto de investigação e de construção da realidade social brasileira.

Esperamos que as leituras destes capítulos possam ampliar seus conhecimentos e instigar novas reflexões.

Boa leitura!

Denise Pereira
Janaína de Paula do E. Santo

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1..... 1

A CRIANÇA GUARANI E A EDUCAÇÃO ESCOLAR INFANTIL INDÍGENA NA ALDEIA KRUKUTU

Edna Ferreira

DOI 10.22533/at.ed.6682016091

CAPÍTULO 2..... 13

DISCUSSÃO E CONSTRUÇÃO DE CURRÍCULO NAS ESCOLAS INDÍGENAS DOS POVOS DA REGIÃO DO TAPAJÓS-ARAPIUNS – AMAZÔNIA – BRASIL

Claudio Emidio-Silva

Rita de Cassia Almeida-Silva

Maria Lucia Martins Pedrosa Marra

DOI 10.22533/at.ed.6682016092

CAPÍTULO 3..... 23

DESAFIO DOCENTE E AS PRÁTICAS INCLUSIVAS: O ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (AEE) NA ESCOLA INDÍGENA DE RORAIMA

Catarina Janira Padilha

Leila Soares de Souza Perussolo

DOI 10.22533/at.ed.6682016093

CAPÍTULO 4 37

A FUNÇÃO AFIRMATIVA DA BIBLIOTECA ESCOLAR COM A MANUTENÇÃO DA CULTURA INDÍGENA

Carla Patrícia Martins Albuquerque

Paulo Roberto de Souza Freitas

DOI 10.22533/at.ed.6682016094

CAPÍTULO 5..... 51

ANÁLISE DO ENSINO PRATICADO EM UMA ESCOLA INDÍGENA: O CASO DA ALDEIA TUXA EM IBOTIRAMA, BAHIA

Adriana Maria dos Santos

Fábio de Oliveira

DOI 10.22533/at.ed.6682016095

CAPÍTULO 6..... 63

EDUCAÇÃO INTERCULTURAL NO ALTO RIO NEGRO: ACESSO À EDUCAÇÃO NO CAMPUS IFAM – SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA/AM

Luclécia Cristina Moraes da Silva

Roberta Enir Faria Neves de Lima

Jefferson Aristiano Vargas

Maria Isabel Oliveira Silva

Joscival Vasconcelos Reis

Edilson Martins Melgueiro

DOI 10.22533/at.ed.6682016096

CAPÍTULO 7	77
CANÇÕES DO GRUPO RAÍZES CABOCLAS: A PRESENÇA DO LÉXICO INDÍGENA APLICADA À PEDAGOGIA DO ENSINO BÁSICO	
Karen Francis Maia	
Renato Antônio Brandão Medeiros Pinto	
DOI 10.22533/at.ed.6682016097	
CAPÍTULO 8	88
DESCOLONIZANDO SABERES: UM DESPERTAR COM A TERRA NO ESTUDO DE OUTRAS EPISTEMOLOGIAS	
Aida Brandão Leal	
Rafaela Werneck Arenari	
Janaína Mariano César	
DOI 10.22533/at.ed.6682016098	
CAPÍTULO 9	97
TRABALHO CÊNICO E TEÓRICO: “IKUÃNI” O CORPO DA ANCESTRALIDADE	
Regina Cláudia Moraes de Souza	
DOI 10.22533/at.ed.6682016099	
CAPÍTULO 10	107
AUDIOVISUAL E CULTURA INDÍGENA NOS CURTAS METRAGENS DE ADEMILSON “KIKI” CONCIANZA	
Nicolly Cardoso Tiradentes de Souza	
Carolina Fernandes da Silva Mandaji	
DOI 10.22533/at.ed.66820160910	
CAPÍTULO 11	119
ORALIDADES, MEMÓRIAS E NARRATIVAS MĚBĚNGÔKRE: HISTÓRIAS DE UM POVO “SEM ESCRITA”	
Dilma Costa Ferreira	
DOI 10.22533/at.ed.66820160911	
CAPÍTULO 12	132
MEMÓRIAS DE FAMÍLIA: RECONSTRUINDO A HISTÓRIA DE JOÃO TOMÁS, REVELA-SE UM PEDAÇO DA HISTÓRIA PANKARARU E DOS ÍNDIOS NO NORDESTE	
Alberto Reani	
Josélia Ramos da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.66820160912	
CAPÍTULO 13	146
O MOCORORÓ E SUA IMPORTÂNCIA PARA OS POVOS INDÍGENAS DO LITORAL CEARENSE - RESISTÊNCIA E ESPIRITUALIDADE NOS MODOS DE FAZER E CONSUMIR	
Carolinne Melo dos Santos	
Anna Erika Ferreira Lima	
Ana Cristina da Silva Moraes	

Mateus de Castro Ferreira
DOI 10.22533/at.ed.66820160913

CAPÍTULO 14..... 160

INDICADORES NATURALES SOBRE LAS VARIACIONES CLIMÁTICAS QUE UTILIZAN LOS PUEBLOS INDÍGENAS DE LA AMAZONÍA PERUANA: CASO DE CUATRO COMUNIDADES NATIVAS DE UCAYALI Y MADRE DE DIOS.

Yolanda Ramírez Villacorta
Oliverio Llanos Pajares

DOI 10.22533/at.ed.66820160914

CAPÍTULO 15..... 175

MANEJO FORESTAL DE BOSQUES COMUNALES: ESTRATEGIA PARA LA MITIGACIÓN Y ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO EN COMUNIDADES NATIVAS AMAZÓNICAS DEL PERÚ

Yolanda Ramírez Villacorta

DOI 10.22533/at.ed.66820160915

CAPÍTULO 16..... 187

PROCESOS DE DESCOLONIZACIÓN A PARTIR DE LA “EXPERIENCIA DE LA EXTRAÑEZA” COMO UNA EPISTEMOLOGÍA CONTRAHEGEMÓNICA PARA LAS TRANSFORMACIONES GLOBALES. UNA PERSPECTIVA FEMINISTA

Cornelia Giebeler

DOI 10.22533/at.ed.66820160916

CAPÍTULO 17..... 202

DA LÍNGUA AMEAÇADA ÀS POLÍTICAS DE FORTALECIMENTO: ASPECTOS DA SITUAÇÃO SOCIOLINGUÍSTICA DOS ASURINI DO XINGU

Rodrigo Mesquita
Adriane Melo de Castro Menezes

DOI 10.22533/at.ed.66820160917

CAPÍTULO 18..... 218

AS FORMAS DE PARTICIPAÇÃO DOS POVOS INDÍGENAS NAS POLÍTICAS PÚBLICAS E OS IMPASSES INTERÉTNICOS NA EFETIVAÇÃO DO CONSELHO DE POLÍTICAS PÚBLICAS PARA OS POVOS INDÍGENAS DO TOCANTINS

Adriana Tigre Lacerda Nilo

DOI 10.22533/at.ed.66820160918

CAPÍTULO 19..... 229

WARMIPANGUI: CUERPO EN DISPUTA, CONTROL Y DOMINACIÓN

Enoc Moisés Merino Santi

DOI 10.22533/at.ed.66820160919

CAPÍTULO 20..... 238

TERRITORIO ZAPATISTA Y POLÍTICA CIUDADANA

Gloria Patricia Ledesma Ríos
Nancy Zarate Castillo

DOI 10.22533/at.ed.66820160920

CAPÍTULO 21.....248

A EXPERIÊNCIA DOS ‘ESCRAVOS DE CONDIÇÃO’ NO PROCESSO DE LEGALIZAÇÃO DO ESCRAVISMO INDÍGENA DO SÉCULO XVII

Antonio Martins Ramos

DOI 10.22533/at.ed.66820160921

CAPÍTULO 22.....258

INVESTIGAÇÃO DO USO DE ÁLCOOL EM INDÍGENAS KARIPUNA

Fernanda Matos Fernandes Castelo Branco

Divane de Vargas

DOI 10.22533/at.ed.66820160922

CAPÍTULO 23.....271

PARA ADIAR O FIM DO MUNDO: RESISTÊNCIAS NO PENSAMENTO-AÇÃO DE AILTON KRENAK

Fernanda Elias Zaccarelli Salgueiro

DOI 10.22533/at.ed.66820160923

SOBRE AS ORGANIZADORAS.....283

ÍNDICE REMISSIVO.....284

CAPÍTULO 13

O MOCORORÓ E SUA IMPORTÂNCIA PARA OS POVOS INDÍGENAS DO LITORAL CEARENSE - RESISTÊNCIA E ESPIRITUALIDADE NOS MODOS DE FAZER E CONSUMIR

Data de aceite: 01/09/2020

Data de Submissão: 20/06/2020

Carolinne Melo dos Santos

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE Campus de Fortaleza
Fortaleza- Ceará
<http://lattes.cnpq.br/7275454793447619>

Anna Erika Ferreira Lima

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE Campus de Fortaleza
Fortaleza- Ceará
<http://lattes.cnpq.br/6357631650409713>

Ana Cristina da Silva Moraes

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE Campus de Fortaleza
Fortaleza- Ceará
<http://lattes.cnpq.br/9013031207409621>

Mateus de Castro Ferreira

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - Campus Liberdade Itapipoca- Ceará
<http://lattes.cnpq.br/6038786229366619>

RESUMO: O Ceará possui 15 povos indígenas divididos em cerca de 58 comunidades distribuídas por mais de 19 municípios. Esses povos lutam pela manutenção do seu patrimônio cultural, onde entre as formas de resistência, as comidas e as bebidas tradicionais, a exemplo

do mocororó se fazem fundamentais para a identidade dos povos originários cearenses. 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 realizados levantamentos de registros de jornais, artigos científicos, transcrições de entrevistas e rodas de conversa, os quais fundamentaram o processo metodológico, onde identificou-se 9 etnias que produzem e consomem o mocororó em seus rituais e festividades. 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

THE MOCORÓ AND ITS IMPORTANCE TO THE INDIGENOUS PEOPLES OF THE CEARÁ COAST - RESISTANCE AND SPIRITUALITY IN THE WAYS OF DOING AND CONSUMING

ABSTRACT: Ceará has 15 indigenous peoples divided in about 58 communities distributed by more than 19 municipalities. These peoples fight for the maintenance of their cultural heritage, where among the forms of resistance, traditional foods and drinks, like the mocororó, are fundamental to the identity of the native peoples of Ceará. In this context, the objective is to analyze the importance of the mocoró for these indigenous communities of the Ceará coast. For the development of the research, surveys were carried out of newspaper records,

scientific articles, transcriptions of interviews and conversation wheels, which supported the methodological process, where 9 ethnic groups were identified that produce and consume the mocoró in their rituals and festivities. The Mocoró is usually served in rituals of torém, toré and festivities. This mixture is placed in uncapped bottles for some time in order to ferment and give the alcoholic effect.

KEYWORDS: Anacé, Tremembé, Jenipapo Kanindé , Tapeba, food culture

1 | INTRODUÇÃO

No estado do Ceará resistem 15 etnias (Figura 1), reconhecidas pelo Movimento Indígena e suas organizações estaduais como a Federação dos Povos e Organizações indígenas do Ceará (FEPOINCE), totalizando cerca de 35 mil indígenas presentes em 19 municípios, segundo o levantamento realizado durante Assembleia dos Povos Indígenas do Ceará a qual ocorreu entre os dias 4 a 7 de novembro de 2019 em Aquiraz-Ce. Esses povos seguem lutando por reconhecimento de seus territórios e pelo fortalecimento de suas identidades; manutenção de suas culturas, preservação dos saberes, os modos de fazer e demarcação de seus territórios tradicionalmente ocupados.

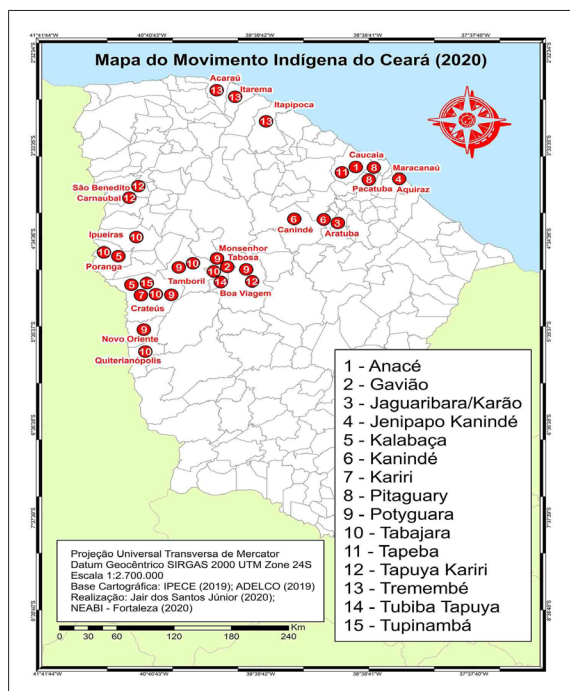


Figura 1: Mapa do Movimento Indígena do Ceará. Fonte: Acervo do NEABI - Campus Fortaleza & Jair dos Santos Júnior, 2020.

Dentre as etnias que compõe o Movimento Indígena do Ceará, identificamos que, pelo menos, nove delas produzem e/ou consomem mocororó, são elas: Anacé, Tapeba, Pitaguary, Jenipapo-kanindé, Potyguara, Tremembé, Kariri, Gavião e Tubiba Tapuya. Contudo, neste trabalho daremos ênfase aos povos cujo territórios estão localizados no litoral devido a facilidade de acesso a esses locais para visitas ao campo e aprofundamento metodológico da pesquisa. A produção e consumo de bebidas fermentadas pelos povos indígenas é uma prática generalizada no Brasil, entretanto, 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 mocororó, bebida sagrada para algumas etnias indígenas, sendo essa elaborada com o caju, fruto de grande representatividade para o estado.

O consumo do mocororó perpassa por diversos processos que vão desde a coleta do caju até o consumo nos rituais de toré, torém¹ ou ouricuri² no qual ele se torna uma das atrações principais no centro da roda, onde os indígenas entrevistados comparam sua importância a consagração do vinho na missa da igreja católica. O toré é um ritual praticado por indígenas do nordeste, o Marcos, Cacique do povo Anacé da Japura, 23 anos, em 05/06/19 resumiu em entrevista o significado deste: "Toré é um ritual praticado por índios do nordeste que tem como significado chamar os encantados³ para ajudar trazendo a perspectiva que os antepassados se encantaram e hoje vem até o Toré para dar força e ajudar nas necessidades". O ato de beber mocororó no toré traz a bebida diversos significados, confirmando que dizem Zuin; Zuin, 2009 sobre alimentação e rituais :

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: as do milho, dos povos Kanindé, Pitaguary, Tabajara e Kalabaça, da colheita, povo Tabajara e Potyguara, e do mocororó, do povo Jenipapo Kanindé, são sinônimos de resistência cultural desses povos.

Sabendo disso, o presente artigo pretende entender: qual a importância do mocororó para as comunidades indígenas litorâneas cearenses? Em quais elementos culturais são identificados como semelhantes entre esses povos? Onde se diferem? Como essa prática cultural possibilita identificar a identidade de cada um dos povos estudados?

O objetivo dessa pesquisa é analisar a importância do mocororó para as comunidades

1 Ritual de espiritualidade semelhante ao toré, contudo, no Ceará, realizado apenas pelo povo Tremembé.

2 Ritual de participação exclusiva de indígenas e os mesmos não revelaram informações sobre o mesmo durante as entrevistas

3 termo utilizado por indígenas ao se referirem aos espíritos seja das entidades das matas ou de indígenas que faleceram

indígenas do litoral cearense (Figura 2) considerando a representatividade dessa bebida para os povos Anacé da Japuará, e Tapeba em Caucaia, Jenipapo - Kanindé, em Aquiraz e Tremembé da Barra do Mundaú, em Itapipoca.



Figura 2: Mapa de localização das comunidades indígenas litorâneas entrevistadas. Elaborado por Gadelha, O.R. (2019)

2 | METODOLOGIA

A revisão bibliográfica perpassa por autores: Silva (2018) Souza (2019), Sarmiento (2018), Stumpf (2019), Grunewald (2008), Tupinambá; Ferreguett (2019), Langdom (2001), Zuin; Zuin (2009) que trabalham a cultura alimentar, o saberes tradicionais e rituais indígenas brasileiros que se relacionam com a alimentação. Além disso, a pesquisa desenvolveu um mapa de localização das comunidades estudadas, onde foram realizadas 5 entrevistas semi-estruturadas no período de 1 ano para coleta de dados.

Desde o início dos anos de 1990, os movimentos sociais nos países do eixo Norte/Sul tem trabalhado o empoderamento e buscado uma maior participação dos sujeitos sociais nas discussões políticas e sociais sobre os mesmos. (ALMEIDA, 2015). Nesse sentido, ressalta-se que os entrevistados são atores sociais reconhecidos pelos pares como lideranças comunitárias e guardiões da cultura dos povos, além de envolvidos no Movimento Indígena do Ceará e representantes dos povos Anacé da Japuará e Tapeba no município de Caucaia, Jenipapo Kanindé em Aquiraz e Tremembé da Barra do Mundaú em Itapipoca, fazem parte de organizações como Comissão de Juventude Indígena do Ceará (Cojice) e/ou são caciques ou filhos de cacique e/ou militantes em defesa dos direitos

coletivos indígenas. As entrevistas foram realizadas no período de 10 de maio a 10 de junho de 2019 e uma imersão prática no processo de produção da bebida em 19 de outubro de 2019 na aldeia Encantada (Jenipapo Kanindé).

A fim de preservar a identidade dos entrevistados todos foram identificados por nomes fictícios, povo, aldeia e idade. As entrevistas foram realizadas com o intuito de identificar os rituais de consumo do mocororó, como esses povos vêem a bebida como elemento de representatividade, como esse conhecimento é repassado atualmente aos mais jovens e em que eles se assemelham e 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. (p.43)

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 no Brasil é possível encontramos a fabricação de diversas bebidas fermentadas identificadas na tabela 1 seguidas de seus insumos de acordo com os dados dos textos de autores como : Sarmiento (2018), Stumpf (2019), Grunewald (2008), Tupinambá; Ferreguett (2019), Langdom (2001).

Bebida	Insumo
Aluá	Milho
Ayahuasca ou kaapi	Ervas
Parajuru	Mandioca
Caiçuma	Mandioca ou pupunha
Caxiri ou Kaxiri	Mandioca
Chibé	Farinha de mandioca e água
Cauim	mandioca ou caju
Chicha	Pupunha
Gouripory	Milho torrado
Jurema	Jurema
Jiroba	Mandioca
Kiki	Pinhão com mel

Tabela 1: Bebidas Indígenas e seus insumos

Fonte : Pesquisa Direta (2020)

No Ceará, os povos indígenas Tremembé da Barra do Mundaú, Jenipapo Kanindé, Tapeba e Anacé da Japuaara estão localizados no litoral cearense, no qual tem como bioma a caatinga, onde se identifica uma vasta produção cajú. A maior incidência do fruto no litoral é devido ao tabuleiro pré- litorâneo que favorece o desenvolvimento do cajueiro. O manejo e suas práticas alimentícias estão inseridas no cotidiano das famílias como: na produção de cajuína, carne do caju, castanha de caju e o mocooró.

Em entrevistas realizadas com lideranças indígenas dos povos Jenipapo-kanindé, Anacé, Tapeba e Tremembé podemos perceber a estreita relação do mocooró 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.

O mocooró, quando consumido nos rituais, traz para os povos uma aproximação com a encantaria⁴, segundo Francisco, Jenipapo- Kanindé, 44 anos, da Aldeia Lagoa da Encantada, em entrevista realizada em maio de 2019:

O Mocooró tem uma grande importância para a encantaria. principalmente porque você está se consagrando com os encantados.É como se fosse um laço de união com os encantados,o mocooró.(..)Para o povo indígena Jenipapo-kanindé o mocooró tem um grande sentido,mesmo antes de ter a festa da bebida,na época do caju os produtores de mocooró,eles vão na mata pegam o caju traz pra produzir o mocooró. (Entrevista realizada em 10/05/19)

Para Maria, Tremembé da Barra do Mundaú, 47 anos, aldeia São José, o mocooró

4 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.

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 usa 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. (Entrevista realizada em 19/05/19)

O Marcos, cacique, da 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 para 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”.

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 vêm na contramão do modelo desenvolvimentista, se fortalecendo na produção agroecológica e sustentável, na luta pelo direito à terra, à água, à educação, à segurança e soberania alimentar e à forte valorização da cultura e identidade. Os povos indígenas têm o direito de preservar suas práticas tradicionais de produção e consumo de alimentos, pois tais práticas constituem-se sagradas, resignando-se como elementos identitários dessas coletividades e dos indivíduos que pertencem a elas. A pesquisadora Souza, 2019, indígena pertencente a etnia Anacé, reforça essa percepção:

Com toda a violência ambiental, os Povos Indígenas têm conservado a visão coletiva e sagrada da natureza, cuidando e protegendo as matas, os lagos, os animais, os rios, e as árvores, que têm um grande significado. O Território é essencial para a vida dos mesmos, não somente no sentido de um bem material, mas como o espaço que desempenha todas as formas de vida como seres, espíritos, bens, valores, conhecimentos, costumes. A “mãe terra”, como é chamada, é um fator fundamental de resistência. p.21

O presente artigo se inspira nas experiências ancestrais dos povos Tremembé da Barra do Mundaú, Jenipapo - Kanindé, Anacé da Japuara, Tapeba da Lagoa dos Tapeba, em especial pelo uso da fruta nativa do caju, que é celebrado como alimento e como processo de cura, além de possibilitar uma conexão com a ancestralidade de cada um dos povos que produzem e consomem o mocororó. Nessa simbologia, o alimento se torna sagrado para além dos efeitos nutricionais, mas o caju base fundamental para elaboração

do Mocororó caracteriza todo o poder ancestral, a ligação com a natureza, conectando-os aos encantados. Na fala do militante Lucas Tapeba, aldeia Lagoa dos Tapeba, é perceptível essa relação do mocororó aos rituais.

(..) o mocororó é uma das bebidas que mais vi a minha família e as outras lideranças consumindo. Porque também a gente costuma cultivar o mocororó nos rituais, na hora dos momentos felizes, nos momentos tristes, e nas batalhas sempre levamos o mocororó.(Entrevista Realizada em 10/06/19)

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, esses grupos fortaleceram ao longo dos anos a organização e a luta pelos seus territórios.

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 à bebida elaborada por cada etnia. Vale ressaltar ainda que o povo Tremembé utiliza o mocororó na culinária adicionando a 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 afirmaram utilizar o caju azedo, contudo o entrevistado da Lucas, Tapeba, disse não utilizar somente o caju azedo. Francisco, Jenipapo - Kanindé, 44 anos, aldeia Lagoa da Encantada, quem 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, no qual após a coleta do caju e o fruto é separado de acordo com a coloração: vermelha, amarela e branca, para que não se misturem nos 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, Francisco, Jenipapo - Kanindé, Aldeia 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 através da fervura :

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 20° (% 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 mocororó 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.(p.14)

Para o povo Tremembé, Tapeba e Anacé não há distinção quanto às cores do caju. A diferenciação entre os frutos está relacionada apenas quanto a ser doce ou azedo, sendo selecionado apenas os cajus azedos para a elaboração da bebida. Estas três etnias também não fizeram referência à limpeza da bebida com a resina do cajueiro. Maria, Tremembé da Barra do Mundaú, 47 anos, Aldeia São José, durante a entrevista realizada em 19/05/2019, conta que para sua produção de mocororó 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 mocororó de duas maneiras. A primeira eles enterram a garrafa com o sumo do cajá, 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 segunda maneira é preservar a bebida fermentada nas garrafas com a borra que se forma dentro dela e à medida que se colhe mais caju, ele é espremido e seu sumo adicionado à mesma garrafa não se tendo o controle de quando se iniciou o processo de fermentação.

Lucas, Tapeba, 25 anos, aldeia Lagoa dos Tapeba, entrevistado em 10/06/2019, 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 extraído 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 mocororó que chega a ficar por 5 meses ou mais enterrado. (Entrevista realizada em 10/06/19)

5 | BEBIDA DE ÍNDIO⁵ - O MOCORORÓ

O mocororó é sinônimo de resistência para os povos indígenas do Ceará que transmitem o saber-fazer intrínsecos a sua produção para consumo em rodas de conversas informais e em especial nos rituais sagrados de cada povo, pois esse ato fortalece e mantém viva a tradição. Os quatro 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-fazer 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, 2009, p.88-89).

O Cacique Anacé, Marcos, de 22 anos, aldeia Japuaara entrevistado dia 24/05/2019, pontua bem essa relação das tradições, pois, para ele, o mocororó (Figuras 3 e 4) significa memória, pois seus pais, avós e todos os seus antepassados o produziam, ao ser questionado sobre a importância da bebida para o seu povo traz consigo também a forte relação com o sagrado:

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

A Maria de 47 anos é a liderança⁶ da aldeia São José Tremembé da Barra do Mundaú, ao ser questionada sobre de onde advém o conhecimento acerca do mocororó, lembra que o conhecimento está presente na vida do Povo Tremembé há muitas gerações e é 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

⁵ Título escolhido a fim induzir o leitor a crítica a respeito do termo índio visto como pejorativo por militantes e escritores indígenas e indigenistas, pois Índio é um elemento químico da tabela periódica e termo adotado pelos colonizadores na tentativa de apagar as diferenças culturais de cada povo, resumindo-os a um só .

⁶ A comunidade indígena Tremembé da barra do Mundaú não possui cacique, são lideranças que assumem papel semante aos caciques na aldeia

para os nossos filhos. É uma ciência que já veio dos nossos ancestrais.
(Entrevista realizada em 19/05/2019)



Figura 3 : Mocororó do Povo Anacé da Japura para festa do cacicado Figura 4: Mocororó na quenga do coco

Fonte: autores,2019

O entrevistado da etnia Jenipapo Kanindé, Francisco de 44 anos, aldeia Lagoa da Encantada, filho da cacique, identifica que antes da comunidade organizar a festa 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)

Os militantes dos direitos indígenas das quatro comunidades entrevistadas apresentam em suas falas 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 Lucas de 25 anos, aldeia Lagoa dos Tapeba, 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 relembrar 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 jurema⁷ é muito importante para nós. (Entrevista realizada em 10/06/19).

A única comunidade indígena que organiza uma festa tendo o mocororó como elemento fundante da sua cultura e ancestralidade é o povo Jenipapo Kanindé que há 3 anos organiza a Festa do Mocororó (Figura 4) no mês novembro. Em setembro, início da safra de caju, começa a coleta da fruta pelas famílias produtoras de mocororó para que se produza em larga escala a bebida para a festa em que no ano de receberam cerca de 250 convidados, em 2018 e de 400 em 2019 entre indígenas de outras etnias e não- indígenas. Durante a festa há uma competição de quem bebe mais mocororó e de quem produz mais. Todas as garrafas de mocororó produzidas para competição, em 2019 foram quase 100 litros, são colocadas em uma mesa próxima aos cajueiro e são contabilizadas antes do início da competição de quem bebe mais mocororó da qual os competidores tomam um litro em poucos minutos. As crianças da escola indígena Jenipapo Kanindé fazem uma apresentação para os convidados ensinando como é feito o mocororó. Em 2019, o Núcleo de Estudos Afrobrasileiros e Indígenas (Neabi) vinculado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE do campus Fortaleza construiu um rótulo (Figura 5) a partir de demanda e participação da comunidade, na qual a neta da cacique enviou fotos das pinturas das crianças, estudantes da escola indígena Jenipapo Kanindé, no quintal da cacique, local onde se realizou a festa e esta imagem foi reproduzida pelo designer do núcleo que teve como resultado este rótulo que foi distribuído aos artesãos de mocororó da comunidade na festa.



Figura 4: Imagem de divulgação Festa do Mocororó de 2019 nas redes sociais. Fonte: Instagram @Neabifortaleza Figura 5: Rótulo desenvolvido pelo Neabi - Campus Fortaleza
Fonte : acervo do Neabi - Campus Fortaleza

7 "...se compreende a Jurema como planta sagrada, pois em toda sua composição tem efeitos medicinais e sagrados, além de ser anti-inflamatória, cicatrizante e o vinho da jurema ser considerado uma bebida sagrada entre os povos" Climério Anacé, Texto "A percepção da encantaria e sua influencia dentro dos Territórios Indígenas" Fonte : <https://www.instagram.com/p/CAg2w6UFadg/> Acesso em 16/06/2020

Nesse contexto, é notória a representatividade do Mocororó para os povos indígenas onde seu consumo fortalece suas crenças, tradições e conexão com a ancestralidade quando encontramos o uso dele em rituais de toré, festas como a da carnaúba e a do mocororó fortalecendo a cultura indígena.

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 dos 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. Os Jenipapo Kanindé comemoram a demarcação⁸ de suas terras com uma festa dedicada ao mocororó com concursos de quem bebe mais, de quem fabrica mais e realizam um ritual de agradecimento embaixo do cajueiro e dançam um toré escrito pela cacique que fala da bebida. Além, deles o povo Tapeba também tem um toré próprio dedicado ao mocororó e costuma consumi-lo na festa da carnaúba realizada anualmente em outubro.

Contudo, a forma como os povos do litoral preparam a bebida 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. Porém, todos entrevistados se identificam com a afirmação de que é uma bebida sagrada que permite uma aproximação com seus ancestrais.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Antonio Cavalcante de. O empoderamento de lideranças indígenas Kaingang no sul do Brasil. **Interações (campo Grande)**, [s.l.], v. 16, n. 2, p. 407-419, dez. 2015. FapUNIFESP (SciELO).

GRÜNEWALD, Rodrigo de Azeredo. Cultura indígena no Nordeste em Panorama¹. In: **Revista Ariús: Revista de Ciências Humanas e Artes**, Campina Grande, v. 14, n. 1/2, p. 19-28, jan. 2008. Anual.

⁸ O processo de demarcação perpassa por 9 etapas, a terra foi demarcada contudo não foi homologada. A homologação garante definitivamente a posse da terra e os próximos passos são expulsar os não-indígenas da terra e registrá-la como terra pertencente à união à cargo da funai.

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 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.

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.

SARMENTO, Francisco da Silva. Povos Indígenas e festas de santo no médio do rio Negro (Amazonas). *In*: **Revista Equatorial**: Artigos, Natal, v. 5, n. 8, p. 167, 05 jul. 2018. Semestral.

STUMPF, Beatriz Osorio. Reflexões sobre interdisciplinaridade, interculturalidade e interinstitucionalidade em processo formativo de professores indígenas. *In*: **Revista Tellus**, [s.l.], v. 19, n. 38, p. 319, 15 abr. 2019. Universidade Católica Dom Bosco. <http://dx.doi.org/10.20435/tellus.v19i38.583>

SOUZA, Rute Morais. **TABAS, ROÇAS E LUGARES DE ENCANTO: CONSTRUÇÃO E RECONSTRUÇÃO ANACÉ EM MATÕES CAUCAIA CEARÁ**. Orientador: Jurema Machado de Andrade Souza. 2019. 71 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Ciências Sociais) - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cachoeira, 2019.

TUPINAMBÁ, Nádia Batista da Silva akawã; FERREGUETT, Cristhiane. **Saberes e fazeres**: : a alimentação como fonte da revitalização da saúde e cultura na escola indígena tupinambá. : a alimentação como fonte da revitalização da saúde e cultura na escola indígena tupinambá. 2019. Disponível em: <http://www.congressopovosindigenas.net/anais/30-cipial/saberes-e-fazeres-a-alimentacao-como-fonte-da-revitalizacao-da-saude-e-cultura-na-escola-indigena-tupinamba/>. Acesso em: 12 jun. 2020.

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

ÍNDICE REMISSIVO

A

Aldeia Tuxa 51

Amazônia 13, 17, 43, 44, 45, 75, 76, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 105, 130, 160, 175, 218, 250, 252, 259, 269

Ancestralidade 89, 90, 92, 97, 98, 100, 101, 104, 113, 151, 152, 156, 157, 158

Audiovisual 99, 107, 108, 110, 111, 112, 113, 116

C

Comunidades Nativas 160, 162, 165, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 183, 184

Construção de Currículo 13

Criança Guarani 1

Curtas Metragens 107, 109

D

Descolonização 89

Disputa 229, 235, 243, 249, 274

E

Educação Escolar 1, 2, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14, 21, 22, 27, 30, 35, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 60, 61, 62, 65, 66, 67, 70, 75, 76, 121, 202, 203, 206, 207, 208, 210, 216, 224

Educação Intercultural 8, 14, 22, 24, 35, 63

Escolas Indígenas 7, 8, 11, 13, 14, 15, 17, 18, 20, 22, 23, 24, 26, 29, 32, 34, 53, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 67, 68, 74, 76, 92, 202

Escravidão Indígena 248

Espiritualidade 94, 141, 146, 148, 156, 158

I

Indígenas Karipuna 258

L

Léxico Indígena 77, 80, 81, 83, 85

Língua Ameaçada 12, 202

M

Memórias 10, 65, 66, 88, 89, 91, 92, 95, 102, 110, 116, 119, 132, 135, 144

O

Oralidades 119

P

Políticas 15, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 31, 34, 48, 54, 64, 65, 67, 68, 75, 89, 111, 123, 127, 129, 136, 145, 149, 163, 178, 191, 200, 202, 203, 204, 205, 208, 214, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 244, 249, 251, 253, 270, 277

Políticas de Fortalecimento 202

Práticas Inclusivas 23, 24, 29, 31, 33, 34

R

Resistências 90, 132, 144, 271




Culturas e História dos Povos Indígenas

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

@atenaeditora 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 



Atena
Editora

Ano 2020



Culturas e História dos Povos Indígenas

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 



Atena
Editora

Ano 2020