

“Vamos dançar o Toré bebendo mocoioró”: a festa da expressão da resistência do povo indígena Jenipapo-Kanindé (Aquiraz/Ceará - Brasil)



“Let's Dance The Toré, Drinking Mocoioró”: Party As A Resistance Expression Of The Jenipapo-Kanindé Indigenous People - Aquiraz - Ceará – Brazil

“Bailemos el toré, bebiendo mocoioró”: La Fiesta como expresión de la resistencia de los indígenas Jenipapo-Kanindé - Aquiraz - Ceará - Brasil

Melo dos Santos, Carolinne; Ferreira Lima, Anna Erika; de Andrade Meireles, Antônio Jeovah

 Carolinne Melo dos Santos
Universidade Federal do Ceará, Brasil

 Anna Erika Ferreira Lima
annaerika@ifce.edu.br
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, Brasil

 Antônio Jeovah de Andrade Meireles
meireles@ufc.br
Universidade Federal do Ceará, Brasil

Revista Presença Geográfica
Fundação Universidade Federal de Rondônia, Brasil
ISSN-e: 2446-6646
Periodicidade: Frecuencia continua
vol. 08, núm. 02, Esp., 2021
rpgeo@unir.br

Recepção: 01 Março 2021
Aprovação: 25 Novembro 2021

URL: <http://portal.amelica.org/ameli/journal/274/2742358011/>

Resumo: A população indígena do Ceará é de aproximadamente 35 mil pessoas, nas quais estão representadas as 15 etnias existentes no Estado. Esses grupos étnicos possuem em suas histórias processos de luta e resistência pela demarcação de seus territórios e fortalecimento de suas culturas. Com efeito, o ensaio ora sob relato visa a analisar a relação da luta territorial e a cultura alimentar do povo Jenipapo-Kanindé, cuja Terra Indígena (TI) é localizada no Município de Aquiraz, distante 53 km da capital, Fortaleza. A interseção dos temas se dá com suporte na comemoração da Festa do Mocoioró, evento focado na bebida indígena, fermentada à base de caju, e que tem como intenção principal comemorar a declaração do território no processo jurídico de reconhecimento da terra. A primeira festa aconteceu no ano de 2017, no dia 4 de novembro, sempre na mesma data, com exceção de 2020, já durante a pandemia de covid-19. A metodologia adotada para o trabalho foi qualitativa, com revisões bibliográficas, cinco entrevistas semiestruturadas, de maio de 2019 a fevereiro de 2021, trabalhos de campo e observação participante durante a Festa do Mocoioró de 2019. Identificou-se o fato de que a festa representa, não somente, a demarcação da terra, mas também a vitória contra grupos empresariais que ameaçavam esse povo.

Palavras-chave: Território, Demarcação, Cultura Alimentar.

Abstract: Ceará indigenous population is approximately 35 thousand people, which represent the 15 ethnic groups existing in the state. These ethnic groups have in their histories processes of struggle and resistance regarding their territories' demarcation and cultures strengthening. In this sense, the present work intends to analyze the relationship between the territorial struggle and food culture of the Jenipapo-Kanindé people, whose Indigenous Land is located in the municipality of Aquiraz, 53 km from the state capital. The theme's intersection begins with the Mocoioró celebration, an event focused on the fermented cashew-based indigenous

drink. The main intention of the party is to celebrate their land recognition, declared in a lawsuit sentence. The date chosen for the party is November 4th and the first celebration happened in the year 2017. It always occurs on the same date, except for 2020 as the pandemic of COVID-19 was occurring. The adopted methodology for this work was qualitative with bibliographic reviews, 5 semi-structured interviews from May 2019 to February 2021, fieldwork, and participant observation during the 2019 Mocaroró party. It was identified that the party represents not only the demarcation of the land but the victory against business groups that threatened these people.

Keywords: Territory, Demarcation, Food Culture.

Resumen: La población indígena de Ceará es de aproximadamente 35 mil personas, que representan las 15 etnias existentes en el estado. Estos grupos étnicos tienen en sus historias procesos de lucha y resistencia por la demarcación de sus territorios y el fortalecimiento de sus culturas. En este sentido, el presente trabajo tiene como objetivo analizar la relación entre la lucha territorial y la cultura alimentaria del pueblo Jenipapo-Kanindé, cuya Tierra Indígena se ubica en el municipio de Aquiraz, a 53 km de la capital del estado. Los temas se entrecruzan desde la celebración de la Fiesta de Mocaroró, evento centrado en la bebida autóctona fermentada a base de marañón, y la principal intención de la fiesta es celebrar la declaración del territorio en el proceso legal de reconocimiento de tierras. La fecha elegida para la fiesta fue el 4 de noviembre y la primera fue en el año 2017, ocurriendo siempre en la misma fecha, a excepción del 2020, ya durante la pandemia del COVID-19. La metodología adoptada para el trabajo fue cualitativa con revisiones bibliográficas, 5 entrevistas semiestructuradas de mayo de 2019 a febrero de 2021, trabajo de campo y observación participante durante la fiesta Mocaroró 2019. Se identificó que la fiesta representa no solo la demarcación del terreno, sino la victoria contra los grupos empresariales que amenazaban a estas personas.

Palabras clave: Territorio, Demarcación, Cultura Alimentaria.

INTRODUÇÃO

Os portugueses, quando se apropriaram dos territórios onde havia um povo originário do lugar (sem o processo de imigração), geraram uma onda inevitável de violência, uma vez que os indígenas eram submetidos a novas culturas e ao poderio desses grupos vistos como "colonizadores". Quanto a isso, Silva (2010) assinala que as estruturas produtivas tinham de se adaptar ao novo poder, seja por incorporação ou por destruição. Mesmo hoje, inclusive, esses povos continuam a ser alvo de violência em seus territórios, seja pela educação eurocêntrica adotada nas universidades e escolas regulares, seja por processos de grilagem e expulsão em terras indígenas ou modos outros de destruição física ou sociocultural.

No Estado do Ceará resistem 15 povos (Figura 1), reconhecidos pelo Movimento Indígena e suas organizações estaduais, como a Federação dos Povos e Organizações Indígenas do Ceará (Fepoince), a Comissão de Juventude Indígena no Ceará (Cojice) e a Articulação das Mulheres Indígenas do Ceará (Amice). Eles configuram cerca de 35 mil indígenas em 19 municípios, segundo o levantamento realizado

durante a Assembleia dos Povos Indígenas do Ceará, que ocorreu de 4 a 7 de novembro de 2019, no território indígena do povo Jenipapo- Kanindé, em Aquiraz-CE.

Esses povos permanecem em luta pelo reconhecimento de seus territórios, fortalecimento de suas identidades, manutenção de suas culturas, preservação dos saberes e modos de fazer e pela demarcação de seus territórios, tradicionalmente ocupados.

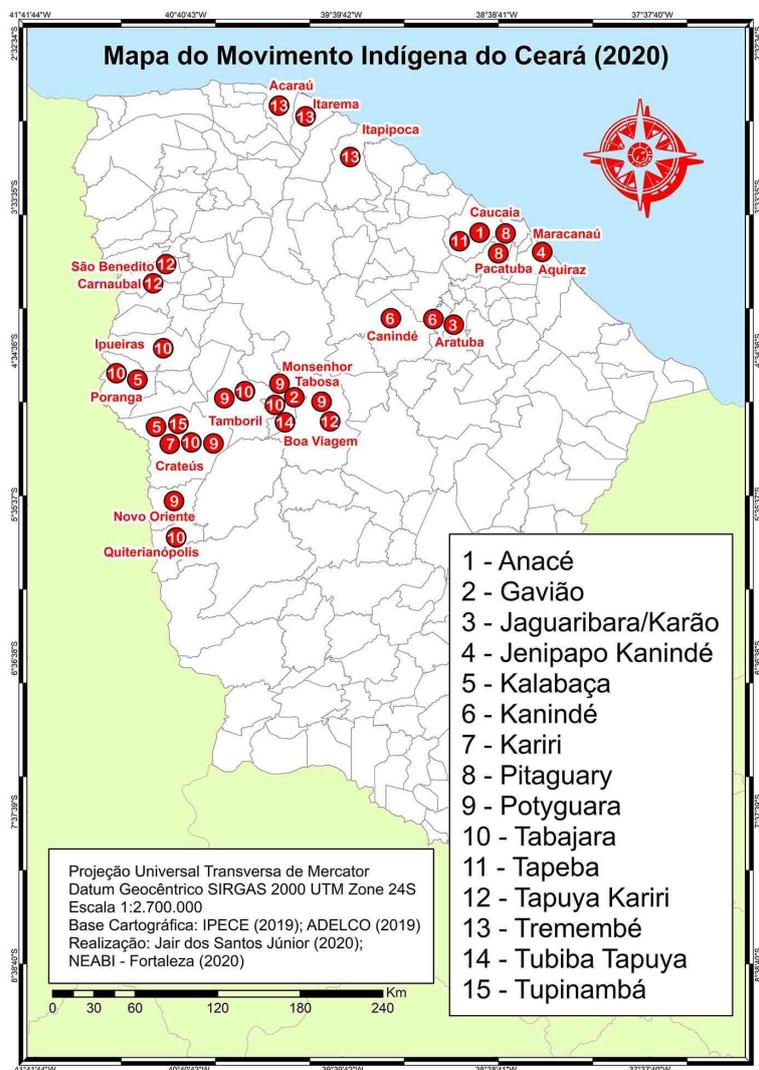


FIGURA 1
 Mapa do Movimento Indígena do Ceará
 Fonte: Acervo do Neabi – Campus Fortaleza e Jair dos Santos Júnior (2020)

Dentre os modos de resistência e preservação sociocultural mais relevantes está a alimentação. A cultura alimentar encontra-se nas preparações ancestrais passadas por gerações, nos rituais e nas festas (Tabela 1).

TABELA 1
Festas Indígenas no Ceará

Festas Indígenas no Ceará.		
FESTAS E RITUAIS	PERÍODO	ETNIA
Murici e Batiputá	Janeiro	Tremembé da barra do Mundaú (Itapipoca)
Colheita partidária	Abril	Potiguara da aldeia Jucás (Monsenhor Tabosa)
Festa do milho	Abril	Movimento Potuiguatapuya da aldeia Jacinto (Monsenhor Tabosa)
Festa do milho	Junho	Tabajara e Kalabaça da aldeia Uburana (Poranga)
Festa da mangueira centenária	Junho	Pitaguary da aldeia Santo Antônio (Maracanaú)
Festa da colheita	Junho	Potiguara da aldeia Vila Nova (Monsenhor Tabosa)
Festa do mugunzá	Junho	Kanindé da aldeia Fernandes (Aratuba)
Festa da farinhada	Julho	Tremembé da barra (Itapipoca)
Festa da colheita	Julho	Potiguara da aldeia Cajueiro (Poranga)
Festa do milho	Julho	Pitaguary da aldeia olho d'água (Maracanaú)
Farinhada	Julho	Tabajara da serra das Matas (Monsenhor Tabosa)
Festa do caju	Outubro	Tremembé da aldeia Córrego João Pereira (Itarema)
Festa da banana	Outubro	Pitaguary da aldeia Monguba (Pacatuba)
Festa do mocoororó	Novembro	Jenipapo-Kanindé (Aquiraz)
Festa do mel	Novembro	Tabajara da aldeia Maruá (Monsenhor Tabosa)

Fonte: Calendário de festas indígenas. IFCE/NEABI^[1]Campus Fortaleza

Ressalta-se que a cultura alimentar indígena é fundamentada em uma "diversidade que caracteriza as sociedades indígenas" (LEITE, 2007, p. 181). Para o autor (op. cit.), essa diversidade não se limita às práticas alimentares, mas estende-se aos demais aspectos de suas vidas, bem como às escolhas alimentares, que também estão relacionadas à localização dos seus territórios e às especificidades de plantas. Isto faz com que, por exemplo, seja identificado o fato de bebidas com a mesma nomenclatura serem passíveis de ser elaboradas com frutas de famílias diferentes. Ademais, Leite (2007, p. 181) ainda ressalta que "[...] há que se considerar que o contato com novos hábitos e práticas trouxe novos elementos para a alimentação desses povos, em um processo que também varia de um lugar para outro". O pesquisador (Op. cit.) reitera que a palavra-chave é, novamente, diversidade.

Na cultura dos povos originários, a produção e o consumo de bebidas fermentadas têm curso em várias etnias no Brasil, entretanto, cada uma tem ritualística própria envolta nesse processo. Destaca-se o fato de que as bebidas são produzidas com base na fermentação de vegetais - frutas ou raízes - e, geralmente, o clima e a vegetação da região onde os estes se encontram contribuem para a escolha do insumo utilizado para a fabricação.

De acordo com o levantamento bibliográfico realizado (LANGDON, 2001; GRÜNEWALD, 2008; SARMENTO, 2018; STUMPF, 2019), são observáveis algumas bebidas indígenas e seus insumos: aluá (milho), ayahuasca ou kaapi (ervas), parajuru (mandioca), caiçuma (mandioca ou pupunha), kaxiri (mandioca), chibé (farinha de mandioca e água), cauim (mandioca ou caju), chicha (pupunha), gouripory (milho torrado), jiroba (mandioca), kiki (pinhão com mel) e jurema.

No Ceará, é comum a produção do mocororó, bebida artesanal obtida com a fermentação natural do sumo do caju, considerada sagrada para os indígenas. Foram identificados nove povos, de um total de 15, que produzem ou consomem: Anacé, Tapeba, Pitaguary, Jenipapo-Kanindé, Potiguara, Tremembé, Kariri, Gavião e Tubibas Tapuio. E é notória a relação da bebida com os rituais, e festas, bem como para a economia, ao ser comercializada, por exemplo, durante os festejos.

Para fins de delimitação deste ensaio, optou-se por analisar o povo Jenipapo-Kanindé, visto que esse é o grupo indígena do Ceará que realiza a Festa do Mocororó, a qual, transpondo o significado gastronômico, é um marco sociocultural e político-institucional das manifestações para a regularização do território junto à Fundação Nacional do Índio (Funai).

O percurso metodológico foi conduzido por meio de pesquisa bibliográfica, documental, intermediado por entrevistas semiestruturadas e vivências em campo. Assim, caracteriza-se como pesquisa qualitativa quanto à elaboração do banco de dados e a sistematização das demais informações para a compreensão dos significados étnicos e identitários.

Foram realizadas cinco entrevistas semiestruturadas com lideranças da comunidade a respeito da importância do mocororó para o povo, acerca da motivação de suas festas, sobre se existe financiamento e quem as organiza. Vale evidenciar que a entrevista realizada em 2021 ocorreu via aplicativo de mensagens, em decorrência da pandemia da covid-19.

A observação participante, por sua vez, principalmente durante a festa de 2019, foi essencial para compreender tanto a organização quanto as manifestações de defesa do território Jenipapo-Kanindé. A observação prolongada, numa perspectiva social e cronológica, ocorreu no período de colheita do caju.

Vale ressaltar que a pesquisa foi autorizada pela Cacique Pequena, liderança indígena Jenipapo-Kanindé. Os nomes dos entrevistados foram substituídos por fictícios para preservar suas identidades.

Por fim, é propício evidenciar que esta pesquisa foi financiada pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e ocorreu de agosto de 2018 a setembro de 2020.

A RESISTÊNCIA E A LUTA DA TERRA INDÍGENA “LAGOA DA ENCANTADA”, DO POVO JENIPAPO-KANINDÉ

A luta indígena pelo reconhecimento do direito a seus territórios começou em 1500, com a chegada dos europeus, que dividiram a América Latina desde os tratados entre Portugal e Espanha. Depois, o que hoje se conhece como Brasil fora dividido em Capitânicas Hereditárias, o que ocorreu sem respeito aos habitantes originários e seus territórios. Foram afetados pelo extermínio com a escravidão, doenças trazidas pelos colonizadores ou na luta pelo domínio do território, com o uso de arcos e flechas contra armas de tecnologia mais avançada.

Antes das invasões dos colonizadores, os indígenas, com suas complexas organizações sociais, habitavam as terras ancestrais, que eram consideradas “territórios”, e cada povo tinha as próprias lideranças, modos de organizações e língua. O historiador Airton de Farias (2012) mostra essa relação dos povos do Ceará com o território:

Os povos naturais desconheciam a noção de Estado ou governo. Para eles, a nação era sua terra, a área na qual viviam e onde seus antepassados também tinham vivido. Portanto, falar dos índios do Ceará significa usar um conceito colonialista, pois os povos nativos ignoravam por completo qualquer noção de divisão geográfica. Não se sabe precisamente quantos habitavam esse solo [...]. Deveriam ser numerosos, sobretudo, porque nativos. (P. 53).

Na segunda metade do século XIX, durante o período do Brasil Imperial, os indígenas que ainda lutavam por manter seus territórios eram considerados remanescentes em vias de extinção. Com suas terras invadidas por extranaturais, aumentava a discriminação ao estilo de vida diferenciado, tanto que eles eram tachados de caboclos e, embora tenham tido a sua ascendência indígena reconhecida, com suas características diferenciadas, eles continuaram sendo considerados um resquício de “evolução mal-acabada”. (ANTUNES, 2016).

O aldeamento Lagoa da Encantada, do povo Jenipapo-Kanindé, está localizado a 53 km de Fortaleza (Figura 2), no Município de Aquiraz. Durante os anos de 1980 e 1990, enfrentaram sérios conflitos socioambientais, fundiários, industriais e com o turismo de massa.

O Superior Tribunal de Justiça (STJ) reconheceu a legitimidade da luta do povo. Entrementes, o procedimento administrativo de demarcação se encontra em andamento, já nas fases finais para culminar com a homologação^[2] e desintrusão^[3]. Logo, desde novembro de 2016, tempo da vitória processual no STJ, os Jenipapo-Kanindé aguardam a conclusão do processo que legitimará a posse jurídica (ADELCO, 2019). Com o propósito de comemorar essa vitória e os agradecimento ao Pai Tupã, foi organizada a primeira Festa do Mocaroró, em 2016. Por constituir uma bebida ancestral elaborada desde antes, foi destacada como parte simbólica a ser festejada com a data de comemoração da posse jurídica do território.



FIGURA 2
Localização regional da área de estudo na qual está inserida a TI Lagoa da Encantada, no Município de Aquiraz
Fonte: Elaborado por Meireles (2014)

Em 2005, durante o I Seminário Brasileiro sobre Racismo Ambiental, o professor universitário e ativista Jeovah Meireles denunciou como indevido o uso da água da Lagoa da Encantada. Esta unidade lacustre,

localizada no âmbito do território indígena Jenipapo-Kanindé, considerada sagrada pelo povo, foi impactada pelas indústrias de produção de aguardente e de papelão, ao utilizar, indiscriminadamente, a água (indústrias hidrotensivas) e promover riscos ambientais, denunciados nas diversas instâncias do Poder Judiciário e aos órgãos estadual e federal de fiscalização ambiental. De acordo com Pacheco (2007),

Sua exposição mobilizou a plenária a tal ponto, que uma das relatoras do evento, Márcia Gomes, levou suas denúncias para o marido, o jornalista alemão Norbert Suchanek. E Norbert transformou-as numa reportagem, publicada já em dezembro no site ambiental alemão Bio100 (<http://www.bio100.de>). Sob o título "Hipocrisia na Bio-Qualidade", ele divulgava as informações de Jeovah e questionava o fato de a empresa poluidora ostentar o selo de bio-certificação criado pelo Instituto von Demeter. Era o início de uma guerra. A primeira. (online).

Dos anos de 1999 a 2001, o conflito foi com o empreendimento turístico Aquiraz Resort, ao negar a identidade étnica do povo e dificultar seu reconhecimento junto à Funai. O grupo empresarial tentou por diversas vezes "comprar" os indígenas. As pessoas do aldeamento, coletivamente, no entanto, decidiram pela continuidade do Estudo de Identificação e Delimitação, iniciado em 1995 (LUSTOSA, 2012).

EXPRESSÕES DA RESISTÊNCIA JENIPAPO-KANINDÉ: ASPECTOS HISTÓRICOS E CONSTITUTIVOS DA CULTURA DE UM POVO COM SUPORTE EM SUAS FESTAS

O consumo de bebidas fermentadas é ancestral entre os povos originários da América Latina. Cada etnia, contudo, tem o próprio ritual de consumo e elaboração, e o bioma local influencia diretamente na escolha dos insumos utilizados, pois a opção será feita com amparo no que está disponível no território. Na compreensão de Langdon (2001, p. 43), a fabricação dessas bebidas é característica 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 ligado 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.

Muitas árvores frutíferas chegaram ao Brasil por meio dos portugueses; entretanto, o cajueiro (*Anacardium occidentale* L.) não, este é tipicamente brasileiro. Atualmente, ele e a castanha compõem diversas preparações, como a cajuína. O "[...] vinho de caju, bolos, tortas etc." (LODY, 2008) estão em quase todo o litoral nordestino, de modo que o mocororó é encontrado na cultura de vários povos dessa região.

A colonização portuguesa enfraqueceu a culinária indígena. Foi dramática a expropriação cultural (e dos territórios ancestrais), ao reduzir a diversidade alimentar e induzir os ingredientes desprovidos da história e dos hábitos dos povos indígenas. Existem, todavia, frutas domesticadas pelos povos originários que permanecem vivas na cultura alimentar dos brasileiros, a exemplo do caju, do ananás, das castanhas amazônicas, da pupunha, da batata-doce e do amendoim (DÓRIA, 2014).

O mocororó, por sua vez, faz parte da cultura dos povos indígenas do Ceará, que há gerações reproduzem, por meio da oralidade, os conhecimentos da ritualística, produção e consumo. Com isso são caracterizadas a identidade e a cultura alimentar desses povos que veem algo além de uma bebida; mas uma possível ligação com o sagrado e com sua ancestralidade. Aresi (2008) disserta acerca das diferenças culturais entre os povos indígenas:

Cada cultura caracteriza-se de maneira diferente, ou seja, os diferentes grupos não pensam ou interpretam os fenômenos de forma exatamente igual. Por exemplo, para os indígenas o trovão é considerado um fenômeno mitológico, já para os cientistas ele é apenas uma descarga elétrica. Portanto, cada cultura deve ser estudada de forma individualizada, respeitando suas particularidades, suas crenças, seus mitos, etc. A cultura somente existe porque é transmitida de um indivíduo para outro, e estes, por sua vez, fazem uso dela, a enriquecem, a transformam e a transmitem para outros indivíduos. A cultura serve como um manual de sobrevivência, que ampara e guia os indivíduos conduzindo suas ações. (P. 78).

Os conceitos que permeiam as discussões sobre alimentação e cultura, geralmente, estão interligados, pois, em razão da diversidade, nem tudo o que é comida para um povo o será para outro, mesmo que ambos habitem a mesma região. Um exemplo disso é a relação que o Brasil tem com o cachorro: aqui, não se imagina o consumo de sua carne, pois é um animal que faz parte do cotidiano doméstico e tem uma relação sentimental com os brasileiros. Outros países, como parte dos orientais, no entanto, o utilizam em algumas elaborações gastronômicas. Isso também é válido para indígenas e sua diversidade. Existem os que possuem opções de carne de caça em seu território, mas não irão consumi-la (LEITE, 2007).

Com efeito, se torna impossível não discutir resistência, coletividade, território e a relação da natureza com o sagrado. E, principalmente, quanto à alimentação, uma vez ser retirada da “mãe terra”, conforme afirmam em diversos registros da oralidade étnica. Souza (2019), indígena, em sua pesquisa de Trabalho de Conclusão do Curso Graduação em Ciências Sociais), os Anacé demonstram a importância do território:

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).

Para Dória (2014), é comum haver uma leitura simplificada sobre a contribuição indígena para a culinária brasileira, quando se identifica uma insistência em reduzir a variedade de seus alimentos a poucas matérias-primas; de tal modo, subjugar suas técnicas e a complexidade dos seus modos de vida e não considerar as seleções efetivadas por esses povos de acordo com a topografia do relevo, entre as sementes, as frutas e o manejo ancestral do solo. Para Dória (2014, p. 61), “[...] no plano alimentar, é preciso prestar mais atenção aos povos indígenas do passado e do presente para fazer jus à culinária brasileira”.

Os indígenas se alimentam, fundamentalmente, do que é desenvolvido em seus territórios e da qualidade dos sistemas ambientais relacionados ao modo de vida ancestral; e com o modo de alimentação territorializado, desde as vivências com a Natureza, as áreas adequadas e as práticas ancestrais. É possível constatar, entretanto, que, por exemplo, a grilagem e a mineração afetam a cultura alimentar quando áreas de plantio de caju são degradadas pelo mercado de terras ou contaminadas pelos efluentes da mineração e agrotóxicos (FERNANDES, 1999; BRASIL, 2006, SILVA et al., 2017). Como consequência, promover danos aos bosques de cajueiros (aliada à erosão do solo) e, conseqüentemente, afetar a produção do mocororó. Logo, ao relacionar os costumes ao território, Galdino et al. (2016, p. 118) afirmam que:

[...] as discussões sobre territó(ri)oalidade, são voltadas para os elementos mais significativos: os 'vividos e percebidos' pelos indígenas. Na relação entre a comunidade e a natureza, a etnia prima pela construção do conhecimento básico, a cosmologia, o sistema de valores e os costumes da população que devem ser levados em consideração para que busque atingir a realidade do conceito de território.

Durante a pesquisa, foram identificadas similaridades no que tange à alimentação entre os indígenas Tremembé da Barra do Mundaú, em Itapipoca; Jenipapo-Kanindé, em Aquiraz; e Tapeba e Anacé da Japua, em Caucaia. A planície costeira desses municípios favorece aos bosques de cajueiros, pois os componentes morfológicos (tabuleiro pré-litorâneo)^[4], pedológicos e climáticos são adequados ao seu desenvolvimento. E, nas terras de domínio das práticas éticas, a utilização do fruto^[5] e o manejo do solo são comumente associados com a produção da cajuína, doces e compotas, sucos, produtos de culinária, a castanha e mocororó.

Francisco Jenipapo-Kanindé, 44 anos, da aldeia Lagoa da Encantada, descreveu, em entrevista realizada em 10 de maio de 2019, três processos de elaboração da bebida na aldeia. Antes de tudo, o artesão que fabrica escolhe a técnica que irá utilizar e, após a coleta, o fruto é separado de acordo com a coloração (vermelha, amarela e branca), para que não se misturem durante o preparo:

[...] Então o caju é separado em três vasilhas, antes tinha cuia ou alguidar^[6] de barro. Hoje a gente usa baldes, baldes de plástico. Esse caju não pode ser misturado e 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.

Identifica-se o fato de que o povo Jenipapo-Kanindé utiliza duas maneiras de elaborar o mocororó. A primeira, quando o caju rasgado é colocado em sacos de estopas, preferencialmente brancos, por três dias a pingar em recipiente plástico. Ao final do preparo, o líquido é envasado e enterrado por uma semana. E a segunda elaboração, para garantir maior teor alcoólico, inicia-se com a fervura do suco e a retirada da espuma mocororó, culminando com a bebida envasada para consumo (SANTOS et al., 2020).

Ressalta-se, ainda, que, durante os rituais, a bebida provoca uma aproximação de quem consome com a encantaria^[7], o que representa a ancestralidade, de acordo com Antônio^[8] (indígena Jenipapo-Kanindé, 44 anos, da aldeia Lagoa da Encantada), em entrevista realizada em maio de 2019:

O Mocororó 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 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.

As etnias do litoral cearense, apesar da resistência e da luta contra ameaças que cercam seus territórios, vêm na contramão do modelo desenvolvimentista, ao fortalecerem a produção agroecológica e sustentável e o direito à terra demarcada; lutas também relacionadas com a qualidade da educação diferenciada indígena, a segurança e a soberania alimentar; e a valorização da cultura, identidade e memória. Nesse sentido, vale ressaltar que

A identidade é resultado de uma construção social que está sujeita a mudanças. Em um contexto marcado pela necessidade de afirmação identitária, os atores sociais, considerando sua história e cultura, agem de acordo com os interesses sociais e simbólicos do momento. A memória, como parte dessa realidade e através do exercício de rememoração, é um dos mecanismos acionados. (LIMA, 2009, p. 237).

O uso da fruta nativa do caju pelos povos originários é festejado não somente como alimento, mas também como cura, pois, além de bebida-alimento, o mocororó possibilita uma conexão com a ancestralidade de cada um dos povos que o consomem. Nessa simbologia, durante o ritual de toré^[9], quando se ingere a bebida, ela torna-se sagrada. O caju, fundamento para a elaboração do mocororó, caracteriza todo o poder ancestral, a ligação com a natureza, conecta-os aos seus encantados. Como dito por Antônio, indígena Jenipapo-Kanindé, de 44 anos, morador da aldeia Lagoa da Encantada, em entrevista realizada via aplicativo de mensagens, no dia 13 de fevereiro de 2021,

Quando a gente toma mocororó é como se tivesse bebido a jurema [...]. Principalmente na festa porque nos dá força para os rituais. Faz parte da nossa relação com a mata. Quando a gente vai tomar ele, é como se estivesse tomando o vinho consagrado na missa, recebendo a força dos nossos ancestrais. [...] Mocororó é nossa tradição e nunca vai deixar de ser assim.

O mocororó é um marco significativo de resistência para os povos indígenas do Ceará. A bebida representa o saber-fazer intrínseco, e é compartilhada em rodas de conversas e, especialmente, nos rituais socioculturais e religiosos de cada povo. Ao ser produzida, os familiares idosos que fabricaram a bebida e incentivaram as crianças a acompanhar os ensinamentos a rememoram (SANTOS; LIMA; MORAIS; FERREIRA, 2020). Logo, a alimentação está estreitamente relacionada com os ritos e tradições, como bem exprimem Zuin e 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. (P. 88-89).

A resistência de povos tradicionais e étnicos é sustentada por tradições, rituais e costumes alimentares. Nas práticas sustentáveis da agricultura e do cuidado com a terra, esses grupos fortaleceram, à extensão dos anos, a organização e a luta pelos seus territórios (OLIVEIRA, 1998).

A relação do mocororó com a resistência aos conflitos foi percebida no relato da assembleia dos povos indígenas do Ceará, realizada em 2008, no Município de Poranga, com os representantes das etnias e em ritual com a bebida: “À sombra do cajueiro, entoam orações dos pajés. Junto ao tronco da árvore, pedem força ao Pai Tupã, aos encantados, aos ancestrais. Todos dançam uma roda de toré e bebem mocororó, bebida ritual que provém do fruto do cajueiro”. (BRISSAC, 2009, p. 274).

A festa do mocororó foi antecedida pela festa anual do Marco Vivo, comemorada desde 1999 e alusiva à conquista da TI Lagoa da Encantada (1.731,0 hectares). Essa festa culmina com os indígenas conduzindo troncos de imburana de espinho (*Commiphora leptophloeos*), para replantar nos limites do território. Nessa época, também é realizado o ritual de toré, acompanhado de mocororó, como descrito neste trecho:

O toré – animado por tambores e maracás, acompanhado pelo mocororó e pelo aroma inebriante que sai do cachimbo dos índios e purifica o ambiente – é dançado em torno do tronco de imburana, adornado com plantas e flores, amparado pelos Encantados que os indígenas invocam. Discursos das lideranças da aldeia Jenipapo-Kanindé e de representantes de movimentos indígenas ressaltam a luta que não finda e aproveitam o momento para reivindicar condições melhores, especialmente, aos órgãos responsáveis pela saúde indígena e pela aceleração de processos carregados com morosidade, como a homologação da Terra Indígena Lagoa da Encantada, que necessita de decreto presidencial. (ROCHA, 2014, p. 34).

Em entrevista realizada com Antônio, em 13 de fevereiro de 2021, observam-se os detalhes sobre como ocorre essa celebração, também em razão da luta pela conservação da Terra Indígena:

A Festa do Marco Vivo começa quando a terra foi delimitada em 1999, foi a primeira festa, em 2000 não houve a realização da festa devido à ida à Bahia para a reunião dos 500 anos, mas assim como a festa do Mocororó sempre foi aberta ao público. [...] Durante a festa temos várias atividades: arco e flecha, quem tira a primeira posição do marco vivo, cabo de guerra [...], mas tem ano que não dá pra fazer, já fizemos ela em dois dias pra ver como ia ficar [...]

Conforme a Adelco (2015, s.p.), “[...] a Festa do Marco Vivo é também uma celebração à natureza. O senso de preservação dos índios Jenipapo-Kanindé é tanto que até mesmo um tronco de árvore que arrancam para o ritual é, por isso mesmo, replantado em outro lugar, para multiplicar a vida”. Assim, o tronco de imburana é retirado de seu lugar de origem e replantado em algum dos vértices (elegido coletivamente) que delimitam a TI.

A FESTA DO MOCORORÓ E SUA IMPORTÂNCIA PARA A CULTURA INDÍGENA

A única comunidade indígena que prepara uma festa com o mocororó como elemento central de sua cultura e ancestralidade é o povo Jenipapo-Kanindé. Há quatro anos, a festa ocorre no dia 4 de novembro.

Por meio da entrevista com Antônio, realizada no dia 15 de fevereiro de 2021, foi possível estabelecer um breve histórico. A primeira celebração foi realizada em 2017, motivada pelo ganho de causa na ação contra o grupo Ypióca Agroindustrial Ltda e mediante a confirmação do reconhecimento da TI em 2011. Desde o princípio, a festa conta com a participação de visitantes, sejam eles indígenas ou não. Toda a organização fica sob responsabilidade das famílias da aldeia que, juntas, buscam arrecadar alimentos para servir durante a festividade. Os artesãos, por sua vez, produzem a bebida para as competições e para venda. Não há, assim, financiamento externo para custear as atividades.

O caju começa a ser coletado em setembro, marcando o início da safra, que vai até o início de dezembro. Durante a III Festa e nas cinco entrevistas realizadas com lideranças, no período de maio de 2019 a fevereiro de 2021, foram coletadas as seguintes informações: as famílias produtoras de mocororó organizam-se para que a bebida seja produzida em larga escala, em razão das competições e do número de visitantes, visto que, em 2018, eles receberam cerca de 250 convidados e, em 2019, 400 convidados, entre indígenas de outras etnias e não indígenas.

Durante as festas, há uma competição de quem produz e toma mocororó. A festa continua nas mesa à sombra dos cajueiros, onde se encontram à disposição dos participantes mais de 100 litros (festa referente ao ano de 2019). Faz também parte da programação o fato de crianças da Escola Indígena Jenipapo-Kanindé mostrarem para os convidados o modo como a bebida é elaborada.

Atendendo à demanda indígena, o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (Neabi), do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE, Campus Fortaleza), desenvolveu a identidade visual da bebida (Figura 3). Contou com a participação das crianças, professores e lideranças indígenas, que apoiaram e elegeram as representações (cajueiros sagrados e a paisagem) para rotular as garrafas das terceira e quarta festas do mocororó.

MOCORORÓ

JENIPAPO - KANINDÉ



FIGURA 3
Rótulo desenvolvido pelo Neabi – Campus Fortaleza
Fonte: Acervo do Neabi – Campus Fortaleza

No ano de 2020^[10], entretanto, em decorrência da pandemia causada pelo novo coronavírus, a festa foi restrita aos Jenipapo-Kanindé e transmitida ao vivo pelo Instagram @aldeia_JK. Na Figura 4, verifica-se o rótulo desenvolvido pelo Neabi sendo utilizado pelos artesãos que produzem o mocororó na IV Festa, como indicado anteriormente.



FIGURA 4

Mocororó com o rótulo

Fonte: Facebook Escola Jenipapo Kanindé (2020)

A Festa do Mocororó revigora a cultura e a identidade do povo Jenipapo-Kanindé, uma vez que, durante a festa, são realizados rituais para fortalecer a espiritualidade e trocar experiências com outros indígenas, e, com isso, promover o fortalecimento das lutas políticas. Eis o que expressa Vieira (2019, p. 63):

[...] essas festas contam com a participação dos parentes, como eles mesmos se denominam, ou seja, de outras etnias do estado do Ceará e acabam significando o fortalecimento das lutas coletivas desses povos do estado e um espaço de trocas políticas, culturais e identitárias e de lazer para o povo e outros do Estado.

O uso do mocororó, por si, possui notória importância no cotidiano dos povos indígenas. Quando, porém, faz parte de um ritual e da trajetória de luta pela terra, acrescenta acepções ancestrais, cuidado com a Natureza, coletividade e unidade para as lutas. Um trecho da entrevista realizada com Antônio, no dia 15 de maio de 2019, na aldeia Lagoa da Encantada, ilustra esse sentimento: “Ah, para nós o mocororó já tinha uma grande importância, hoje é que tem mesmo, porque hoje o mocororó é tudo para a nossa aldeia, quando começa a época do caju a gente tenta que vários artesões façam o mocororó que é para a gente tomar na festa e vender”. O consumo vivifica seus valores espirituais, sociais, culturais e a conexão com a ancestralidade. É a bebida, em rituais de toré e na organização e realização de suas festas, a fortalecer a identidade indígena.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os povos indígenas têm seus territórios constantemente ameaçados desde, o início da colonização, e lutam até hoje pela regularização e posse de suas terras. Atualmente, as ameaças são desde garimpos clandestinos, mineradoras, agroindústrias, agronegócio, especulação imobiliária, investimentos em turismo predatório. E, por parte do Estado, ao negligenciar a pauta dos indígenas e, por muitas vezes, promover a morosidade na regularização dos territórios.

No caso dos Jenipapo-Kanindé, os conflitos com a indústria de aguardente e resort ocorreram de 1999 a 2005. Com repercussão internacional, em razão da criminalização de pesquisadores e jornalistas, também motivou a luta dos indígenas da Lagoa Encantada pela regularização da terra.

Durante a Festa do Mocororó, experimentou-se o lance de visualizar a expressão cultural desse povo nas competições, no toré, nos pratos servidos à base de peixe, tapioca e batata-doce no terreiro com seus cajueiros sagrados. Além disso, a pauta da demarcação é uma constante nos diálogos com as lideranças e durante

os rituais e as demais manifestações culturais. Constitui uma festa com a conjunção de saberes, afirmação cultural indígena e estratégias para as lutas pela demarcação das terras indígenas.

O silenciamento e a negligência históricos, muitas vezes impostos pelo Estado para com os povos indígenas do Ceará, foram evidenciados nas entrevistas e nas manifestações culturais. A festa aponta caminhos para reformular as políticas públicas indigenistas, principalmente ao desvelar os interesses do mercado (e industriais, minerários entre outros), e consolidar a afirmação da etnicidade.

Consoante verificados os bosques de cajueiros são parte do cotidiano dos Jenipapo-Kanindé, e a bebida ancestral produzida com a fermentação do caju foi escolhida pelo povo para representar essa conexão nos ritos de agradecimento pela posse da terra. A festa combate o imaginário coletivo, o estranhamento sobre esses grupos e suas manifestações culturais. E, ainda, demonstra opções necessárias para a retomada da qualidade dos sistemas ambientais que dão suporte à produção dos alimentos e bebidas; e para avançar na luta pela demarcação da terra.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ADELCO (Associação para Desenvolvimento Local Coproduzido – Fortaleza) (org.). **Situação dos Povos Indígenas do Ceará: movimento indígena**. Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora, 2019. 133 p.
- ADELCO (Associação para Desenvolvimento Local Coproduzido – Fortaleza) (org.). **Índios do povo Jenipapo-Kanindé celebram 15ª edição da Festa Marco Vivo nos dias 8 e 9 de abril**. 2015. Disponível em: https://adelco.org.br/geral/festa_marco_vivo_2015/. Acesso em: 14 fev. 2021.
- ANTUNES, Tician de Oliveira. **Índios Arengueiros: senhores da igreja? Religião e cultura política dos índios do Ceará oitocentista**. 2016. 257 f. Tese (Doutorado) – Curso de História, Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2016.
- ARESI, Cláudia. **Transformações culturais e território: o Kaingang da reserva indígena de Serrinha-RS**. 2008. 169 f. Dissertação (Mestrado) – Curso de Geografia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008.
- BRASIL, 2006. **A grilagem de terras públicas na Amazônia brasileira**. Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia – IPAM. – Brasília, 108 pp. (Série Estudos, 8), MMA, 2006.
- BRISSAC, Sérgio. Índios no Ceará: o canto dos pajés na sombra dos cajueiros. In: SILVA, Isabelle Braz Peixoto da; AIRES, Max Maranhão Piorsky (orgs.). **Direitos Humanos e a questão indígena no Ceará: relatório do observatório indígena biênio 2007-2008**. Fortaleza: Imprensa Universitária-UFC, 2009. p. 274-277.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014. 279 p.
- FARIAS, Airton de. **História do Ceará**. 2a. reimpr. 6. ed. rev. e ampl. Fortaleza: Armazém da Cultura, 2012.
- FERNANDES, M. **Donos de terras: a trajetória da UDR no Pará**. Belém: Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará UFPA, 1999.
- FREITAS, Thaynara Martins. **Um olhar sobre o Museu Indígena Jenipapo-Kanindé: território, etnicidade e patrimônio** / Thaynara Martins Freitas. João Pessoa, 2015. Acesso em: 13 fev. 2021.
- GALDINO, Lúcio Keury Almeida; LANDIM NETO, Francisco Otávio; SILVA, Edson Vicente da; GORAYEB, Adryane. Territorialidade e meio ambiente da terra indígena Pitaguary, Ceará-Brasil: reflexões acerca das possibilidades do mapeamento participativo na aldeia de Monguba. **Revista Acta Geográfica**, [s.l.], v. 5, n. 1, p. 114-127, jul. 2016. *Revista ACTA Geográfica*. <http://dx.doi.org/10.5654/actageo0000.0000.0000>. Disponível em: <<https://revista.ufr.br/actageo/article/view/3822/2044>>. Acesso em: 10 jun. 2020.
- 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.
- 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**. Acesso em: 28 mai. 2019.

- LEITE, Maurício Soares. Sociodiversidade, alimentação e nutrição indígena. *In*: BARROS, D. C., SILVA, D. O., GUGELMIN, S. Â. (orgs.). **Vigilância alimentar e nutricional para a saúde Indígena**. V. 1. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007, p. 180-210.
- LIMA, Carmen Lúcia Silva. As perambulações: etnicidade, memória e territorialidade indígena na serra das matas. *In*: PAILOT, Estêvão Martins. **Na mata do sabiá: contribuições sobre a presença indígena no Ceará**. 2. ed. Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora, 2009. p. 233-250.
- LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 424 p.
- LUSTOSA, Isis Maria Cunha. **Os povos indígenas, o turismo e o território: um olhar sobre os Tremembé e os jenipapo-kanindé do Ceará**. 2012. 281 f. Tese (Doutorado) – Curso de Geografia, Instituto de Estudos Socioambientais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2012.
- MEIRELES, Antonio Jeovah de Andrade. **Geomorfologia Costeira: funções ambientais e sociais**. Fortaleza: UFC 2014. 489 p.
- OLIVEIRA, João Pacheco de. Uma etnologia dos "índios misturados"? Situação colonial, territorialização e fluxos culturais. *Revista MANA*, vol. 4, n. 1, 47-77p., 1998. Disponível <https://www.scielo.br/j/mana/a/LXbFMZgsrbyVpZfbdjy6zm/?lang=pt&format=pdf>Consulta realizada em março de 2022. .
- PACHECO, Tania. Jeovah Meireles: cearense, Tremembé, geógrafo, Jenipapo-Kanindé, professor, nordestino e doutor, mas, acima de tudo, um digno cidadão brasileiro. 2007. Acesso em: 11 fev. 2021.
- ROCHA, B. **Mulheres da Encantada**. Fortaleza: Edições UFC, 2014. 113p.
- SANTOS, Carolinne Melo dos; LIMA, Anna Erika Ferreira; MORAIS, Ana Cristina da Silva; FERREIRA, Mateus de Castro. O mocororó e sua importância para os povos indígenas do litoral cearense: resistência e espiritualidade nos modos de fazer e consumir. *In*: PEREIRA, Denise; SANTO, Janaína de Paula do Espírito. **Cultura e História dos Povos Indígenas**. Belo Horizonte: Atena, 2020. Cap. 13. p. 146-159. Disponível em: <https://www.finersis.com/atenaeditora/index.php/admin/api/artigoPDF/39618>. Acesso em: 13 fev. 2021.
- 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.
- SILVA, J., SILVA, C., OLIVEIRA NETO, A., e NASCIMENTO, F. Conflicts over the use of territory in mineral Amazon. *Mercator*, 2017. Doi: <https://doi.org/10.4215/rm2017.e16023>.
- SILVA, Maria Ester Ferreira da. **Território, poder e as múltiplas territorialidades nas terras indígenas e de pretos: narrativa e memória como mediação na construção do território dos povos tradicionais**. 2010. 159 f. Tese (Doutorado) – Curso de Geografia, Geografia, Universidade Federal de Sergipe, Aracaju, 2010.
- SOUZA, Rute Moraes. **Tabas, roças e lugares de encanto: construção e reconstrução Anacé em matões Caucaia – Ceará**. 2019. 71 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cachoeira, 2019.
- 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. Acesso em: 01 mar. 2021.
- VIEIRA, Regilene Alves. **Mulheres indígenas em movimento: um olhar sobre o protagonismo das mulheres Jenipapo-Kanindé, Aquiraz-CE**, 2019. 104 f. Dissertação (Mestrado) – Curso de Antropologia, Departamento de Ciências Sociais Programa Associado de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Ceará e Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro Brasileira, Fortaleza, 2019.
- ZUIN, Poliana Bruno; ZUIN, Luís Fernando Soares. **Tradição e Alimentação**. São Paulo: Ideias e Letras, 2009. 148 p.

NOTAS

[1] Os Núcleos de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (Neabi) surgiram mediante a Lei 10.639/2003, complementada pela Lei 11.645/2008. Ambas tornaram obrigatória a inclusão da temática história e cultura afro-brasileira e indígena no currículo oficial da educação básica brasileira. O Neabi – Campus Fortaleza foi reativado no ano de 2018 e, desde então, executa vários projetos de pesquisa e extensão junto às organizações indígenas do Ceará, como a Federação dos Povos Indígenas do Ceará (Fepince), a

Articulação das Mulheres Indígenas do Ceará (Amice), a Comissão de Juventude Indígena no Ceará (Cojice) e a Articulação dos Povos e Organizações Indígenas do Nordeste, Minas Gerais e Espírito Santo (Apoimne).

[2] A homologação é a última fase do processo administrativo de demarcação, em que o Presidente da República homologa a demarcação da Terra Indígena por decreto.

[3] A desintrusão é a retirada dos não indígenas da área indígena em demarcação, após o levantamento das benfeitorias, sendo possível o reassentamento pelo Poder Público.

[4] "A unidade de paisagem do tabuleiro litorâneo representa uma reserva de biomassa que deverá ser destinada ao crescimento vegetativo, para o favorecimento à retomada da biodiversidade (manejo de culturas, do solo e da caça) e para segurança alimentar da comunidade indígena". (MEIRELES, 2012, p. 361).

[5] Também denominado de pedúnculo piriforme, carnoso, amarelo, rosado ou vermelho. Disponível em <https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/caju/arvore/CONT000fr3sbpu402wyiv80084arlaeog5af.html>. Consulta realizada em março de 2022.

[6] De acordo com FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Novo Aurélio Século XXI: o dicionário da língua portuguesa "alguidar" é: "1. Vaso em forma de cone truncado e invertido. 2. Vasilha tosca, utilizada em serviços domésticos: alguidar de barro. 3. Vasilha de barro em que se colocam comidas votivas aos orixás".

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

[8] "Toré é um ritual praticado por indígenas do nordeste que tem como significado chamar os encantados (espíritos) para ajudar. Nós traz a perspectiva que os antepassados se encantaram e hoje vem até o toré para dar força e ajudar nas necessidades" Trecho de entrevista realizada em 05/06/2019 com indígena de 19 anos do povo Anacé, aldeia Japua, em Caucaia-CE.

[10] Agora em 2020, houve alteração na data, pois, no dia 4, a cacique não estava bem de saúde; optou-se, portanto, pelo dia 20 de novembro.

[9] "Toré é um ritual praticado por indígenas do nordeste que tem como significado chamar os encantados (espíritos) para ajudar. Nós traz a perspectiva que os antepassados se encantaram e hoje vem até o toré para dar força e ajudar nas necessidades" Trecho de entrevista realizada em 05/06/2019 com indígena de 19 anos do povo Anacé, aldeia Japua, em Caucaia-CE.