



Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB  
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação – PROPPG  
Instituto de Engenharia e Desenvolvimento Sustentável - IEDS  
Mestrado Acadêmico em Sociobiodiversidade e Tecnologias Sustentáveis - MASTS

RILDELENE DOS SANTOS SILVA

**SOCIOBIODIVERSIDADE E SOBERANIA ALIMENTAR DO POVO KANINDÉ  
DE ARATUBA - SABERES INDÍGENAS NO PREPARO DO MOCORORÓ**

REDENÇÃO - CEARÁ

2021

RILDELENE DOS SANTOS SILVA

**SOCIOBIODIVERSIDADE E SOBERANIA ALIMENTAR DO POVO KANINDÉ DE  
ARATUBA - SABERES INDÍGENAS NO PREPARO DO MOCORORÓ**

Dissertação apresentada ao Mestrado Acadêmico em Sociobiodiversidade e Tecnologias Sustentáveis da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira, como requisito para obtenção de mestre em Sociobiodiversidade e Tecnologias Sustentáveis. Linha da pesquisa: Tecnologias e Desenvolvimento Sustentável. Área de concentração: Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dra. Maria do Socorro Moura Rufino

REDENÇÃO – CEARÁ

2021

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira  
Sistema de Bibliotecas da UNILAB  
Catalogação de Publicação na Fonte.

---

Silva, Rildelene dos Santos.

S696s

Sociobiodiversidade e soberania alimentar do povo Kanindé de Aratuba - saberes indígenas no preparo do mocooró / Rildelene dos Santos Silva. - Redenção, 2022.

37f: il.

Dissertação - Curso de Sociobiodiversidade e Tecnologias Sustentáveis, Mestrado Acadêmico em Sociobiodiversidade e Tecnologias Sustentáveis, Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Redenção, 2022.

Orientador: Profa. Dra. Maria do Socorro Moura Rufino.

1. Bebidas - Rituais e costumes. 2. Identidade. 3. Indígenas.  
I. Título

CE/UF/BSP

CDD 980.41

---

RILDELENE DOS SANTOS SILVA

**SOCIOBIODIVERSIDADE E SOBERANIA ALIMENTAR DO POVO KANINDÉ DE  
ARATUBA - SABERES INDÍGENAS NO PREPARO DO MOCORORÓ**

Aprovado em: 16/12/2021

BANCA EXAMINADORA

---

Prof.<sup>a</sup> Dra. Maria do Socorro Moura Rufino – MASTS (Orientadora)  
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - UNILAB

---

Prof.<sup>o</sup> Dr. Luís Tomás Domingos (Professor interno)  
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - UNILAB

---

Profa Dra. Jaqueline Sgarbi Santos (Professora interna)  
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB

---

Profa. Dra. Anna Erika Ferreira Lima (Professora externa)  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE – Campus Fortaleza)

## DEDICATÓRIA

*Aos meus pais, Jucilene e Valmir, que me ensinaram a ser uma pessoa de valor. Aos meus avós, Cícero e Zenilda, que estão ao meu lado sempre me ensinando suas experiências de luta, e à minha filha, Maria Valentina, por me dar força e inspiração para quaisquer lutas que a vida venha me apresentar.*

## AGRADECIMENTOS

A **Deus**, pela minha vida e por me ajudar a ultrapassar todos os obstáculos encontrados, ao longo do mestrado.

Aos **Encantados Kanindé** por me darem força e coragem para conseguir concluir essa trajetória que apresentou uma série de desafios.

À minha **família**, pelo apoio aos meus objetivos, em especial a minha mãe **Jucilene**, e à minha filha, **Maria Valentina**, que são meu porto seguro.

Aos meus tios, especialmente tio **Nilton**.

Aos **meus amigos**, por estarem sempre ao meu lado, me dando força e conselhos para a realização dos meus sonhos.

Ao meu psicólogo, **Padre Marcílio Jerônimo**, que foi extremamente importante durante este período.

Ao grande amigo de luta **Jeovah Meireles** pelo apoio, orientações, conselhos e ajuda na correção do texto.

À **Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira-UNILAB**, pela oportunidade de cursar o Mestrado Acadêmico em Sociobiodiversidade e Tecnologias Sustentáveis (MASTS).

À minha orientadora, **Dra. Socorro Rufino**, pela construção no decorrer do mestrado. A você, professora, meu agradecimento.

A todos os **professores do MASTS**, em especial ao Coordenador, Prof. Juan Carlos Alcócer, por todos os ensinamentos, trocas de conhecimento e dedicação.

Aos **amigos** Acácio Sousa e todos do Grupo de pesquisa POLIFBAN pelo auxílio e apoio nos momentos de dúvidas. Ao grupo de pesquisa MU-CONSAN/CPLP, em nome da **Professora Dra. Jaqueline Sgarbi**, pela oportunidade em ser bolsista do projeto, pelos trabalhos coletivamente realizados, pela amizade e troca de saberes do grupo. Tudo isso foi muito importante durante esse processo.

Ao Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas - NEABI- Campus Fortaleza e a Coordenadora à época, a **Professora Dra. Anna Erika Ferreira**. **Fazer/ser/sentir-me parte desse grupo me fez crescer tanto. Gratidão.**

## RESUMO

A sustentabilidade surge dos indivíduos com o intuito de fortalecer o desenvolvimento social, o acesso à educação, à cultura e à saúde. O objetivo deste trabalho esteve alicerçado em fazer uma análise acerca da sociobiodiversidade e da soberania alimentar do povo Kanindé de Aratuba, tendo como objeto de estudo o mocororó, as formas de preparo, consumo e conservação da bebida, que marca um dos diversos alimentos e bebidas da ancestralidade indígena. Para tanto, partiu-se das seguintes questões problematizadoras: como o povo Kanindé tem garantido a preservação dos saberes relacionados às formas de preservação da sua sociobiodiversidade alimentar e ambiental? Como suas práticas alimentares, especificamente, o preparo da bebida ancestral tem colaborado com o fortalecimento da resistência territorial? Nesse contexto, observa-se que a ancestralidade de um povo indígena proporciona marcas que são registros indelévels de luta e resistência. A produção desta bebida é artesanal. Lavado com o sumo do próprio caju, para a sua produção, o pedúnculo é prensado com as mãos, filtrado e engarrafado por meses, sendo que o líquido passa por três tipos de fermentação, até o período adequado para consumo.

**Palavras chaves:** Bebida sagrada. Identidade. Sustentabilidade. Indígenas.

## ABSTRACT

Sustainability emerges from individuals in order to strengthen social development, access to education, culture and health. The objective of this work was based on the analysis of sociobiodiversity and food sovereignty of the Kanindé people of Aratuba, having as object of study the mocororó, the ways of preparation, consumption and preservation of the drink, which is one of the many foods and drinks of indigenous ancestry. To this end, we started with the following problematizing questions: How have the Kanindé people ensured the preservation of knowledge related to the ways of preserving their sociobiodiverse food and environment? How have your food practices, specifically, the preparation of the ancestral drink, collaborated with the strengthening of territorial resistance? In this context, it is observed that the ancestry of an indigenous people provides marks that are indelible records of struggle and resistance. The production of this drink is artisanal. Washed with the juice of the cashew itself, for its production, the stalk is pressed with the hands, filtered and bottled for months, and the liquid goes through three types of fermentation, until the appropriate period for consumption.

**Keywords:** Sacred drink. Identity. Sustainability. Indigenous.



## LISTAS DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Museu Indígena Kanindé de Aratuba .....	13
Figura 2 – Mapa de Localização da T.I. Kanindé de Aratuba Ceará.....	17
Figura 3 – Agricultura Familiar de subsistência.....	25
Figura 4 – Caju Nativo.....	27
Figura 5 – Ritual e Consumo do Mocaroró na assembleia dos Povos Indígenas do Ceará	28
Figura 6 – Liderança produzindo Mocaroró.....	31
Figura 7 – Vivência de alunos com troncos velhos.....	33
Figura 8 – Etapas: a) Bagaço de caju, b) Suco de caju (mocaroró).....	34

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

CEP – Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos

DHAA – Direito Humano à Alimentação Adequada

IFCE – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará

ONGs – Organizações Não Governamentais

OIT – Organização Internacional do Trabalho

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>11</b>
1.1 Para início de um diálogo – Problematização.....	11
<b>2 METODOLOGIA .....</b>	<b>18</b>
2.1 Local da pesquisa.....	18
2.2 Contexto ético.....	20
<b>3 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....</b>	<b>22</b>
3.1 história e valorização da bebida indígena moco- roró – usos, elaboração e importância para o povo kanindé de Aratuba.....	22
3.2 Bebida indígena moco- roró, tradição e modos de preparo.....	29
<b>4 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>35</b>
<b>5 REFERÊNCIAS.....</b>	<b>36</b>

## 1 INTRODUÇÃO

### 1.1 Para início de um diálogo – Problematização

A cultura de viver no mato, plantar, colher alimentos naturais da terra e comer revela quem somos e de onde viemos. Destaco o impacto e a representatividade que desde cedo vivenciei na cultura alimentar, um dos elementos fundamentais do fortalecimento da cultura dos povos indígenas do Ceará. Enquanto, mulher indígena, universitária, formada em Gastronomia (IFCE), não posso deixar de indicar a relevância de construir uma pesquisa como esta, que vem fortalecer e difundir a cultura do meu povo e dos meus parentes Tremembé. O que, neste trabalho, se desenha academicamente, de forma expressiva e voluntária, deixará marcas de um tempo, de uma história e de muitas lutas.

Nesse sentido, os caminhos que levaram ao presente objeto de estudo versam por compreender essa dinâmica espaço-tempo, cultura-alimentação, comida-ancestralidade. São os pilares que viabilizam constatar como a biodiversidade pode ser trabalhada e conservada com os saberes dos povos tradicionais.

Assim, a biodiversidade é definida pela Convenção sobre a Diversidade Biológica como:

[...] a variabilidade entre os seres vivos de todas as origens, inter alia, a terrestre, a marinha e outros ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos dos quais fazem parte: isso inclui a diversidade no interior das espécies, entre as espécies e entre espécies e ecossistemas” (DIEGUES, 2000).

Atenção, para o fato de a biodiversidade não perpassar apenas sob os aspectos naturais, mas sim em uma construção social e cultural como bem destaca Diegues *et al.* (2000), onde as “[...] espécies são objetos de conhecimento, de domesticação e uso, fonte de inspiração para mitos e rituais das sociedades tradicionais e, finalmente, mercadoria nas sociedades modernas” (p.1).

Para tanto, o que se dispõe como essencial na compreensão dessa correlação povos indígenas e território é a sua relação com a terra e com a troca existente de vida dessa para os povos que dela vivem e sobrevivem.

Aspectos importantes para a cultura indígena estão no elaborar das práticas

alimentares desde o cultivo do solo e preparar a diversidade de comidas. É comum chegar à aldeia Kanindé e os indígenas oferecerem muncunzá salgado<sup>1</sup>, o qual se caracteriza como uma comida cuja elaboração é passada de geração a geração completamente integrada à ancestralidade, principalmente por meio da oralidade e do modo de fazer coletivo seja para o consumo familiar ou para as festividades do povo e estabelecimento de rituais de colheita, agradecimento e comemoração. Por isso, a relevância de efetivar o registro escrito e publicado do que aprendemos, enquanto povo, com nossas tataravós, bisavós, avós e pais.

Invariavelmente, dentre as atividades que viabilizam a garantia dos alimentos, nos territórios indígenas, está a agricultura, que é praticada e se caracteriza como uma das atividades essenciais para garantir a soberania alimentar do povo Kanindé. Este povo, por sua vez, se relaciona diretamente com outras práticas tradicionais como a dança do toré<sup>2</sup>, que faz parte de ritual sagrado.

Falar do toré é nos remetermos a manifestações de “fortalecimento da cultura, da fé do povo Kanindé e dos outros 14 povos do Ceará, além de agradecimento às superações de dificuldades que nosso povo enfrente ou tenha enfrentado” (Entrevista com o Sr. Cicero Pereira, 70 anos, em 12 de janeiro de 2020).

Essa relação de fé, agradecimento e expressão cultural está, invariavelmente, conectada com os elementos da natureza, tanto a fauna como a flora, o que historicamente é comprovado nos registros que foram sendo catalogados no Museu Indígena Kanindé de Aratuba.

Reiteramos, assim, que diversos registros históricos referentes à sociobiodiversidade Kanindé estão catalogados e expressos no espaço do Museu Indígena Kanindé de Aratuba<sup>3</sup>. Dentre as formas de transmissão dos conhecimentos indígenas, além da oralidade, o museu viabilizou um registro educativo e de referência para nosso povo. Parte dos registros está relacionada com as formas e instrumentos para o cultivo e produção de alimentos

---

<sup>1</sup> O prato é preparado com o milho pilado no pilão de madeira, em seguida é colocado de molho na água por algumas horas, cozinha-se a fava, a carne e o toucinho separados, cada um em uma panela, quando o milho estiver quase cozido mistura todos os ingredientes cozidos e tempera com sal, pimenta, colorau e cheiro verde.

<sup>2</sup> O toré é um ritual sagrado, um tipo de dança em roda, dançado por indígenas com maracás para trazer som ao ritmo da dança com músicas e orações de agradecimento aos encantados, o ritual é dançado em noites culturais, rodas de conversas e reuniões.

<sup>3</sup> A diversidade de memórias indígenas, as mobilizações étnicas e as dinâmicas cosmológicas associadas aos processos de ‘apropriação’ e ‘tradução’ dos museus por populações indígenas, por meio da compreensão de como ocorrem as ressignificações das noções de ‘patrimônio’ e ‘cultura’, experiência. O Museu dos Kanindé, criado no ano de 1995, no Sítio Fernandes, zona rural no município de Aratuba (CE) (GOMES, 2019).

e os cuidados com a diversidade de paisagens e no trato cotidiano desde as práticas da agricultura familiar; ao preparo e consumo dos frutos como caju, fundamental para o preparo do mocororó utilizado nos rituais; e aos instrumentos ancestralmente utilizados para a caça.

Vale destacar preliminarmente, uma vez que o *Capítulo 3 - História E Valorização Da Bebida Indígena Mocororó – Usos, Elaboração E Importância Para O Povo Kanindé De Aratuba*, trata diretamente dessa discussão; que o preparo da bebida mocororó culmina com a fermentação do sumo do caju azedo e é consumida durante o ritual do toré entre os Kanindé, demonstrando a relação essencial existente entre os elementos da natureza e a importância de sua preservação para a manutenção das práticas culturais, religiosas e ancestrais dos povos indígenas.

Dessa maneira, é expresso o seu caráter religioso e os vínculos com a diversidade ambiental, uma vez que é possível observar que de acordo com a área onde se localiza a etnia, as diferenças pedológicas, geomorfológicas e os demais aspectos ambientais serão determinantes no desenvolvimento de espécies da flora cearense com características que irão proporcionar elaborações e preparos que proporcionarão modos diversos de elaborações, onde orações, cantos, meditações e danças proporcionarão identidades próprias de acordo com cada povo que promove aquele preparo, uso e consumo, bem como a sua atenção e cuidado com a biodiversidade de seus territórios que se configura como fatores determinantes para a preservação e resistência da cultura dos povos indígenas.

Na matéria intitulada *Como os povos e as terras indígenas protegem a biodiversidade*, de autoria da jornalista Karen Shiratori (NEXO JORNAL LTDA, 23 de Julho de 2019)<sup>4</sup>, “o reconhecimento crescente do papel dessas populações na ampliação da diversidade da fauna e da flora, por meio de seus conhecimentos e formas únicas de viver e ocupar um lugar, é um dos caminhos para abordar a importância das áreas demarcadas”, onde a relação com o território é a expressão do bem viver e dos elementos da natureza que fortalecem e promovem a resistência alimentar e cultural dos povos, uma vez que “toda árvore que tomba é o anúncio de outros fins” (SHIRATORI, KAREN; NEXO JORNAL LTDA, 23 de Julho de 2019). Essa relação com a natureza dos Kanindé vem sendo desde 1995 de forma catalogada e coordenada no Museu (Figura 1) existente no território da Aldeia Fernandes.

---

<sup>4</sup> Link para matéria: <https://www.nexojornal.com.br/ensaio/2019/Como-os-povos-e-as-terras-ind%C3%ADgenas-protegem-a-biodiversidade>

**Figura 1** - Museu Indígena Kanindé de Aratuba



O museu tem a importância de fortalecer a afirmação da identidade do povo Kanindé e contribuir com a luta pela demarcação do território através dos históricos representados no museu, estudos e memórias. “Preservar objetos, referenciais simbólicos, costumes, tradições, saberes, espiritualidades e modos de vida presentes nesse espaço histórico-cultural (SANTOS, 2017. p. 186).

O museu é repleto de representações materiais e imateriais imanentes da cultura indígena Kanindé, onde, também, existem registros da diversidade ecológica, essenciais para o resgate das práticas coletivas de manejo do solo. Este espaço se caracteriza como um espaço pedagógico para os indígenas, estudantes e professores da escola diferenciada. Em síntese, resguarda a história de um povo que sofreu e superou os prolongados períodos de seca no setor semiárido do Maciço de Baturité. Registra, especialmente, os direitos conquistados e previstos pela Constituição de 1988 (BRASIL, 1988), como a materialização das escolas indígenas, do atendimento à saúde para os povos e das demais relações socioeconômicas e modos de vida com a terra.

Esse mesmo povo, antes da promulgação da constituinte, perdeu diversos familiares nos conflitos com posseiros para a conquista da terra em que hoje vivem. Para o Sr. Cicero Pereira (liderança indígena, aldeamento Fernandes, 70 anos), “essa foi a base da luta e a

coragem de viver. Não foi pensando em si, mas no coletivo, em uma aldeia que tem muita história *pra* contar”. (Entrevista com o Sr. Cicero Pereira, aldeamento Fernandes, 70 anos, em 25 de julho de 2021).

Foi com o intuito de fortalecer os registros orais desse povo, de discutir a importância das relações destes com sua terra, de identificar suas práticas e conhecimentos ancestrais e, assim, compreender sua sociobiodiversidade que este trabalho nasceu. Para tanto, partimos de um elemento cultural, ancestral, identitário do nosso povo, a análise contextualizada da soberania alimentar, que tem em si, no caso em análise, uma importância fundamental para compreender as diversas relações com a terra e o modo de vida conjugado com a natureza para a produção de alimentos e bebidas. Desse modo, o mocooró é evidenciado como uma bebida tradicional e ancestral que expressa a cultura Kanindé e se configura como uma elaboração fundamental para o reconhecimento da soberania alimentar desse povo que faz parte das 15 etnias existentes no Ceará.

Os componentes da paisagem, o relevo com encostas íngremes e nascentes de água doce integram-se com a diversidade de práticas para a produção do mocooró. Entretanto, Norder (2019) demonstra como a invisibilidade e racismo estrutural por parte do estado e a criminalização de lideranças indígenas pelo direito ao território, afeta negativamente os conhecimentos tradicionais, culturais, medicinais e de manejo da terra. Outra consequência é a modificação da relação dos indígenas com a natureza evidenciada pela inexistência de assistência técnica para a melhoria da qualidade do solo, proteção das nascentes de água doce e financiamentos advindos de políticas públicas para a produção de alimentos de acordo com as práticas coletivas e familiares.

Nesse contexto, a importância de desenvolver esta pesquisa está relacionada à conservação e preservação da cultura do povo Kanindé. Um registro acadêmico como o que se materializa aqui tem o intuito de “[...] não deixar morrer o que foi deixado pelos ancestrais”, como expressou a fala do Seu Cícero Pereira (Liderança indígena, 70 anos, aldeamento Fernandes, entrevista realizada em 25 de julho de 2021).

A pesquisa também revela que na agricultura visualiza-se a importância de manter a cultura alimentar, garantindo, de forma segura, os alimentos dos povos indígenas. No caso do Povo Kanindé, o plantio é feito em pequena escala, sem precisar do uso de agrotóxico e para o consumo anual das famílias. O que é perceptível, ainda, são as práticas alimentares dos mais velhos; também chamados de troncos velhos; as quais foram pouco alteradas.

Destacamos que os troncos velhos são os indígenas mais experientes com o trato da terra e da produção de alimentos saudáveis, que transmitem para os mais novos a importância



de comerem o que os antepassados deixaram vivo na memória. Além de manter práticas alimentares saudáveis, estão envoltas na cultura consolidada por várias gerações. E que evidencia a resistência do povo com a continuidade do consumo de alimentos com a garantia de qualidade para a saúde coletiva diante da produção intimamente relacionada com a natureza do território indígena.

As sociedades, povos e demais comunidades tradicionais, em sua sociodiversidade, caracterizam-se pela interdependência em relação aos sistemas naturais (BARRETO FILHO, 2004). Foi possível constatar que os Kanindé, ao observarem os ciclos da natureza (cosmovivência dos povos originários), – de quando chove ou faz seca, sobre as árvores e arbustos que ali crescem e a fauna que por ali vive – elaboram complexas relações com a diversidade dos ecossistemas tradicionalmente relacionados com o cotidiano dos aldeamentos e que foram sendo repassados por gerações.

Assim se constrói o modo de vida de cada povo ou comunidade tradicional. Essas práticas são fundamentais para a constituição dos territórios e espaços onde cada grupo reproduz suas dimensões históricas e concebe as estruturas locais da cultura, econômica e política. À vista disso, o Território Kanindé, com as duas aldeias denominadas Fernandes e Balança.

É do território que surge a autoidentificação coletiva e a relação dos sujeitos como guardiões e guardiãs do patrimônio genético e dos conhecimentos tradicionais. A soberania alimentar dos povos indígenas tem relação direta com a garantia de seus territórios, como afirma o Cacique Sotero (75 anos), “não tem como escolher os nossos alimentos, sem ter nossa terra, sem ter nosso direito pelo território. É ele quem faz quem nós somos...nossas escolhas e nossos direitos” (Liderança indígena, 75 anos, aldeamento Fernandes, entrevista realizada em 22 de junho de 2021).

Para isso, não se pode perder de vista a Convenção 169<sup>5</sup> da Organização Internacional do Trabalho (OIT). A guarda, portanto, não só protege os saberes tradicionais das ameaças inerentes, como promove a partilha e o cultivo entre as famílias e comunidades nos territórios:

Dentre os fatores que corroboram com a manutenção e fortalecimento da sociobiodiversidade alimentar do Povo Kanindé, práticas de plantio, elaboração, consumo e suas ritualísticas são relevantes para a garantia da soberania alimentar desses povos originários. Sendo o mocororó uma bebida que relaciona atividades produtivas como a agricultura, os saberes tradicionais em seu preparo e o consumo, mediante práticas rituais. Essas práticas são expressões de saberes geracionais que

---

<sup>5</sup> Disponível em

<https://www.oas.org/dil/port/1989%20Convenção%20sobre%20Povos%20Ind%C3%ADgenas%20e%20Tribais%20Convenção%20OIT%20n%20%20169.pdf>. Consulta realizada em julho de 2021.

promovem formas de resistência e reconhecimento pelo povo Kanindé, gerando os produtos da sociobiodiversidade que se caracterizam como bens e serviços gerados com recursos da biodiversidade e por povos e comunidades tradicionais e agricultores familiares, que mantêm e valorizam suas práticas e seus saberes, assegurem seus direitos e gerem renda, promovendo a melhoria de sua qualidade de vida e do ambiente em que vivem (BRASIL, 2009).

Esta pesquisa tem a seguinte questão problematizadora: como o povo Kanindé tem garantido a preservação dos saberes relacionados às formas de preservação da sua sociobiodiversidade alimentar e ambiental? Como suas práticas alimentares, especificamente, o preparo da bebida ancestral tem colaborado com o fortalecimento da resistência territorial?

O objetivo deste trabalho esteve alicerçado em efetivar uma análise acerca da sociobiodiversidade e da soberania alimentar do povo Kanindé de Aratuba tendo como objeto de estudo o mocooró, as formas de preparo, consumo e conservação da bebida que marca um dos diversos alimentos e bebidas da ancestralidade indígena.

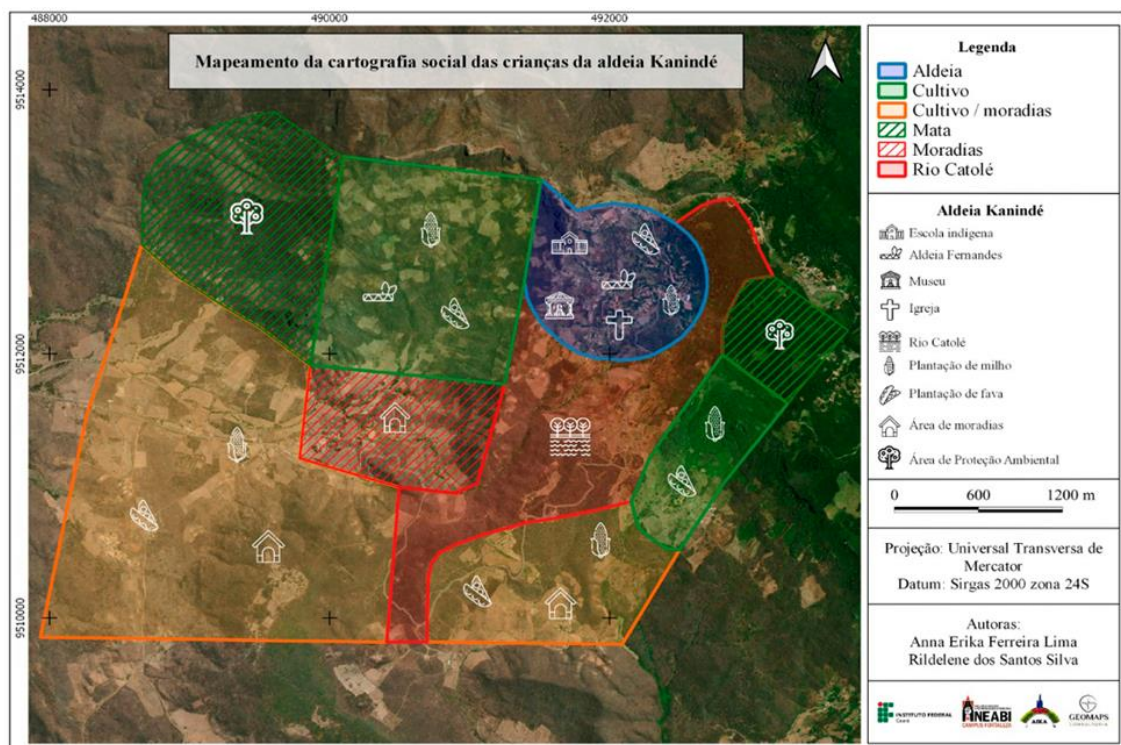
## 2 METODOLOGIA

### 2.1 Local da Pesquisa

A Aldeia Fernandes localiza-se na Cidade de Aratuba, no Maciço de Baturité, a uma altitude média de 900 m acima do nível do mar, sendo o núcleo urbano mais elevado do estado do Ceará. A sede do município localiza-se a 945 metros de altitude, cuja distância em linha reta da capital cearense é de 120 km (MACIEL, 2016). Possui relevo bastante acidentado, com resquícios de Mata Atlântica e Caatinga arbustiva aberta com floresta caducifólia espinhosa à barlavento do maciço. Possui clima agradável e temperaturas máximas de 25°C e mínima de 19°C (ANUÁRIO DO CE, 2020).

Hoje os Kanindés são reconhecidos como etnia pela Fundação Nacional do Índio (Funai), possui seu território delimitado em 1.793,01 hectares (Figura 2) como pode ser observado na imagem abaixo.

**Figura 2** - Mapa de localização da T.I Kanindé de Aratuba – CE.



Fonte: Lima, Silva (2020).

No ano de 2020, a aldeia contava com 902 habitantes, sendo 265 desaldeados e 637

aldeados (SISAI-DISEI, 2020). A principal fonte de renda para a sobrevivência é a agricultura familiar de subsistência, que desde a chegada dos Kanindé ao território. É essa a principal prática de produção de alimento, com os roçados localizados na vertente oeste do maciço e com os principais cultivos representados pela fava, o feijão e o milho.

A pesquisa optou por uma abordagem quali-qualitativa, onde, primeiramente, os aspectos qualitativos partiram dos dados levantados por observações participantes, que consistem em uma modalidade que [...] parte da premissa de que a apreensão de um contexto social específico só pode ser concretizada se o observador puder imergir e se tornar um membro do grupo social investigado. Só então, poderá compreender a relação entre o cotidiano e os significados atribuídos por este grupo (FRASER, GONDIM, 2004, p.141), o que foi possível ser realizado por ser uma mulher Kanindé de Aratuba; e segundo por ter dedicado os momentos de diálogo entre familiares nesses últimos dois anos, que eram relacionados mais à descontração, aprendizado e aconselhamento, ou seja, de socialização; por períodos de escuta atenta, registros fotográficos e elaboração de apontamentos que fundamentaram um caderno de campo onde foram realizadas uma série de descrições densas relacionadas à elaboração de comidas, preparos e escolhas alimentares definidoras da resistência da soberania alimentar indígena do povo Kanindé.

Ainda sobre os dados qualitativos e o seu levantamento durante o processo de pesquisa,

[...] ao privilegiar a fala dos atores sociais, permite atingir um nível de compreensão da realidade humana que se torna acessível por meio de discursos, sendo apropriada para investigações cujo objetivo é conhecer como as pessoas percebem o mundo. Em outras palavras, a forma específica de conversação que se estabelece em uma entrevista para fins de pesquisa favorece o acesso direto ou indireto às opiniões, às crenças, aos valores e aos significados que as pessoas atribuem a si, aos outros e ao mundo circundante. Deste modo, a entrevista dá voz ao interlocutor para que ele fale do que está acessível a sua mente no momento da interação com o entrevistador e em um processo de influência mútua produz um discurso compartilhado pelos dois atores: pesquisador e participante (FRASER; GONDIM, 2004, p.140).

Os dados primários, coletados pelos pesquisadores como propósito da pesquisa, foram relacionados com as observações das práticas de produção de alimentos, especificamente, a elaboração do mocoororó, plantio do caju azedo, escolha dos frutos, forma de elaboração, armazenamento e formas de consumo, sendo, assim, serem sistematizados a partir de transcrições dessas entrevistas com modalidade face a face (entrevistas semi-entrevistadas).

Para Triviños (1987) a entrevista semiestruturada tem como característica questionamentos básicos que são apoiados em teorias e hipóteses que se relacionam ao tema da pesquisa, nesse caso a relação direta existente entre a importância da elaboração e consumo do

mocororó para os povos indígenas, a relevância dessa prática como característica da resistência alimentar e da soberania alimentar do povo Kanindé e como essa prática ancestral vem sendo mantida pelos ensinamentos dos troncos velhos à juventude, estabelece a manutenção de troca de saberes em festividades, cantos (toré) e rituais de batizados, festas de colheitas e vivências na Escola Indígena Manoel Francisco dos Santos e no Museu Indígena Kanindé.

Tais compreensões advindas das hipóteses descritas geraram os questionamentos que levaram à novas reflexões e hipóteses resultantes das respostas dos indígenas entrevistados. Ou seja, a entrevista semiestruturada “[...] favorece não só a descrição dos fenômenos sociais, mas também sua explicação e a compreensão de sua totalidade [...]” além de manter a presença consciente e atuante do pesquisador no processo de coleta de informações (TRIVIÑOS, 1987, p. 152).

Nesse contexto, foram realizadas sete entrevistas semiestruturadas durante o percurso da pesquisa junto a professores da Escola Indígena Manoel Francisco dos Santos (2); troncos velhos (2), lideranças das duas aldeias (2) e 1 mulher indígena, onde tais diálogos foram estabelecidos no período de março de 2020 e novembro de 2021.

É importante destacar que tivemos como o maior desafio para o desenvolvimento dos trabalhos de campo e conclusão deste processo, a realização das entrevistas e a aplicação dos cinquenta e seis questionários no período da epidemia de Covid-19, a qual gerou uma contaminação mais expressiva na T.I. Kanindé entre maio e agosto de 2020, mesmo esta seguindo entre os anos de 2021 e neste janeiro de 2022, momento de conclusão do texto da dissertação.

Os questionários respondidos por 56 indígenas consistiu em um conjunto de perguntas e afirmações aplicadas através de link específico do *Google Forms* (Questionário: Bebida indígena mocororó - Formulários Google) da mesma forma para todos os entrevistados, onde pudemos transformar em percentagens os dados coletados (STAKE, 2011). O referido questionário apresentou dez (10) itens, com as categorias de respostas diretamente ligadas ao consumo, elaboração e aceitação do mocororó, como um alimento determinante para a soberania alimentar do povo Kanindé de Aratuba.

## **2.2 Contexto ético**

O projeto para a realização da pesquisa de mestrado não foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP) da Unilab, em razão da pesquisadora ser indígena e pertencer à Aldeia Fernandes, a qual faz parte da Terra Indígena na qual a pesquisa foi construída e discutida com lideranças, jovens, troncos velhos e professores indígenas. Neste

ponto, coadunamos com Stake (2011), quando este afirma que “a conduta ética nas pesquisas interpessoais depende nem tanto dos formulários de termos de consentimento livre e esclarecido, mas do cuidado deliberado e colaborativo dos pesquisadores, invocando a necessidade de ajuda de seus amigos críticos (MACINTOSH e MORSE, 2008 *apud* STAKE, 2011, p. 225) que nesse caso foram os próprios indígenas

Os dados coletados foram inicialmente sistematizados na caderneta de campo durante as caminhadas pelos roçados, nos quintais produtivos e nas matas arbóreas. E advindos das discussões realizadas nas rodas de conversas, diálogos informais e formais e a utilização de questionário para as entrevistas semiestruturadas como indicado no item anterior.

Utilizou-se a abordagem quali-quantitativa com as sete entrevistas semiestruturadas e aplicação de cinquenta e seis questionários que puderam ser quantificados. Destarte, para dar conta da realidade observada, dialogar com os sujeitos e o objeto de estudo e aprimorar as análises teóricas, evidenciou-se que,

A pesquisa qualitativa responde a questões muito particulares, pois se preocupa com um nível de realidade que não pode ser quantificado, ou seja, ela trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis (MINAYO, 2001, p. 22).

Na pesquisa de campo, além das observações relacionadas com a paisagem, ecossistemas e a diversidade de usos e práticas no território, foram realizadas entrevistas com agricultores e professores. Os questionários foram aplicados com formulários eletrônicos (*Google Forms*). As perguntas versaram principalmente sobre a importância da bebida indígena mocororó para a soberania alimentar.

Tratou-se de estudo de caso, dado que a pesquisa está relacionada com evidenciar as práticas sustentáveis na elaboração da bebida e evidência da soberania alimentar do povo Kanindé. Além de analisar as diferenças locais na coleta e no preparo do mocororó.

Para Alves-Mazzotti (2006, p. 640), os exemplos mais comuns para esse tipo de estudo são os que focalizam apenas uma unidade: um indivíduo, um pequeno grupo, uma instituição, um programa ou um evento. Segundo a autora (*op. cit.*), podem-se ter também estudos de casos múltiplos, os quais são conduzidos simultaneamente: vários indivíduos (por exemplo, professores alfabetizadores bem-sucedidos), várias instituições (por exemplo, diferentes escolas que estão desenvolvendo um mesmo projeto).

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

#### 3.1 História e valorização da bebida indígena mocororó – usos, elaboração e importância para o povo Kanindé de Aratuba

O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) consiste no acesso físico e econômico de todas as pessoas aos alimentos e aos recursos, como emprego ou terra, para garantir esse acesso de modo contínuo. Esse direito inclui a água e as diversas formas de acesso à água na sua compreensão e realização. Ao afirmar que a alimentação deve ser adequada, entende-se que ela seja adequada ao contexto e às condições culturais, sociais, econômicas, climáticas e ecológicas de cada pessoa, etnia, cultura ou grupo social (BRASIL, 2014).

A Segurança Alimentar vem sendo trabalhado nas últimas décadas, na medida em que o enfrentamento do problema da fome exigia amplitude de ações de governos, organismos multilaterais, organizações não governamentais (ONGs) e movimentos sociais organizados para que juntos pensassem políticas a fim de atender às demandas advindas de problemas sociais. Este se tornou objetivo principal para o desenvolvimento de economias, com o intuito de que a sua população venha a ter melhor qualidade de vida, por meio da educação, do trabalho e da moradia (LIMA, 2015).

A soberania alimentar favorece a soberania econômica, política e cultural dos povos. Defender a soberania alimentar é reconhecer uma agricultura com camponeses, indígenas e comunidades pesqueiras, vinculadas ao território, prioritariamente orientada a satisfação das necessidades dos mercados locais e nacionais [...] (Declaração final do Fórum Mundial de Soberania Alimentar, assinada pela Via Campesina, Havana, Cuba/2001, apud Campos, C; CAMPOS, R., 2007, p.7).

A geração de renda proveniente da comercialização de alimentos locais incentiva atividades sustentáveis com base no uso da biodiversidade local (agricultura e extrativismo) e, dessa forma, evita a busca de alternativas ilícitas, como mineração e desmatamento, que geram grande impacto ambiental, desestruturação social, impactos culturais e na saúde dos povos (BRASIL, 2020).

Segundo Oliveira (2013), para termos um entendimento sobre as políticas públicas de segurança alimentar relacionadas aos Povos Indígenas, é preciso compreender o contexto histórico da questão indígena no Brasil. Este passado histórico é um elemento importante e essencial na construção das relações sociais do presente. Sabe-se que na conjuntura atual, os Povos Indígenas persistem, lutando pela manutenção e recuperação de seus territórios, quesito primordial a sua segurança alimentar.

É importante ressaltar que o contato da população indígena com a sociedade não indígena causou graves problemas de alimentação junto às comunidades indígenas,

pois houve uma interferência total no meio social, ambiental e cultural destes povos, tendo em vista que estes já não conseguiam viver a sua cultura conforme seus usos, costumes e tradições, havendo também a introdução de várias doenças, o que foi determinante na morte e extinção de vários povos (OLIVEIRA, 2013).

O surgimento do movimento indígena brasileiro nasceu com a conjuntura política e social que eclodiu no Brasil no início de 1970. Foram tempos difíceis, ao imperar no Brasil o regime de exceção, preconizado pelos militares com o golpe militar em 1964. Naquela ocasião, a política indigenista previa que os povos indígenas deveriam ser integrados pela nação e, conseqüentemente, os indígenas renunciarem suas identidades étnicas, para se tornarem “apenas” brasileiros. Essa política estava a serviço dos interesses de desenvolvimento e integração nacional, que também escondiam a intenção de explorar as riquezas presentes no solo subsolo das terras tradicionalmente ocupadas pelos nossos povos.

O Brasil, além de apresentar uma das maiores taxas de diversidade biológica do planeta, é um dos países de maior diversidade cultural. Existem no país mais de 500 áreas indígenas reconhecidas pelo Estado, habitadas por cerca de 200 sociedades indígenas culturalmente diferenciadas, as quais desenvolveram, ao longo dos séculos de sua existência, formas de adaptação a toda variedade dos ecossistemas presentes no território nacional. Ainda hoje a qualidade da ocupação indígena deve ser enfatizada. Suas áreas geralmente são as de cobertura florestal mais preservada, mesmo nos casos em que a devastação ambiental tenha se expandido ao seu redor (DIEGUES, 2000 p. 26).

No passado, os povos indígenas dependiam, em menor ou maior grau, da agricultura, caça, pesca e coleta para a subsistência. As pressões populacionais, avanços do agronegócio e da mineração, aliadas a ambientes degradados, comprometem a manutenção da segurança alimentar (COIMBRA 2005).

Os Kanindés têm a história marcada por um longo processo de migrações forçadas. Localizados nos municípios de Canindé - Sertão Central e Aratuba - Serra de Baturité, a origem histórica do povo Kanindé remete ao chefe Canindé, que liderou a resistência de seu povo no século XVII, obrigando o então rei de Portugal a assinar com ele o tratado de paz, firmado em 1692, mas descumprido por parte dos portugueses. Como ocorria com muitos agrupamentos nativos, seus descendentes passaram a ser conhecidos como Kanindé, alusão ao chefe e à ancestralidade (ESCOLA KANINDÉ, 2019).

Kanindé, Jenipapo e Paiaçu são representados em relatos e estudos históricos como parentes, parte do grande tronco dos Tarairiú. A partir do século XVII são retratados batalhando no sertão, unidos ou em lados contrários e, posteriormente, sendo aldeados em Monte-mor (Baturité) e Pacajus. Neste ínterim, fizeram muitas migrações de itinerários pouco esclarecidos. Os Kanindé (ou Canindé, como é mais comum em fontes e estudos) já estavam presentes nas primeiras obras sobre a história do Ceará, como um dos grupos étnicos do Sertão, apontados em constante circulação, mas habitando áreas próximas à bacia hidrográfica dos rios Choró, Quixeramobim e Banabuiú. As informações histórico-bibliográficas enfatizam a localização geográfica, os vínculos de parentesco e a catequese (GOMES, 2002, p. 77-78).



A chamada Terra da Gia foi durante muito tempo utilizada pelo povo Kanindé para as plantações de roçados e para a caça. Constitui-se como significativo lugar de memória para o grupo. Em 1995, após grande luta dos indígenas e trabalhadores rurais locais, essa terra foi desapropriada pelo Incra. E após querelas na divisão da terra, os Kanindé do Sítio Fernandes ficaram com 270 hectares e continuam plantando no sistema de roçados.

A sociedade modela a natureza e seus diversos habitats, construindo um território. Os ecossistemas do aldeamento Fernandes têm uma dinâmica própria: revelam traços do passado com a vegetação natural que certamente ocupava mais espaço, e agora permanece mais exuberante em setores como na Terra da Gia. A paisagem também foi modelada pela conjunção dos elementos da natureza com o modo de vida do povo. E necessariamente, a paisagem se transforma para alimentar as famílias e fornecer o sustento das relações sociais e econômicas. Um mosaico de diferentes habitats espelha a ação material e simbólica das diversas comunidades humanas, ao longo dos séculos. Ecólogos consideram que a estrutura da paisagem é importante para a manutenção dos processos ecológicos e da diversidade biológica, particularmente em áreas onde vivem comunidades tradicionais diretamente dependentes dos usos dos recursos naturais. Nesse sentido, a paisagem é fruto de uma história comum e interligada: a história humana e natural (DIEGUES, 2000).

As fragilidades, nesse contexto adverso, são importantes, e os povos indígenas devem enfrentar, além das lutas empreendidas, outros desafios como o necessário fortalecimento da sua institucionalização, o fortalecimento das suas organizações representativas, meios de afirmação do conceito de bem viver, de sustentabilidade e autonomia, seja com práticas ou tecnologias sustentáveis (CEARÁ INDÍGENA, 2016). Os hábitos alimentares indígenas são peculiares e se entrelaçam a todo um contingente cultural reproduzido entre as gerações e diretamente relacionado a uma dinâmica própria de utilização do território (LIMA, 2015). No decorrer do processo de colonização, pode-se observar que as comunidades indígenas passaram por fortes mudanças em nível cultural, social, ambiental e econômico (OLIVEIRA, 1998).

Tais mudanças repercutem, por conseguinte, em alterações em seus hábitos, em especial, os alimentares e a produção familiar (COSTA, 2017). Um dos indicadores de mudança na Aldeia Kanindé é ambiental. Tem causado preocupação, como o desmatamento realizado por posseiros que vivem dentro do território. No entanto, as famílias indígenas ainda fazem seus plantios em seus roçados, praticando a agricultura familiar de subsistência (Figura 3).

**Figura 3** - Agricultura familiar de subsistência



Fonte: Acervo da Pesquisadora, 2020.

As técnicas de proteção e manejo, portanto, visam minimizar o problema da erosão da biodiversidade provocada pela fragmentação do habitat natural. Essa abordagem, no entanto, é limitada, justamente, pela incapacidade de incorporar o homem. (FONSECA; AGUIAR *et. al.*, 1992, p.72)

O cajueiro (*Anacardium occidentale*, figura 4), é considerado uma planta originária do Brasil, cujo nome derivado do tupi-guarani é acâ-yú, e significa “pomo amarelo”. Mais da metade das espécies conhecidas são nativas da Amazônia Brasileira. Desde o descobrimento, os indígenas que habitavam o litoral consumiam o pedúnculo do caju, *in natura*, ou sob a forma de bebida fermentada (VENTURINI, 2010).

O caju é rico em vitamina C, possuindo teor bem maior do que o existente na laranja, contendo também as vitaminas A e do complexo B, além de ser rico em proteínas, lipídios e carboidratos. Apresenta uma boa fonte de sais minerais como cálcio, fósforo e ferro, como também quantidades de zinco, magnésio, fibras e gordura insaturada (NEVES, 2016).

O pedúnculo do caju possui em sua composição teores elevados de compostos bioativos, principalmente vitamina C e polifenóis. O teor médio de vitamina C, para o pedúnculo maduro, está em torno de 250 mg.100 g<sup>-1</sup> de polpa. Esses compostos possuem grande importância para o organismo humano, pois reduzem a concentração de radicais livres responsáveis pelo aparecimento de diversas doenças crônico-degenerativas, tais como arteriosclerose, mal de Parkinson, entre outras (MOURA *et al.*, 2005).

A vitamina C tem papel relevante na saúde humana, pois está envolvida na formação de tecido conjuntivo, produção de hormônios, anticorpos, e proteção antioxidante do organismo. Outras substâncias bioativas, como os compostos fenólicos e os carotenoides, também apresentam atividade antioxidante, podendo proteger o organismo contra os danos oxidativos e, conseqüentemente, previne o surgimento de diversas doenças. Mais de 90 % do aporte dessas substâncias é proveniente das frutas, legumes e verduras (ALVES, 2013).

O mocororó, como analisado anteriormente, trata-se de uma bebida ancestral e disseminada praticamente em todos os aldeamentos do litoral. O que evidencia as conexões entre as práticas étnicas com a natureza e a centralidade nos rituais e demais manifestações culturais. A bebida que orientar os vínculos com os encantados e que revela a coesão do grupo nas diante dos resultados da boa produção de alimentos e preparação coletiva para os enfrentamentos para a garantia de direitos e assegurar o território.

O Povo Tremembé, tanto da Barra do Mundaú, como os de Almofala, consumiam o pedúnculo do caju e passaram a adotar esta bebida fermentada nos rituais. No entanto, historiadores citam que, desde a época do descobrimento, os indígenas do litoral, como os Tremembé, consumiam o pedúnculo do caju e passaram a consumir a bebida mocororó fermentada a base de caju nos rituais.

Segundo Noelli (1998), as bebidas fermentadas não-alcólicas são derivadas da fermentação do amido de vegetais, como a mandioca, batata doce, milho, podendo, durante a sua produção, serem mastigados ou não. Podem-se considerar estas bebidas como outra maneira de ingerir estes mesmos vegetais que eram consumidos fervidos, assados ou torrados. Este tipo de fermentação interrompida do amido produzia açúcar, mas não em quantidade suficiente para gerar um teor alcóolico embriagante.

No ano de 1995, foi realizada a segunda assembleia dos povos indígenas do Estado do Ceará, com dois representantes do povo Kanindé, o Sr. José Maria (cacique Sotero) e Cicero Pereira, quando os Kanindé e os Pitaguary tiveram um primeiro contato com a bebida fermentada do caju (mocororó). O povo Tremembé foi um dos pioneiros em reafirmar sua identidade étnica e articular o movimento indígena no estado do Ceará. Foi na Assembleia indígena que teve início a aproximação entre estes povos. Na Assembleia,

Desenvolveu-se uma forte relação de reciprocidade entre Sotero e João Venâncio, os dois caciques dos seus povos. Sua participação, junto a outros Tremembé nos episódios relacionados ao conflito com os trabalhadores rurais da fazenda Alegre foi marcante, especificamente a ação em que brocaram no terreno da Gia, avançando sobre outra broca que os assentados haviam feito na terra (GOMES 2012).

No Ceará é comum a produção do mocororó enquanto bebida sagrada (MELO,

2020). A produção e consumo de bebidas fermentadas pelos povos indígenas é uma prática tradicional no Brasil, onde cada povo tem sua própria ritualística. As bebidas são produzidas com a fermentação de vegetais, frutas ou raízes, tendo influência sazonal do clima e da vegetação da região onde os povos se encontram. A abrangência territorial do cajueiro relacionada com a vegetação litorânea e especializada no bioma caatinga, como demonstrado, está inserida ancestralmente na dieta dos povos indígenas cearenses. E fortemente incorporada nas demais manifestações culturais e ritualísticas. É importante evidenciar que ocorrem variações no sabor: composição do moco-ro-ro varia significativamente em função da ecologia, solo e da produtividade. Para elaborar a bebida é necessário o caju azedo (Figura 4).

Nesse contexto, a bebida se encontra especialmente na dinâmica socioambiental do Povo Kanindé de Aratuba. Trata-se de uma bebida tradicional dos índios Kanindé e das 14 outras etnias cearenses. Todas a utilizam nos rituais sagrados de Toré e Torém. Os rituais são praticados em datas representativas, como encontros, reuniões, apresentações, noites culturais, roda de conversas, viagens, intercâmbio, trocas, apoio mútuo.

**Figura 4** – Caju Nativo



**Fonte:** Acervo da Autora (2020).

No momento em que é dançado o toré/torém o grupo indígena faz breves paradas e os tambores silenciam para ser oferecida e compartilhada a bebida com o grupo. É nesse momento em que há consagração da luta, da boa produção de alimentos, das frutas maduras

para o mocororó, festas com os parentes indígenas celebrada com a bebida sagrada. Assim, se segue o ritual acompanhado pelo consumo da bebida e ao ritmo de tambores, maracas e das cantigas.

O caju é colhido tanto da árvore quanto os caídos do chão. Após serem colhidos, são lavados com o próprio sumo para iniciar a produção da bebida e separando sempre o líquido do pedúnculo espremido com as mãos. Em seguida, o líquido é coado com um pano de algodão e envasado em recipientes variados, desde as cabaças<sup>6</sup>, garrafas de vidro e potes de barro (Figura 5), quando são lacrados com um pano para que saia o gás da fermentação durante todo o processo de fermentação. Uma prática comum para acelerar a fermentação é quando os recipientes com a bebida são enterrados no solo.

**Figura 5** - Ritual e consumo do mocororó na Assembleia dos Povos Indígenas do Ceará



Fonte: Philippe Bandeira (2005)

Durante este processo, é recomendado consumir a bebida após seis meses, pois é o período estimado em que não contém mais teor alcoólico. Do início da fermentação até o período indicado de consumo, o líquido passa por três fases: vinho, mocororó e lizã<sup>7</sup>.

Silva e Morais (2018) verificaram duas amostras da bebida, uma com 3 meses e outra com 24 meses, a fim de identificar o teor alcoólico e a acidez contida 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

---

<sup>6</sup> Cabaça é um recipiente feito dos frutos de determinadas plantas, se corta a ponta da extremidade menor e retira-se a polpa para servir de gargalo, para guardar alimentos, sementes, água doce, vinho, mocororó, etc.

<sup>7</sup> Lizã é a fase que consome o álcool gerados nas etapas anteriores da fermentação.

(% ácido cítrico).

A primeira fase de fermentação da bebida é denominada pelos indígenas de vinho, período em que fica em repouso. O suco fermentado denomina-se mocororó, após 2 ou 3 meses de fermentação. Quando a bebida se transforma em vinagre, esta fase chama-se lizã. Vale ressaltar que, após este período, a bebida não ficará com o gosto agradável ao paladar, pois estará com o sabor muito forte.

Segundo Franco (2018), sabe-se que foram muitas conquistas, entretanto é necessário reconhecer que ainda há muitas pautas a serem conquistadas. A terra se torna um dos grandes problemas para as populações indígenas brasileiras, pois apesar da Constituição garanti-la como direito fundamental, os processos burocráticos, prolongam por anos os processos jurídicos das demarcações, acirrando, a cada momento, os conflitos entre os índios e os grandes latifundiários, os quais invadem as terras indígenas e se apropriam de suas riquezas naturais.

Em 1988, houve algumas conquistas do movimento indígena, embora que, na prática, não tenham acontecido mudanças reais, mas a aprovação da Constituição de 88 assegurou inúmeros direitos às populações indígenas no Brasil, como o direito fundamental à terra, à educação, à saúde, à cultura e à tradição, podemos observar que só se tornou possível a inclusão desses importantes direitos na Constituição através da organização dos indígenas (FRANCO, p.102. 2018).

### **3.2 Bebida indígena mocororó tradição e modos de preparo**

Os sujeitos tinham a faixa etária de idade entre 15 e 68 anos, sendo eles profissionais da educação e agricultores. Um dos professores, o que ministra a disciplina de artes, participou do questionário e falou da importância de repassar para os alunos, de uma maneira didática, a cultura alimentar do povo, principalmente se tratando da bebida sagrada mocororó. Ressalta-se que vem sendo passada de gerações; com formas de elaboração simples as lideranças indígenas compartilham os saberes com as crianças da escola e acompanhados pelos professores.

De acordo com a pesquisa, 21,1% dos entrevistados eram do sexo masculino e 78,9% eram do sexo feminino. Pertencentes às duas aldeias do Povo Kanindé, 94,7 % são da aldeia Fernandes e 5,3% da Aldeia Balança. Dentre eles, 73,7% são profissionais da educação, são eles professores, agente de merenda escolar, zeladores, e 31,6% são agricultores. Segundo 41,2% responderam que o caju ideal para a elaboração do mocororó seria o caju comum doce e 58,8% informou ser o caju comum ácido para produzir a bebida. 23% responderam produzem e consomem enquanto 0% apenas produz e 76,5% apenas consomem. O mocororó pode ser atribuído como um tipo de bebida alcoólica ou destilada? Segundo os entrevistados, 64,7% disseram que a bebida é destilada e 35,3% alcoólica. Para 5,9% das pessoas que

responderam o questionário disseram que seria ideal consumir a bebida gelada, e 94,1% disseram consomem a bebida em temperatura ambiente.

Alguns entrevistados falaram sobre a tradição da bebida na cultura alimentar do Povo Kanindé como uma forma de resistência e valorização da ancestralidade também como uma forma de agradecimento, alimentando a alma e renovando as energias. Os indígenas têm a bebida como um alimento sagrado simbolicamente espiritual. Quando se refere ao modo de fabricação do mocororó, os dados da pesquisa apontam que cada um dos povos tem seu modo de fazer próprio, dando identidade e sabor característico à bebida elaborada por cada etnia. Segundo Cicero Pereira, presidente da associação indígena Kanindé e agricultor, ele tem sua pequena plantação de caju, em seu quintal produtivo, colhe e faz seu mocororó todos os anos e armazena para consumir com seus filhos (Figura 6), netos e amigos, durante momentos especiais e comemorativos de luta. O agricultor falou ainda que a produção não tem fins lucrativos, que faz porque é um patrimônio da cultura indígena de seu povo.

**Figura 6-** Liderança produzindo mocororó.



**Fonte:** Acervo da Pesquisadora (2020).

Os protagonistas desta luta pela garantia de direitos, justiça social, reconhecimento do nosso território indígena o modo de vida dos ancestrais e a visão voltada para o saber coletivo com a escola indígena são o Mestre da Cultura Cacique Sotero e Cicero Kanindé. Hoje, essa pesquisa pôde registrar muito dos frutos de seus esforços. A luta para conseguir um local para

educar seus filhos e netos, hoje concretizado. Esses frutos fortalecem a luta do povo, a importância da alimentação, cultura e a valorização dos alimentos existentes na aldeia, é dessa forma que os indígenas passam para as gerações futuras seus aprendizados e ensinamentos.

A gente planta o cajueiro, três anos depois produz o fruto, aí faz o mocororó pra nós brincar o toré. Nós guarda em garrafas de vidro, aprendemos a fazer com os mais velhos eles diziam que devemos consumir com 6 seis meses, que é o tempo que sai o fermento da bebida, teve gente que já se embriagou. O mocororó é muito importante, trás vida nova a nossa cultura (Cicero Pereira, 69anos, entrevista realizada em 10 de agosto de 2021).

Nilton, coordenador da escola Kanindé, diz que a escola tem característica própria por ser uma escola comunitária, intercultural, específica e diferenciada. Ela tem o dever de manter a identidade e cultura pela valorização dos saberes tradicionais na própria oralidade desenvolvida pela escola juntamente com os estudantes e troncos velhos, construindo na sua identidade a valorização da educação indígena.

A transformação do modelo educativo executado nas comunidades, uma vez que possibilitou, ao criarem e recriarem suas próprias formas de ensinar, a cultura, a partir do contato com outros povos e com a sociedade brasileira, uma escola intercultural heterogênea, que não reproduza preconceitos, mas que contribui para afirmação da diferença, que levanta a bandeira da interdisciplinaridade e da mutirreferencialidade para a construção de currículos plurais que reflitam a diversidade e que se aproxime dos saberes ancestrais de cada povo, respeitando as singularidades de cada grupo étnico, sobre o papel do “professor indígena” (FRANCO, 2018).

Em entrevista concedida pelo secretário da escola indígena, Suzenilton Kanindé (aldeamento Fernandes, professor, idade), revelou as articulações para a criação da escola.

Foi através de reuniões com a Maria Amélia, em outras comunidades indígenas, a gente via eles com escola, aí a gente pensou em ter uma escola, levamos a proposta para a comunidade em 1999. Alguns aceitaram em abrir duas salas de aula de jovens e adultos, era nas casas mesmo, porque não tinha um local para dar aula.

As lideranças Cicero Pereira e Cacique Sotero foram pessoas importantes na luta pela educação escolar indígena Kanindé; e o professor Suzenilton Kanindé e a professora Terezinha Barroso (já falecida) foram fundadores da escola. Abriram as duas primeiras salas de aula e trabalharam voluntariamente quase dois anos sem receber salário.

Neste período<sup>8</sup>, ocorreram muitas conquistas, dentre elas, o curso de formação para professores indígenas, através do magistério indígena; a Resolução 382/2003, que dispõe sobre

---

<sup>8</sup> As primeiras aulas iniciaram em 1999, em 2005 as aulas iniciaram em um prédio “escola” próprio dos indígenas.



a criação e o funcionamento de escola indígena no sistema de ensino do Ceará e a construção da escola indígena Manoel Francisco dos Santos em 2005. A escola e a pedagogia indígena foram fonte de vários conflitos e agressões aos indígenas que lutavam em busca de melhoria para seu povo. A resistência indígena para a nossa escola diferenciada foi vitoriosa!

Atualmente a escola tem 211 alunos matriculados. A escola nasceu da luta pelo território e tenta, pelas atividades desenvolvidas, ter o reconhecimento através da valorização da terra, da cultura, da alimentação, dos ecossistemas e da formação identitária indígena. “A escola não traz somente o estudo convencional, busca principalmente preservar a cultura deixada pelos encantados, segundo Nilton Kanindé (aldeamento Fernandes, professor, 31 anos)”, coordenador pedagógico da escola.

Na escola indígena, a alimentação dos estudantes não é tão diferente da escola convencional. Entretanto, tem o papel de socializar e manter a cultura do povo no ensino fundamental. Uma das várias ações é a realizada pelo projeto da educação infantil denominado de “Alimentação Saudável”. Objetiva trazer para a vida escolar das crianças e professores a prática e o exercício de conhecimento da segurança alimentar e nutricional além da relação das famílias com a biodiversidade dos aldeamentos.

Nas atividades do referido projeto, os professores trabalham formas de manipulações dos alimentos, educação alimentar, alimentação saudável e cultura alimentar. Mostram os alimentos mais importantes em nutrientes, vitaminas e comidas típicas, relacionadas ao dia a dia do Povo. Além de levar as crianças até as casas dos troncos velhos (Figura 7), vivenciando a importância de manter viva a cultura alimentar de seu povo.

**Figura 7-** Vivência de alunos com troncos velhos



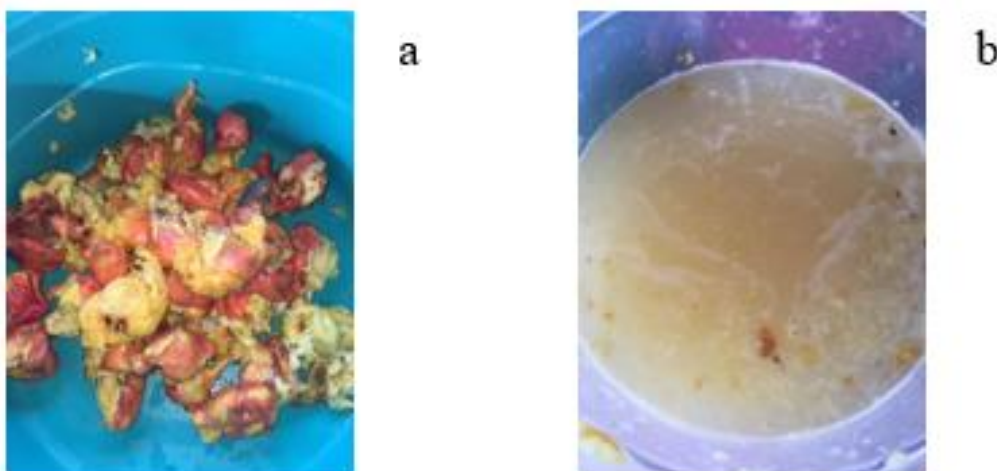
Fonte: Acervo da Pesquisadora (2020).

Uma parte da merenda escolar é comprada de agricultores vizinhos do município de Aratuba, incentivando e preservando a agricultura familiar. No cardápio da escola existem alguns pratos tradicionais, como a farofa de cuscuz -pirão de milho- como é conhecido na aldeia, a banana (fruta abundante do maciço de Baturité), assim como outras frutas que também estão no cardápio.

É de suma relevância o trabalho coletivo que vem sendo feito na Escola Indígena Kanindé. Ações que vêm transformando a vida das novas gerações com as memórias dos troncos velhos, as práticas ecológicas ancestrais, a produção de bebidas e alimentos que nunca serão esquecidas (Figura 8). A trajetória da educação escolar indígena do povo Kanindé foi marcada por muita luta e resistência.

Segundo alguns entrevistados, a bebida é consumida em temperatura ambiente nos rituais, considerada pelos indígenas uma bebida que traz resistência à luta indígena, o agricultor ainda fala que utiliza o caju ácido para elaborar o mocororó.

**Figura 8** –Etapas: Bagaço do caju (a). Suco de caju (mocororó) (b).



**Fonte:** Acervo da Pesquisadora (2020).

Os protagonistas desta luta pela garantia de direitos, justiça social, reconhecimento do nosso território indígena o modo de vida dos ancestrais e a visão voltada para o saber coletivo com a escola indígena são o Cacique Sotero e Cicero Kanindé. Hoje, essa pesquisa pôde registrar muito dos frutos de seus esforços. A luta para conseguir um local para educar seus filhos e netos, hoje concretizado. Esses frutos fortalecem a luta do povo, a importância da

alimentação, cultura e a valorização dos alimentos existentes na aldeia, é dessa forma que os indígenas passam para as gerações futuras seus aprendizados e ensinamentos.

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A bebida mocororó é repassada de geração em geração. Observa-se que a memória, a cultura alimentar e os costumes desse povo continuam vivos, e que a bebida sagrada mocororó, para os indígenas Kanindé, é sinônimo de resistência para a cultura e luta pelo território. Além de ter sua forma especial pelo fato de cada povo ter suas técnicas e modos de produção, desde a colheita até o consumo de acordo com suas vivências deixados por seus ancestrais, hoje encantados.

A pesquisa também revela que, na agricultura, visualiza-se a importância de manter a cultura alimentar, garantindo, de forma segura, os alimentos dos povos indígenas.

## 5 REFERÊNCIAS

ALVES, M. S. O.; ALVES, A. M.; NAVES, M. M. V. Compostos bioativos e atividade antioxidante de pseudofrutos de caju arbóreo do Cerrado. Goiania, Goiás: **Rev Inst Adolfo Lutz**, 2013.

ALVES-MAZZOTTI, A. J.; GEWANDSZNAJDER, F. O método nas ciências naturais e sociais: pesquisa quantitativa e qualitativa. São Paulo: Pioneira, 1998. Usos e abusos dos estudos de caso. **Cadernos de Pesquisa** (online), v. 36, n. 129, p. 637-51, 2006.

ANUÁRIO DO CEARÁ. **Coordenadas geográficas de Aratuba- Ceará**. Disponível em: < <https://www.ipece.ce.gov.br/anuario-estatistico-do-ceara/>> Acesso em 27 de maio de 2020.

BANDEIRA, Felipe. Ritual e consumo do mocororó na assembléia dos Povos Indígenas do Ceará. 2005. Disponível em: < [Mocororó | Aratuba, Assembléia dos Povos Indígenas do Estado... | Flickr](#) >. Acesso em 12 de novembro de 2021.

BRASIL. **Plano Nacional de Promoção das cadeias de Produto da Sociobiodiversidade**. Organização e coordenação: MDA, MMA e MDS. Brasília, julho de 2009.

BRASIL. Ministério da educação. **Programa de suplementação sobre o PNAE**. 2018. Disponível em <http://www.fnde.gov.br/programa/pnae>. Acesso em 12 de maio de 2021.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. **Guia prático: alimentação escolar indígena e de comunidades tradicionais/ secretaria de agricultura familiar cooperativismo** – Brasília: MAPA/ AECS, 2020.

BURITY, V. et. al. **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional**. Brasília, DF: ABRANDH, 2010. 204p.

CAMPOS, C. S. S.; CAMPOS, R. S. Soberania Alimentar como alternativa ao agronegócio no Brasil. Scripta Nova, **revista electrónica de geografía y ciencias sociales**. Universidad de Barcelona, Vol. XI, núm. 245 (68), 1 de agosto de 2007.

CEARÁ INDIGENA. **Vivência do projeto Etnodesenvolvimento**. Fortaleza, Ce. 2016. P.26.

CONVENÇÃO Nº 169 DA OIT SOBRE POVOS INDÍGENAS E TRIBAIS- **DECRETO Nº 10.088, DE 5 DE NOVEMBRO DE 2019**. Disponível em: <https://www.oas.org/dil/port/1989%20Convenção%20sobre%20Povos%20Ind%C3%ADgena%20e%20Tribais%20Convenção%20OIT%20n%20%20169.pdf>. Consulta realizada em julho de 2021.

COSTA, R. de N. L. SILVA, L. M. S. **Soberania Alimentar E Povos Indígenas: a questão territorial e a insegurança alimentar e nutricional**. Pará: VIII. Jornada Internacional de Políticas Públicas. 2017.

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. de O. B. **Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. 2.ed. Riode Janeiro. 2016.

DIEGUES, Antonio Carlos Sant´na. **Conhecimento e manejo tradicionais: ciência e biodiversidade**. Núcleo de Apoio a Pesquisa sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras Professor do Procam/USP, 2000.

ESCOLA KANINDÉ. **Origem Histórica do Povo Kanindé.** Disponível em:<<http://escolakaninde-indio.blogspot.com.br/p/origem-historica-do-povo-kaninde.html>>. Acesso em: 19 de abril de 2019.

FERREIRA, H. G.; ALVES, R.; MELLO, S. **Programa nacional de alimentação escolar (PNAE): Alimentação e aprendizagem,** revista de SJRJ. V22. Rio de Janeiro, 2019.

FRASER, M. T. D.; GONDIM, S. M. G. G. **Da Fala Do Outro Ao Texto Negociado: Discussões Sobre A Entrevista Na Pesquisa Qualitativa.** In: Revista Paidéia, 2004, 14 (28), 139-152. Disponível em <[28.pmd \(scielo.br\)](https://doi.org/10.1590/S0103-46122004000200012)>. Acesso em 12 de Dez. de 2021.

LIMA, A. E. F. **Segurança alimentar nutricional: uma perspectiva interdisciplinar e sua contribuição para as ciências humanas e ambientais.** R. Eletrônica do Prodema, Fortaleza, Ceará, 2015.

MACIEL, T. **Comunidades tradicionais: saberes e sabores dos indígenas de aratuba aos quilombolas de baturité- ce.** R. Conexões ciência e tecnologia. V.10. Baturité, Ceará. 2016.

MINAYO, M. C. de S. "A pesquisa qualitativa." Minayo, MCS. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade.** 21ª ed. Petrópolis. Editora Vozes (2001): 21-25.

MINAYO, M. C. **Ciência, técnica e arte: o desafio da Pesquisa Social.** In:(Org.) **Pesquisa social: teoria, método e criatividade.** Petrópolis: Vozes, 2001,p 17.

MOURA, C. F. H. et al. Avaliações e físico-químicas de frutos de clones de aceroleira (Malpighia emarginata). **Revista Ciência Agronômica,** v38, n1, p.52-57, 2007.

NEVES, W. B. P. **Caracterização físico-química do caju obtido na região do oeste do Potiguar.** Química: Ciência, tecnologia e sociedade. V.5. Rio grande do Norte, Brasil, 2014.

NOELLI, F. S. O cauim e as beberagens dos Guarani e Tupinambá: equipamentos, técnicas de preparação e consumo. **Rev. do Museu de Arqueologia e Etnologia,** São Paulo, 8:117-128, 1998.

OLIVEIRA, Z. A. **Segurança alimentar nas escolas indígenas do centro Willimon da terra indígena Raposa Serra do Sol.** Brasília, 2013.

SANTOS, C. A. A. M. **O mocororó e sua importância para os povos indígenas do Litoral Cearense – Resistência e espiritualidade nos modos de fazer e consumir.** Ed. Antena - Culturas e história dos Povos Indígenas, Ponta Grossa – Paraná – Brasil, 2020. p 148 à 155.

SILVA. L. A. de L.; LIMA, A. E. F. **A geografia dos alimentos tradicionais dos povos e comunidades do Maciço de Baturité – um estudo sobre os índios Kanindé de Aratuba.** Instituto Federal do Ceará. Baturité, Ceará, 2017.

SILVA, R. dos S. **Bebida Indígena Mocororó: 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.

SIASI- DSEI. **Ministério da Saúde. Habitantes indígenas Kanindé de Aratuba. Aratuba, Ceará 2020.** <https://www.saude.gov.br/saude-indigena> . Acessado em 19 de maio de 2021.

STAKE, R. E.. **Pesquisa Qualitativa: estudando como as coisas funcionam.** Porto Alegre: Penso, 2011.

SUCUPIRA, N. R. Métodos para determinação de atividade antioxidante de frutos. **Journal Health Sciences**. Ceará, Brasil. 2012.

VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas não alcoólicas**: ciência e tecnologia, volume 2, São Paulo: Blucher, 2010.

DIEGUES, A. C. **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil**. São Paulo: MMA/COBIO/NUPAUB/USP, 2000. P8. <http://livroaberto.ibict.br/handle/1/750>.

OLIVEIRA, J. P. de; MURA, F.; SILVA, A. B. **Laudos antropológicos em perspectiva**. In: Publicações ABA/Ford Foundation, Brasília- DF: ABA, 2015. Disponível em [https://www.academia.edu/23233561/João Pacheco de Oliveira et al Org 2015 Laudos a antropológicos em perspectiva](https://www.academia.edu/23233561/João_Pacheco_de_Oliveira_et_al_Org_2015_Laudos_a_antropológicos_em_perspectiva). Acesso realizado em novembro de 2021.

OLIVEIRA, J. P. **Uma etnologia dos “índios misturados”?** Situação colonial, territorialização e fluxos culturais. *Mana*, v. 4, n. 1, Rio de Janeiro, abr. 1998.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1987.