



Inventário Participativo
da Cultura Alimentar
Tremembé da Barra do Mundaú



TERRITÓRIO E CULTURA ALIMENTAR NO CEARÁ

Inventário Participativo da Cultura Alimentar Tremembé da Barra do Mundaú

Organização:

FUNARBE
FUNDAÇÃO ARTHUR BERNARDES

UFV
Universidade Federal
de Viçosa

IPPDS
Instituto de Políticas Públicas e
Desenvolvimento Sustentável

AKSAAM

Execução:


Slow Food Brasil

Financiamento:


FIDA
Investindo nas populações rurais

ITAPIPOCA • CEARÁ • BRASIL • 2021

Ficha técnica

Edição Geral: Associação Slow Food do Brasil

Pesquisa e Textos:

Equipe de inventariantes,
Gabriella Pieroni, Mateus Tremembé

Fotografias:

Luan de Castro Tremembé

Fotografias complementares:

Equipe de Inventariantes, Iago Barreto,
Cacheado Braga, William França

Produção Editorial:

Gabriella Cristina Pieroni

Revisão Geral

Nane Sampaio, Thalita Kalix,
Ligia Meneguello

Ilustrações

William França

Projeto Gráfico e Diagramação

Imburanatec Design

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Inventário participativo da cultura alimentar Tremembé da Barra do Mundaú [livro eletrônico] / [edição]

Tremembé da Barra do Mundaú ; [organização Gabriella Pieroni]. -- São Paulo : Associação Slow Food do Brasil, 2022. -- (Território e cultura alimentar no Ceará) PDF

Bibliografia

ISBN 978-65-993162-4-1

1. Agroecologia 2. Alimentação 3. Antropologia nutricional - Brasil 4. Biodiversidade 5. Educação 6. Nutrição - Aspectos sociais - Brasil 7. Povos indígenas - Cultura I. Povo Tremembé da Barra do Mundaú. II. Pieroni, Gabriella. III. Série.

22-101528

CDD-361.050981

Índices para catálogo sistemático:

1. Cultura alimentar e nutricional : Bem-estar social 361.050981

Maria Alice Ferreira - Bibliotecária - CRB-8/7964

Sumário

Prefácio	06
Apresentação	08
Equipe de Inventariantes Tremembé da Barra do Mundaú	10
A Metodologia	14
Os Encontros	15
Terra Indígena Tremembé da Barra do Mundaú	20
Ficha das Categorias	24
● Modos de Cultivar	26
● Modos de Pescar	44
● Modos de Criar Animais	60
● Modos de Curar	70
● Modos de Preparar Alimentos	80
Ficha das Fontes Consultadas	113
Fontes Bibliográficas	114
Agradecimentos	115



“Não somos ricos,
mas somos fartos”

(Lucilene, cozinheira Tremembé da Barra do Mundaú)

Oração do Povo Tremembé

*Nós Tremembé acreditamos
em Deus que é nosso pai Tupã
na Terra que é nossa mãe
na mata que é nossa vida
na lua e nas estrelas que são nossas energias
no sol que é nossa luz
no trovão e no relâmpago que são nossas previsões
nas Pedras e nos astros que são nossas armas
no fogo que é nossa visão e em toda atmosfera
vivemos da força da terra que nos dá energia para lutar
e vencer nossas batalhas
por isso somos povo da luta
por isso somos povo Tremembé.*



Prefácio

Para o FIDA é um grande prazer participar de mais esta parceria com a Associação Slow Food do Brasil na promoção do reconhecimento e fortalecimento da identidade cultural e territorial dos Tremembé da Barra do Mundaú e dos Tabajara do Sertão dos Inhamuns, no Estado do Ceará.

Por meio do Projeto AKSAAM, implementado pela UFV, a iniciativa permitiu, com o engajamento das comunidades Tremembé e Tabajara, a manutenção de práticas culturais relacionadas aos alimentos e o fortalecimento da soberania e segurança alimentar e nutricional.

Isso está em estreito diálogo com as operações do FIDA, que tem como prioridade a segurança alimentar e nutricional, além do foco nos grupos mais vulneráveis, entre os quais jovens, mulheres e comunidades tradicionais, principalmente indígenas e quilombolas.

Importante remarcar que a iniciativa fez parte de uma colaboração e trajetória anterior. O trabalho com o Projeto Pró-semiárido (PSA) de apoio ao povo Kiriri na Bahia e as ações do Projeto Paulo Freire (PPF) no tema da segurança alimentar e nutricional no Ceará serviram como bases importantes de aprendizado e experiência. Além disso, os resultados foram potencializados pela rede de parceiros, como por exemplo, a Escola de Gastronomia Social (EGS), e as entidades parceiras da sociedade civil no serviço de assistência técnica contínua (ATC).

A iniciativa permitiu valorizar e destacar de forma distinta a importância do trabalho do Slow Food, desta vez, no Estado do Ceará. A sistematização e os resultados alcançados serão utilizados e ampliados pelo FIDA e parceiros como instrumentos importantes para ações de proteção, conservação e manejo sustentável de recursos naturais e da sociobiodiversidade local. Isso terá importância particular em novos projetos FIDA como o Projeto Piauí Sustentável e Inclusivo (PSI) no Piauí e o Projeto Amazônico de Gestão Sustentável (PAGES) no Maranhão.

Sem dúvida, finalmente, vale destaque e aplaudir as comunidades Tabajara e Tremembé, que participaram e foram os atores centrais da iniciativa. O FIDA agradece por meio dos povos Tabajara e Tremembé as nações indígenas pelo seu engajamento e papel fundamental na valorização da cultura alimentar do planeta.

Hardi Vieira

Oficial de Programas do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA)

Apresentação

O **Inventário Participativo da Cultura Alimentar Tremembé da Barra do Mundaú (Itapipoca, Ceará - Brasil)**, nasce do desejo e dedicação deste povo indígena em reunir conhecimento, refletir, produzir novos olhares e vivenciar mais a fundo a dinâmica de seu patrimônio cultural associado à cultura alimentar e à sociobiodiversidade, buscando fortalecer a mobilização de suas novas gerações para a salvaguarda destes tesouros em risco de extinção cultural e biológica.

O **povo Tremembé da Barra do Mundaú** está imerso em um processo contemporâneo de retomada territorial e luta na defesa de sua existência material e simbólica. Nesta caminhada, tornou-se uma importante referência no debate da soberania e segurança alimentar e nutricional e sua estreita ligação com a preservação cultural em terras indígenas no Ceará. Sua engajada juventude, articulada através de iniciativas agroecológicas, educacionais e artísticas, está à frente da organização política, práticas espirituais e socioambientais nas aldeias, atuando dentro e fora do território. Outro destaque são os grupos de mulheres, que também irrigam a luta Tremembé da Barra do Mundaú em diversos níveis. Estas e estes jovens têm voz ativa na organização de um calendário de festejos e projetos que envolvem cultura, meio ambiente, arte e comunicação popular, mas que, notadamente, são estruturados pela temática da cultura alimentar, seja pelo viés da produção de alimentos ou da medicina e culinária tradicionais.

Foi assim que, através da relação do Conselho Indígena Tremembé da Barra do Mundaú com a Associação Slow Food do Brasil tornou-se pertinente esta ação dentro do projeto Território e Cultura Alimentar no Ceará. Esta iniciativa é fruto da articulação entre o AKSAAM - Adaptando Conhecimento para a Agricultura Sustentável e o Acesso a Mercados, a UFV - Universidade Federal de Viçosa e ASFB e conta com a parceria e financiamento do FIDA - Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrário. A partir das ações deste projeto foi possível materializar o sonho da comunidade em dar início a este inventário, além de compartilhar com o público, através desta publicação, uma síntese do trabalho.

Dar início, pois consideramos ser este um trabalho que deve permanecer em contínuo processo dentro da terra indígena, com potenciais desdobramentos que acompanham de forma orgânica a animada trajetória de lutas dos Tremembé da Barra do Mundaú. Isto porque, narrativas sobre culturas e patrimônios vivos e dinâmicos podem e devem se tornar um trabalho em constante atualização, que mesclam processos formativos e intercâmbio de saberes, com produção e divulgação de documentação. Deste modo, o presente conteúdo se configura como a síntese de apresentação deste processo em educação patrimonial e, ao mesmo tempo, um guia que dá acesso a um conjunto incontável de saberes e sabores possíveis de serem explorados. Temos, assim, um retrato contemporâneo da cultura alimentar Tremembé da Barra do Mundaú produzido por seus próprios guardiões e guardiãs e alinhado com a linguagem da Política Federal de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial do Brasil, criada e executada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

Gabriella Pieroni

Pesquisadora em patrimônio alimentar e articuladora do projeto

Equipe de Inventariantes Tremembé da Barra do Mundaú





Grazielle Silvestre de Castro
22 anos, aldeia São José



Gabriela Silvestre de Castro
23 anos, aldeia São José



Kauan da Silva Castro
16 anos, aldeia São José



Maria Clara da Silva Barbosa
14 anos, aldeia São José



Mariane do Carmo da Silva
14 anos, aldeia São José



Maria de Fátima F. do Carmo
16 anos, aldeia Buriti do Meio



Francisca Karoline B. de Castro
24 anos, aldeia Buriti do Meio



Rafael Victor dos Santos Silva
18 anos, aldeia Buriti do Meio



Sitonio Rosa de Sousa
32 anos, aldeia Buriti do Meio



Maria Lucilene dos S. Carneiro
49 anos, Buriti de Baixo



Rafaela Carneiro dos Santos
28 anos, Buriti do Meio



Mayara Castro Ferreira
23 anos, aldeia Buriti de Baixo



Raquel de Castro Ferreira
20 anos, aldeia São José



Rodrigo Barbosa do Nascimento
18 anos, aldeia São José



Juliane Castro do Nascimento
26 anos, aldeia São José



Pedro Victor do N. Castro
17 anos, aldeia São José



Lauriane Castro do Nascimento
21 anos, aldeia São José



Jaciara Veríssimo Rosa
16 anos, aldeia Buriti do Meio



Mateus de Castro Ferreira
25 anos, aldeia Munguba



Sandra Virgínio de Souza
40 anos, aldeia Buriti do Meio



Darliane da Silva Veríssimo
17 anos, aldeia Buriti do Meio



Luan Henrique de C. Veríssimo
18 anos, aldeia Munguba



Lucas da Silva Veríssimo
18 anos, aldeia Buriti do Meio



Elizabete Carneiro da Silva
19 anos, aldeia Munguba



Edivan Veríssimo Rosa
25 anos, aldeia Buriti do Meio



Antônio Welison Alves da Silva
15 anos, aldeia Munguba



Alana Verissimo de Oliveira
16 anos, aldeia Munguba



Maria José Alves Félix
27 anos, aldeia São José

Terra Indígena
Tremembé da Barra do Mundaú
Itapipoca - Ceará - Brasil



A Metodologia

A construção metodológica deste trabalho parte do encontro entre a metodologia de educação patrimonial “Inventários Participativos do Patrimônio Cultural” proposta pelo Iphan com práticas educativas tramadas através da Comunidade Slow Food Brasil Educação (nó da rede Slow Food Brasil) no trabalho com a sociobiodiversidade e o patrimônio alimentar. A ênfase no processo participativo esteve presente desde a demanda pela realização da ação, na atuação do articulador indígena na equipe do projeto, formação do grupo local de inventariantes até as definições conceituais de levantamento e organização de informações do inventário, construção de textos, produção de vídeo e fotografias. As seleções de alimentos e referências culturais, divisões e subdivisões em que as informações levantadas foram organizadas partiram de uma intensa construção coletiva que serviu como mote para troca de conhecimento entre diversas gerações.



Os Encontros

Respeitando os protocolos sanitários inerentes ao período de pandemia, foram realizados quatro encontros na Terra Indígena Tremembé da Barra do Mundaú, município de Itapipoca, Ceará, de fevereiro a maio de 2021 para a construção do inventário. Os encontros contaram com formações, intercâmbios de saberes, vivências no território, elaboração participativa de textos, noites culturais e refeições coletivas. Os momentos desses encontros que tem um destaque no desenho metodológico são:



A formação da Equipe de Inventariantes

A equipe de inventariantes indígenas foi formada pela educadora responsável pela condução da metodologia. Nesta formação foi detalhada a metodologia e também a abordagem da Política Federal de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial (Iphan). Os principais conceitos adotados, relacionados ao campo da cultura, do patrimônio imaterial e da sociobiodiversidade, foram construídos em grupo a partir do entendimento da comunidade. Isto proporcionou que as principais ferramentas conceituais a serem usadas durante todo o trabalho fossem delimitadas conjuntamente. Também foram abordadas noções básicas de pesquisa a campo, realização de entrevistas e uso de ferramentas da comunicação popular como o vídeo e a fotografia, desde os aspectos éticos aos técnicos. A equipe formada é composta de mulheres e jovens da educação básica indígena, alguns universitários, além de educadores da equipe da Escola Indígena Brolhos da Terra. As quatro aldeias do território - São José, Munguba, Buriti de Baixo e Buriti do Meio - estavam representadas nos cinco principais grupos temáticos criados no processo: modos de cultivar, modos de pescar, modos de curar, modos de criar animais e modos de preparar alimentos.



As vivências no território

As vivências são momentos indispensáveis aos processos educacionais, mais ainda quando se trata de educação patrimonial e alimentar. Guiados pelos indígenas mais experientes, percorremos a TI Tremembé da Barra do Mundau. Com o grupo da pesca vivenciamos técnicas de navegação pelas camboas, rio e mar e a cata de caranguejo. Para a agricultura plantamos nas áreas das “baixas”, onde ficam a maioria dos plantios coletivos em recente expansão. Também fomos recebidos por experientes cozinheiras para oficinas de culinária e degustação de alimentos, fizemos beiju na casa de farinha educativa do Ponto de Cultura Recanto dos Encantados, conhecemos o horto medicinal e preparamos lambedores (xaropes)



da medicina tradicional. Para a vivência de encerramento reunimos os alimentos obtidos como resultado de todas as práticas em um banquete de confraternização conduzido pelo grupo dos preparos culinários e onde o grupo de criação de animais também participou ativamente de uma oficina de abate e tratamento de bode, porco e galinha, saberes tradicionais também mapeados durante as pesquisas. Foi através destas vivências que recortes e destaques foram sendo feitos na pesquisa, muitas descobertas e trocas intergeracionais e momentos inesquecíveis para todos e todas no reconhecimento da força de sua história e riquezas.



Trabalhando com mapas

No último encontro, inspirados no processo recente de demarcação da TI Tremembé da Barra do Mundaú cada grupo temático produziu um mapa afetivo, tendo o mapa do território demarcado como base, situando e distribuindo nele as referências culturais levantadas durante toda a pesquisa, seja através de discussões ou das vivências realizadas e aproveitando a oportunidade para se produzir outras informações ainda não levantadas. O momento foi rico em trocas e produção de novos conhecimentos, motivados pelo potencial das cartografias sociais e sua interlocução com a ideia dos inventários participativos.



Terra Indígena
Tremembé da Barra do Mundaú:
história, natureza, luta e território



Ancestralmente, o povo Tremembé ocupou grandes áreas ao norte da região nordeste do Brasil, tendo sido citados no Mapa Etno-Histórico do Brasil e Regiões Adjacentes, importante documento produzido pelo etnólogo Curt Nimuendaju em 1944 e ainda muito utilizado na atualidade. Segundo o documento, os Tremembé estavam presentes em uma área contínua do sul do Pará ao sul do Ceará, sempre no litoral. Também consta em literatura do período colonial que foram sistematicamente aldeados por missões religiosas, principalmente no Ceará e Maranhão, fundindo-se com outras etnias e sofrendo invasões de seus territórios.

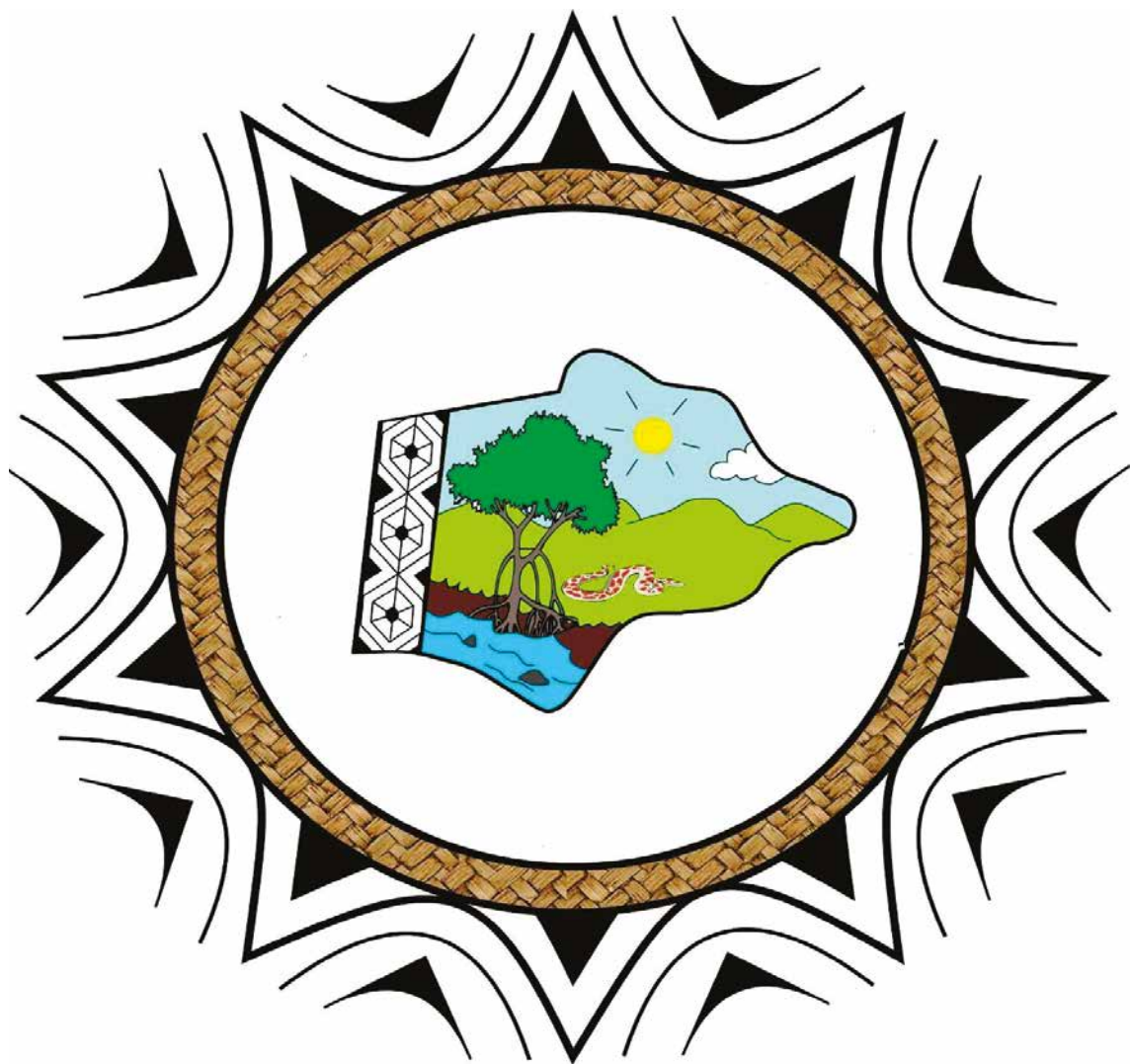
A partir da década de 1980, os Tremembé passaram a reivindicar o reconhecimento oficial pelo Estado de sua identidade étnica e consequentemente seus territórios, processo ainda em desdobramento. Atualmente, estão presentes em quatro Terras Indígenas nos municípios de Acaraú, Itarema e Itapipoca no estado do Ceará. Essas terras são nomeadas como Córrego João Pereira, Almofala, Queimadas e Barra do Mundaú.

A Terra Indígena Tremembé da Barra do Mundaú tem uma extensão de 3580 hectares e está localizada no distrito de Marinheiros, município de Itapipoca, litoral oeste do Ceará. Ela é organizada em quatro aldeias, São José, Munguba, Buriti do Meio e Buriti de Baixo. Atualmente estas aldeias contam com aproximadamente cento e cinquenta famílias que lutam pelos seus direitos garantidos por lei na demarcação de seu território sagrado que foi declarado Terra Indígena no ano de 2015. Do ponto de vista ecológico é guardião do bioma Mata Atlântica e encontra-se na Área de Proteção Ambiental (APA) do Estuário do Rio Mundaú, abrangendo um riquíssimo estoque de águas que se expressam em lagoas, córregos e nascentes e vegetação predominante do ecossistema manguezal. O manguezal exerce importante papel no equilíbrio ecológico local, retenção de poluentes e fonte de abrigo, alimento e reprodução de inúmeras espécies animais e vegetais, com destaque para a fauna marinha com espécies

variadas de peixes, crustáceos, moluscos e aves. Importante também é o ecossistema de dunas, contendo tanto fixas como móveis, que são chamadas pelo Povo Tremembé de “morro”, lugar fundamental para a agricultura, medicina, criação de animais, prática de rituais e onde se têm uma visão panorâmica privilegiada do oceano.

Por muitas décadas, o povo Tremembé que vive na Barra do Mundaú manteve a identidade indígena reprimida por medo de retaliações de fazendeiros locais aos quais se submetiam com o pagamento de rendas agrícolas. Esta luta se intensificou em 2002, ano de levante contra a especulação imobiliária do empreendimento Nova Atlântida, cujo o projeto previa a construção de vinte e sete hotéis e resorts, seis condomínios residenciais e três campos de golfes, ocupando doze quilômetros contínuos da orla da praia da Baleia, distrito vizinho à terra indígena.

Após mais de uma década de conflitos entre os indígenas e a referida empresa, que geraram uma série de episódios violentos, ameaças de morte à lideranças e incêndios criminosos em espaços sagrados, o povo Tremembé da Barra do Mundaú vêm conseguindo avançar em muitas pautas importantes. Entre esses avanços estão as retomadas de áreas ocupadas pela empresa Nova Atlântida, a portaria declaratória e demarcação física da TI, além do Ministério Público Federal ter garantido a cassação da licença ambiental do empreendimento.



Mapa Tremembé, ilustrado por: Mateus Tremembé.

Fichas das Categorias

Na metodologia Inventários Participativos do Patrimônio Cultural, as chamadas fichas de categoria são baseadas nas categorias propostas pela Política de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (IPHAN), quais sejam: lugares, celebrações, saberes, objetos, formas de expressão. Já as temáticas encontradas pela equipe de inventariantes Tremembé da Barra do Mundaú para organizar o conteúdo do inventário são: modos de pescar, de cultivar, de curar, de criar animais e de preparar alimentos. Elas foram inspiradas no Projeto “Dia do Índio”, trabalho pioneiro conduzido pela “Escola Indígena Broilhos da Terra” na busca pela preservação dos costumes e tradições. Sabemos que a cultura e o patrimônio vivos se expressam em sistemas com elementos interligados onde cada uma de suas dimensões se relaciona com todas as demais.

Portanto, para esta seção, propomos um cruzamento entre estas dez categorias que ajudam a pensar e organizar as principais referências da cultura alimentar Tremembé da Barra do Mundaú, aquelas que já fazem parte da política do Iphan e as que foram propostas pela juventude Tremembé, inspiradas pelos acúmulos do Projeto Dia do Índio. Apenas a tradição da caça, que também é uma forte referência da cultura alimentar indígena, não foi trabalhada por escolha da equipe. Isto se deve a que, neste momento, a caça não está sendo motivada dentro da terra indígena devido à necessidade de preservação da fauna local, impactada pelos desmatamentos e resultante de pressões externas. Ao mesmo tempo, a medicina tradicional entra como uma importante dimensão da cultura alimentar Tremembé da Barra do Mundaú, reivindicada pela equipe de pesquisadores indígenas.



Modos de **Cultivar**



Modos de **Pescar**



Modos de **Criar Animais**



Modos de **Curar**



Modos de **Preparar Alimentos**



Modos de Cultivar



Graziele Silvestre de Castro, 22 anos, aldeia São José;
Gabriela Silvestre de Castro, 23 anos, aldeia São José;
Kauan da Silva Castro, 16 anos, aldeia São José;
Maria Clara da Silva Barbosa, 14 anos, aldeia São José;
Mariane do Carmo da Silva, 14 anos, aldeia São José.

➤ Modos de Cultivar: **agri(culturas)**

São diversos os modos de cultivar, de cuidar da terra e obter o alimento para o corpo físico e espiritual manifestadas através de nossas agri(culturas) Tremembé da Barra do Mundaú e repassadas de nossos troncos velhos para nossas juventudes. Ao longo da história estas práticas agri(culturais) foram ganhando novos significados e sendo adaptadas aos novos contextos que o território atravessa. Com o decorrer do tempo, a comunidade vinha a aperceber que grandes extensões de áreas eram desmatadas para serem preparados os roçados, então optamos por não mais queimar. Fomos desenvolvendo atividades produtivas em outras áreas, como os cercados, quintais e espaços coletivos. Esses diferentes modos de plantio envolvem toda a família, mulher, homem, jovens e crianças, por serem locais mais perto das nossas residências. As famílias, na hora do preparo do espaço (terreno) para plantio, fazem uma troca de experiências com outras famílias, exemplo, hoje planta de uma família e amanhã de outra.

Nossos antepassados tiveram que aprimorar e se certificar de que esses saberes ajudariam as gerações futuras. E hoje temos a certeza de que os ensinamentos passados são verdadeiros e nos ajudaram a ter um melhor rendimento. Ter o entendimento que antes do plantio precisa ser feito o preparo do solo, onde é feito o adubo orgânico com a folha do cajueiro, esterco e resto de alimentos. Ter o entendimento do tempo de plantar e colher, que no mês de janeiro se planta milho, feijão,

roça (mandioca) e gergelim e já no final de abril, na estiagem do inverno, se planta batata, macaxeira e jerimum nos cercados. Saber que de dois a três meses é feita a colheita do feijão, o milho de quatro a cinco meses e a roça (mandioca) de um ano para outro... É que, no inverno, nas primeiras chuvas, não se planta, que se plantar na lua cheia ajuda a encher o alimento e na produção da mandioca dá mais goma e farinha. E também que durante a colheita do milho quando o cabelo da boneca da espiga tá preta ou cai é porque já está pronta para o consumo. Tudo isto são saberes da nossa cultura alimentar Tremembé da Barra do Mundaú.



Rocados

Os roçados tem grande importância para nós povo Tremembé da Barra do Mundaú pois é dali que sempre se retirou o sustento para a sobrevivência das famílias. É uma área na mata que o agricultor escolhe por ser mais produtiva, cria um acero, que são os limites ou balizas das áreas de plantio, e faz o que chamamos de “broca”, que é a derrubada da área de mata para plantar. No roçado se faz o plantio do milho, feijão, “roça” (o modo como chamamos os plantios de mandioca), jerimum,

algodoeiro, melancia, pepino, melão, gergelim, arroz e macaxeira, entre outras. O milho podemos consumir de diversas formas, fazendo pamonha, canjica, pão, farofa do milho, cuscuz, e ainda serve pra alimentar os animais. Com o feijão podemos fazer o famoso baião de dois e também o moleque que é feito com farinha de mandioca. O costume de se fazer a broca para o roçado teve que ser refletido e atualizado pela nova geração, pois a derrubada da mata se trata de uma prática tradicional que em no nosso contexto atual pode causar danos ambientais e deve ser feita com equilíbrio e precaução.



Capoeiras

No ano seguinte ao ano que se fez o roçado se planta, mas não se queima, por isso essa área é chamada de capoeira. Com o passar do tempo esse terreno vai ficando mais forte e fofo, os matos vão crescendo é feito a roçagem do mato que passa pelo processo de decomposição, assim as plantas e o solo ficam adubados.



Quintais Produtivos

Atualmente os quintais produtivos, práticas muito antigas, se tornaram centrais para nosso povo. Durante muito tempo foi se pensando numa maneira de conservar a mata e cuidar da mãe terra, amenizando os impactos ambientais dentro do território, diminuindo as queimadas. Foi então que foram sendo valorizados nossos próprios quintais, para garantir a segurança alimentar do povo, sem impactar a mãe terra.

Nessa prática não precisamos agredir o solo, a natureza e nem os seres que nela vivem, além de ser ao redor de casa, onde toda a família tem acesso e facilita que as crianças, jovens possam aprender e compartilhar desse espaço. Podemos encontrar muitas variedades como plantas frutíferas, medicina tradicional, hortaliças, a roça (mandioca), milho, graviola, goiabeira, mangueira, coqueiro, sirigueleiro, limoeiro, castanheira, bananeira, mamoeiro, feijão, e uma associação a uma pequena criação de animais domésticos, que nos fortalece na produção sustentável e promove a segurança alimentar e nutricional das nossas famílias. As frutas nativas dos quintais produtivos que estão muito presentes na nossa alimentação

são o coco, murici, manga, banana, siriguella, dentre tantos. O coco tem grande destaque podendo encontrar do tipo anão (baé), vermelho e branco. Em três anos já tem frutos, seu processo de plantio se dá por uma cova de aproximadamente um metro de profundidade, e nela é colocado o equivalente a dois baldes de adubo e areia. Com ele se tempera a comida, faz a cocada, recheios para confeitaria bolos, doces, cocadas, dindins. O óleo serve também para vitaminar o cabelo e para comercialização. Outro fruto bastante importante para nós é o murici. Ele serve de alimento, fazemos o suco, mousse, doce, dindin e a comercialização desse produto gera mais uma renda para a família. Esses quintais vieram com o objetivo de amadurecer a ideia de agroecologia, que vem com o olhar de não agredir a terra, solo e natureza em geral, evitando queimadas e desmatamentos.





Cercados

Os cercados são áreas de plantios que estão localizados nas dunas fixas, também conhecida como área das “baixas”, próximo a lagoas e nascentes. Antigamente, era nas baixas que muitas famílias moravam, então a ideia dos cercados já vem desde essa época. Era nesses espaços que os moradores faziam suas plantações. Esses cercados muitas vezes são coletivos, alguns agricultores cercam espaços e dividem entre eles para cultivar a batata, a macaxeira, a roça (mandioca), o milho, a cana, o jerimum, o feijão, além de coqueiro, cajueiro e também capim que serve de alimento para os animais. A prática do plantio da batata é muito importante, ela é feita através de suas ramas e pode ser de dois tipos: matume (vários montes), e a leira (feita numa tira). Também temos muitas variedades: a batata jerimum, branca, roxa, cenoura, mulambinho, entre outras. Outro alimento importante é o jerimum, que em tempos chuvosos não falta em nossa mesa. Alimentos saudáveis, plantados e colhidos diretamente de nossos cercados.

➤ Modos de Cultivar: lugares

Os lugares escolhidos para uso nos plantios geralmente estão próximos a córregos e nascentes de água doce. Antigamente, quando chegava o tempo de fazer os plantios nos roçados, as famílias se reuniam para passar o dia inteiro, necessitando fazer almoço e ter disponibilidade de água para as muitas crianças que participavam dos plantios. Esses lugares são sagrados e representam a vida de muitos agricultores e animais que por ali passaram e passarão um dia. Desse modo, cada córrego, nascente ou cacimba foi batizado com um nome pelos agricultores indígenas; **Córrego da Camboa, Córrego do Mosquito, Cacimba da Salina, Córrego da Volta, Córrego do Macaco, Córrego da Besta, Córrego da Dona Rosa** e outros. Temos também áreas de roçados e capoeiras localizadas na **Mata da Peroba, Mata do Mosquito, Mata da Santa Maria e Córrego da Besta**. São lugares de muita importância para os agricultores que trazem em suas memórias e histórias a realidade vivida naquela época de muita fartura.



➤ Modos de Cultivar: **objetos**

Os objetos agrícolas tradicionais do povo Tremembé da Barra do Mundaú são a **enxada** (faz a capina, prepara a cova para a maniva e feijão), **foice** (roça o mato), **enxadão** (arrancar toco) **martelo** (prega prego), **boca de lobo** (cava buraco para construção das cercas), **ciscador** (limpa o espaço), **facão** (corta a maniva). Temos também o arado que é uma melhoria e ajuda no manejo, deixando a terra preparada para o plantio, facilitando o trabalho. Alguns objetos agrícolas são retirados da própria mata. Os paus para confecção de instrumentos como cabo de enxadadas e cuias são: o pau d'arco, a panã, o mangue preto, a peroba, o pitiá e a maraçabuda.



A panã é uma fruta nativa da Terra Indígena Tremembé da Barra do Mundaú. Ela é encontrada quase sempre nas áreas de córregos e nascentes e produz um fruto que tem as características de uma graviola, que serve de alimento para os parentes das aldeias e para os peixes que vivem nos córregos, em especial o peixe “piauí”.



➤ Modos de Cultivar: **celebrações**

As celebrações são momentos em que o povo Tremembé da Barra do Mundaú se reúne para agradecer ao pai Tupã e a mãe Natureza pelos frutos que eles nos proporcionam. Através destas principais celebrações do alimento foram construídos espaços de plantios coletivos, com propósito de garantir alimento para os períodos das festas. Por meio delas também divulgamos um pouco de nossas tradições e saberes culinários e lutamos incansavelmente pelo nosso território e pelos direitos garantidos na Constituição Federal, possibilitando que pessoas não indígenas possam conhecer a nossa realidade.





A Festa do Murici e do Batiputá

A Festa do Murici e do Batiputá é uma celebração tradicional que marca a colheita destes alimentos na TI Tremembé da Barra do Mundaú. De modo oficial, ela passou a compor o calendário do Conselho Indígena e das aldeias a partir de 2009. É um momento de agradecer os frutos nativos ofertados da mata, o murici que serve de alimento e o batiputá para o uso medicinal e culinário. Ocorre geralmente na segunda semana de janeiro. Reúne-se todo o Povo e demais visitantes e parceiros de luta no Ponto de Cultura Recanto dos Encantados na Aldeia São José durante cinco dias de louvação à mãe terra. Nesta festa, o povo se conecta espiritualmente com os Encantados em busca de proteção, sabedoria e agradece pelos alimentos

que nos foram proporcionados através do ritual sagrado Torém. Na programação temos a colheita e tratamento dos frutos, preparos culinários, vivências da nossa espiritualidade com rituais nas dunas, mangue e mar, além de atividades de modalidades indígenas e noites culturais com a presença de crianças e jovens, mulheres e homens, troncos velhos e lideranças, possibilitando a transmissão do conhecimento de forma intergeracional. Temos também os momentos de pesca artesanal para a alimentação durante todos os dias de festas, que ocorrem no rio e no mangue com uma diversidade de peixes e crustáceos.

➤ Modos de Cultivar: formas de expressão

Entre as expressões culturais ligadas à agricultura indígena Tremembé da Barra do Mundaú temos o Reisado, o ritual sagrado Torém, os rituais de cura, danças e pinturas corporais. Ao longo do tempo, as formas de expressões passaram por alterações, antigamente eram apenas desenhos, pinturas, danças, rezas, artesanato e músicas, formas essas que se permanecem, só que foram acrescentadas por outras linguagens como fotografia, vídeo e teatro.

Cantos

O canto é vida, maneira de agradecer ao Pai Tupã, mãe terra e encantados. Representa nossa cultura, os desafios vividos e conquistas do povo durante esses anos de luta pelo território e demarcação da terra. As músicas são uma das principais referência culturais e de resistência do povo, além de ser uma forma de conexão muito forte com a terra.

“Na nossa mata tem murici batiputá um serve de alimento outro serve para curar, nós vamos fazer o óleo do nosso batiputá o pessoal que vem de fora todo mundo quer olhar” (Canção “Na nossa mata tem”, Torém)



O compositor Zé Canã

O indígena José Silvestre do Nascimento, conhecido como Zé Canã vive da agricultura e da pesca e é o compositor de canções do ritual sagrado Torém. Na sua infância andava por cima dos morros, nas dunas e escutava a natureza falar e foi assim que começou a compor músicas para o Torém, invocando a sua ancestralidade. Ainda cria estas músicas no alto do morro, durante a tardezinha, quando vai pegar suas cabras nas “baixas”, lugar que é referência para a nossa cultura alimentar e foi também onde ele nasceu. Quando chega em casa repassa as músicas para sua companheira Maria de Fátima, onde são escritas e aperfeiçoadas. Zé Canã esteve à frente da luta junto com as lideranças indígenas Erbene Veríssimo e Adriana Carneiro de Castro, suas músicas são símbolo de resistência e força da cultura indígena cearense.

“No dia de sexta feira os índios saem para caçar na mata dos Tremembés todo índio chegou lá, tu apanha de lá que eu apanho de cá nós vamos fazer o óleo do nosso batiputá(bis)”



*Nós somos índio Tremembé
de São José e Buriti
Nós somos índio Tremembé
de São José e Buriti
Nós tamu tudo reunido
para celebrar a festa
do sagrado murici
Tu apanha de lá
que apanho de cá
Nós vamos fazer o óleo
do nosso batiputá*

Nasci ali nas Baixas

*Eu nasci ali nas baixas
me criei no São José
'Tamu' lutando contra a empresa
Seja lá o que Deus quiser
Seja lá o que Deus quiser,
São José e Buriti
'Tamu' lutando contra a empresa
pra tirar ela daqui*

*Se nós tira ela daqui
nós fica despreocupado
'Vamo' trabalhar é livre,
lá dentro, nosso roçado
'Vamo' trabalhar é livre,
lá dentro, nosso roçado
Lá dentro nosso roçado
planta roça e o algodão
Lá dentro nosso roçado
planta o milho e o feijão*

➤ Modos de Cultivar: **saberes**



Modo de guardar sementes crioulas

O armazenamento das sementes crioulas também é um saber relacionado ao modo de cultivar do povo Tremembé da Barra do Mundaú. Atualmente temos a casa de sementes Raízes da Terra, localizada em uma área de retomada da Aldeia São José. Essa experiência foi iniciada pelos agricultores que viram a necessidade de ter um espaço coletivo de armazenamento de sementes crioulas e nativas e se

efetivou como apoio do programa regulamentado pela ASA (Articulação do Semiárido Brasileiro). A Casa de Sementes Raízes da Terra tem o intuito de armazenar sementes e mantê-las preservadas, e vem sendo usada por novas gerações como uma garantia que o agricultor tem de que no próximo plantio. São estocadas em garrafas junto com areia do morro, ou com pimenta do reino, evitando o estrago dessas sementes e diminuindo os focos de infestações.

“A roça” (mandioca) e a macaxeira: práticas agroalimentares ancestrais

“A roça (mandioca) é uns dos alimentos que está mais presente na nossa alimentação diária, na forma de farinha (branca e d’água), borra (grolado e beiju), goma (beiju, grude, beiju de massa, pé de moleque, bolo) de carimã (mingau e bolo). Podemos encontrá-la de dois tipos: a mandioca que se faz a farinha e derivados e também a macaxeira, que se come em raiz.”

Manivas: a agrobiodiversidade da mandioca

O caule da mandioca que é usado para plantar novas plantas é chamado de maniva. Encontramos dois tipos principais: a macaxeira, que se come à mesa e a mandioca, que faz farinha. Antigamente eram cultivadas muitas variedades de manivas como a tabaca, barriguda, cururela, sacair, sacair-de-algodão, tapicina, roça-do-céu, ceolina, apriquito, mata-gato, cumissão-preta, encarnadinha, bonomesa, peixinho, guarani-boi e água-morna, goipeba e manipeba, entre outras. Com o tempo, alguma foram se perdendo e hoje já não temos mais acesso a elas. A cumissão-branca e flor-de-cuba aos poucos foram entrando em extinção pois os agricultores as consideram fracas para a produção e por essa razão as deixaram de cultivá-las e

hoje já não as existem mais. As manivas mais cultivadas hoje pelos agricultores da aldeia são tapicina e maniva-branca, sendo elas as melhores pra se fazer a farinha amarela (d'água), já as manivas godofredo, encarnadinha, guarani e cruzeiro são as melhores pra goma pois rendem mais, sendo que todas são ótimas para farinha branca. Outra muito importante é a manipeba, uma mandioca que tem utilidade tanto na alimentação como na medicina tradicional, seu leite é usado na cura de dor de dente e suas folhas as curandeiras as mestras as usam no momento de reza e na limpeza espiritual. Diferente de outras manivas mencionadas anteriormente, que quando plantadas eram colhidas após dois invernos de um ano para o outro, a manipeba dura até quatro anos. Ela desgalha muito, e no seu tempo de colheita os agricultores fazem a capação, ou seja, cavam no pé da mandioca e retiram apenas as mais grossas e deixando as novas pra próxima colheita deixando o pé intacto sua raiz. Antigamente não havia o serrador, então eles ralam a mandioca, depois de raspada e cortada era ralada no ralo pra se fazer a tapioca. Além disso, há famílias que faziam a farinhada, por ser uma mandioca que dá muita goma e sua massa enxuta, era muito cultivada. Existem algumas variedades de macaxeiras aqui na aldeia: peixinha, bonamesa, pretinha, água morna e moreninha, todas usadas muito na culinária Tremembé. São consumidas cozidas, fritas e ainda se faz o bolo. Todas têm a anti-casca vermelha.





Modos de Pescar



Juliane Castro do Nascimento, 26 anos, aldeia São José
Lauriane Castro do Nascimento, 21 anos, aldeia São José
Mateus de Castro Ferreira, 25 anos, aldeia Munguba
Raquel de Castro Ferreira, 20 anos, aldeia São José
Rodrigo Barbosa do Nascimento, 18 anos, aldeia São José
Pedro Victor do Nascimento Castro, 17 anos, aldeia São José

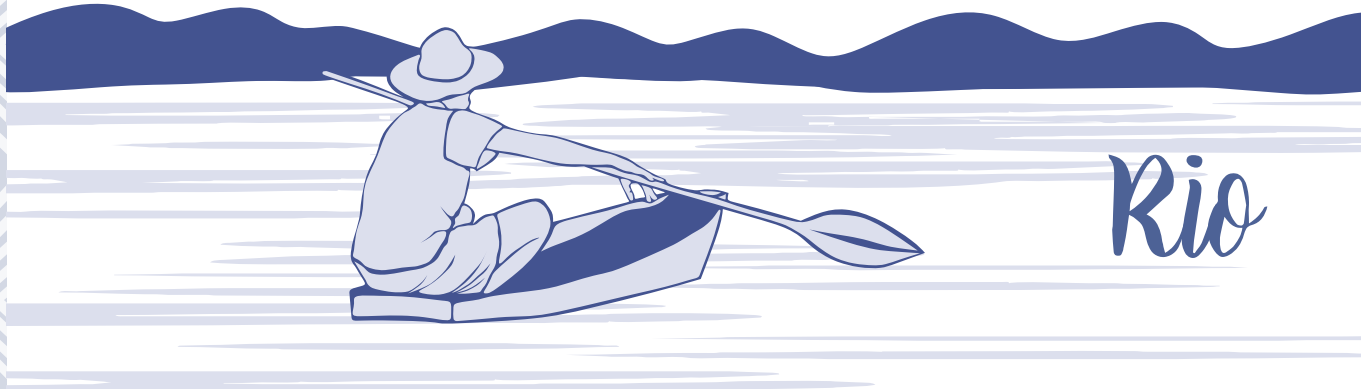


Pescados:

mariquita, pirá, sapuruna, cangulo, piraúna, bonito, serra, guaiúba, batato, sabiré, garoupa, sirigado, guaraximbora, pirambu, xila, lixa, cação, garajuba, tamatarana, coró, barbudo, boca mole, calango, camurupim, xaréu, sardinha, maria de ouro, sabão, pescada, palombeta, galo, pargo, cavala, pampo, espada, agulhão, bicuda, cioba, atum, polvo, lagosta.

Materiais:

*espinhel, caçoeira, galão, tarrafa, linha** de vara, manzuá.*



Peixes: *carapeba*, mero*, bagre*, caranha*, carapitanga*, baiacu-de-caixão*, baiacu-verde*, baiacu-garajuba*, pacamom*, arraia*, saúna*, tainha*, soia*, moréia*, carapicu*, camarão-branco, camarão-canela, siri*.*

Materiais: *rede, aparadeira, galão, tarrafa, landuá, linha de mão, linha de vara.*

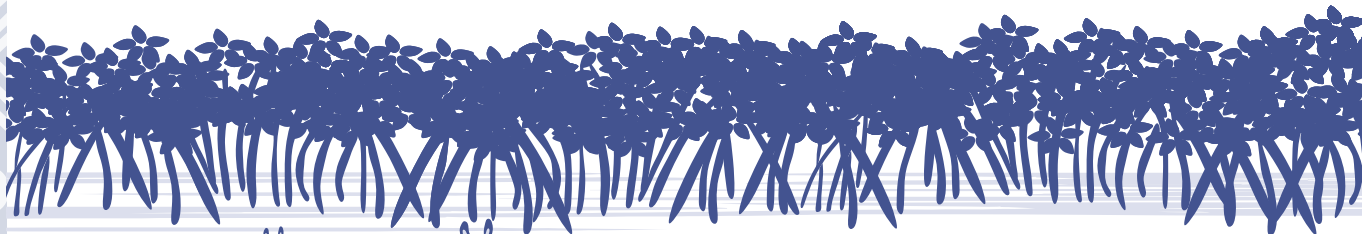
Córregos



Peixes: *jandiá, traíra, cará-preto, cará-lapa, muçum, piaba açu, piau, uiú, camurim, cangati, camarão-pitú-lavrado, camarão-sossego, camarão-canela, siri.*

Materiais: *choque, boia, landuá, galão, cesto, linha de vara.*

**Também são encontrados no mar.*



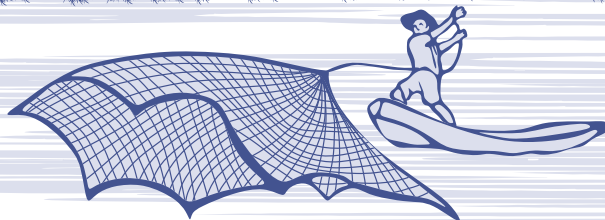
manguezal

Pescados: *aratu, caranguejo, sié, mão no olho, apara cacete. tremedal: guaiaumum, maria de farinha.*

Materiais: *fojo, manual.*



Lagoa



Pescados: *cará-branco, cará-preto, moré, cágado.*

Materiais: *tarrafa, linha de vara, landuá.*

➤ Modos de Pescar: lugares



O rio Mundaú

Na extensão do rio Mundaú dentro da terra indígena, existem locais que foram nomeados pelos nossos pescadores mais velhos como: **Matança, Porto da Salina, Macaco, Porto do Pilão, Rio Novo, Vaca Morta, Porto da Volta, Alagadiço, Torção, Camboas**. Esses locais eram e são utilizados até os dias atuais para pescarem e deixarem as embarcações, como também para as vivências e lazer da comunidade.

Mar

Na extensão do mar pertencente à terra indígena temos as **Pedras**, local muito utilizado para pesca de arpão e linha de vara no período de maré seca e a **Barriinha ou Costa**, lugar onde os pescadores deixam suas canoas e paquetes/jangadas como também pescam com linha de vara e mão, galão e tarrafa.



Grafismo Tremembé Peixe Arraia, ilustrado por: Mateus Tremembé.

Lagoas

Temos muitas lagoas que se formam no período do inverno nas dunas e matas. Algumas das mais importantes para nós são: a **Lagoa da Coquí, Lagoa da Lica, Lagoa do Velho Gino, Lagoa do tacho, Lagoa das bestas, Lagoa da índia, Lagoa do arame, Lagoa do Felisberto e Lagoa do Bebedor.**

Manguezal

O mangue é encontrado por toda extensão do rio do território indígena, especificamente nas dunas, praia, rio, e no córrego sagrado próximo a cambôa do Ponto de Cultura Recanto dos Encantados (área de retomada).

Córregos

Por toda extensão do território indígena existem córregos importantes para a nossa cultura alimentar. Os mais velhos os nomearam de **Córrego de Santa Maria, Córrego da Levada, Córrego da Camboa, Córrego do Mosquito, Córrego do Cumbe, Corgão, Córrego da Munguba, Córrego da Corrente, Córrego da Barrinha.** Esses córregos são muito utilizados para pescarias, lavagens de roupas, banhar animais e fazer poço para amolecer mandiocas.

➤ Modos de Pescar: **saberes**



Pesca no mar

No passado, os pescadores passavam mais tempo no mar, geralmente doze dias, pois o material era em menor quantidade, usavam dois anzóis, enquanto que hoje usamos vinte anzóis, dispensando os pescadores de passarem tanto tempo em alto mar. Atualmente os pescadores artesanais ficam no máximo seis dias no mar e usam jangadas maiores.

“Levam cerca de sete horas mar a dentro até a terra sumir da vista, seguem ainda cerca de duas vezes o que andaram, até chegar em águas de quarenta e tantas brasas de fundura, local onde vão encontrar os peixes que procuram, como a mariquita, o Pirá, a Sapuruna, a Piraúna e Biquara. Se alimentam com peixes que pegam e alguns alimentos que levam como: farinha, d’água, rapadura e beiju.” (Pescador Paulo César, 56 anos).

Cozinham sua alimentação em fogareiro. Armazenam os peixes em caixa isopor com gelo, quando vão passar muitos dias, e para a pescaria mais rápida guardam no Samburá, que é um cesto de cipó utilizado para colocar o peixe dentro. Para retornar à costa se baseiam nos ventos e na constelação cruzeiro do sul. O horário mais produtivo para pesca no mar é no período de noite escura, pois utilizam a luz de lâmpada e assim os peixes se aproximam.

Entrevista com o pescador e contador de histórias Paulo César, 56 anos, Aldeia São José.

Pesca no rio

Em noites de luar é melhor para pesca de caçoeira, porque em noites escuras o náilon da caçoeira brilha e assim os peixes não se aproximam. O pescador José Hilson fala que peixes do mar também são encontrados no rio, porque ficam transitando para sua reprodução.

Entrevista com José Hilson, pescador artesanal desde os 10 anos de idade, 42 anos, morador da aldeia São José.

Pesca no córrego

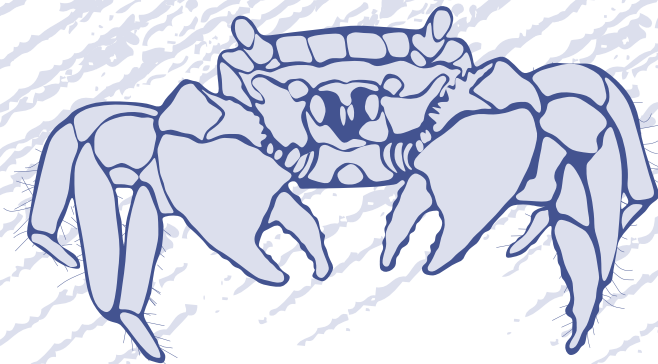
Os córregos são cursos de água doce que passam pelo território. Antes, era retirado o barro para fazer casas e ficavam as locas (buracos) onde os camarões ficavam. Nos córregos mais rasos é melhor para pegar peixes do que em córregos mais fundos. Com a bóia se pesca a Traíra e o Uiú, mas para pesca da traíra coloca-se a bóia na parte rasa do córrego, para pesca de camarão utilizamos o landuá e a mão, já o Cará, Traíra e Uiú são encontrados nas locas das raízes de pananzeiros (fruto que lhes serve de alimento).

Pesca no manguezal

O manguezal é chamado de berçário da vida e do mar. Lá se concentra uma grande diversidade de espécies animais, formando uma rica cadeia alimentar e também uma grande variedade vegetal, alguns tipos são: mangue de botão, muito usado para fazer forquilhas para casas, cambitos, cangaia e caverna de embarcação; mangue vermelho, usado para caibros e linha de casas, e a casca para produzir a torda - tinta para tingir tecidos e a tinta para pintura corporal; mangue canoé, usado para portal/forra de portas e janelas de casas, e a cinza tem função medicinal pois serve para desentortar pernas de criança; mangue manso, usado para produzir mastro e cabo de enxada. O manguezal é de grande importância, pois é onde várias espécies de animais, incluindo crustáceos, alguns mamíferos e répteis, além de peixes que buscam esse ecossistema para se reproduzirem. Os aratus e caranguejos ficam em buracos na lama do mangue, o buraco do aratu é menor, e do caranguejo é maior. O guaia-mum e a maria de farinha, fêmea do guaia-mum, ficam mais nas áreas de tremedal*.

(*) O que são os tremendais?

São matas de tabuleiro, lamaçal e vegetação de capim navalha, existente nos limites do manguezal e muito característico na TI Tremembé da Barra do Mundaú. Diz-se que o tremedal está na origem etimológica do nome do Povo Tremembé.



Para pegar o aratu durante o dia tem que fazer barulho, cantar, assobiar, bater no balde ou lata, com o barulho eles se aproximam, então o pescador coloca a linha com uma isca e quando eles chegam para comer são pegos. O pescador Paulo César e outros falam que o aratu gosta de zoada, que ele é forrozeiro!

O caranguejo costuma sair até três vezes no ano, geralmente no fim e começo do ano no período da quadra chuvosa, quando saem para reproduzir, nesses períodos são pegos manualmente porque estão na superfície, mas em outras épocas faz-se o uso do fojo. O guaíamum e a maria de farinha pegamos com o fojo ou abrindo um pouco o buraco com uma enxada e retirando-os do buraco com a mão.

Pesca na lagoa

As lagoas surgem nas dunas quando começam as chuvas e quando para de chover começam a baixar de volume. O pescador Valdir diz que o melhor período para pescar em lagoa é no mês de novembro e dezembro. Nas lagoas sazonais existem uma variedade de peixes como: **cará-preto, cará tilápia, jandiá, tucunaré, piabucu, cangati** e outros.

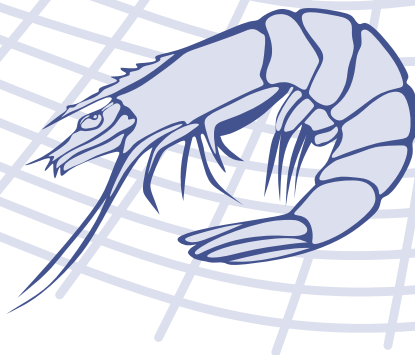
► Modos de Pescar: objetos



Alguns objetos passaram por algumas mudanças no modo de produção, pois no passado a matéria-prima era unicamente a que tinha no território, por exemplo: não se tinha acesso a nylon, então a linha usada era de algodão fiado pelas mulheres do território, e nem todos podiam ter anzóis, portanto, a linha de vara era esse fio de algodão com uma farpa de madeira amarrada na ponta com a isca.

Landuá e Aparadeira

Para captura de pequenos camarões, siri, e alguns peixes. São feitos da seguinte forma: com uma quantidade de nylon em uma agulha feita de madeira, junto com uma tabuleta vai fazendo malhas até chegar o tamanho desejado, depois com um pedaço de madeira em forma de aro entra e já está pronto, e no caso da aparadeira tem uma vara comprida.



Rede

Tem a mesma malha desses objetos citados, mas é feito com linha de algodão e tem duas varas nas laterais para que uma pessoa segura de cada lado e faça o arrasto do camarão.

Choque

É um objeto que se usa para pesca em córregos, esse objeto tem duas aberturas uma na parte de cima e outra na parte de baixo. É feito de varas finas, amarradas em formato circular de modo que a parte inferior seja mais aberta que a superior.

Linha de vara

É feito com uma vara fina e um pedaço de nylon com um pedaço de chumbo e um anzol amarrado na ponta.

Urú

É feito com palhas de carnaúba semelhante a uma bolsa usada pelos pescadores para colocar os peixes pescados.

Samburá

É feito de cipó que os pescadores usam para colocar os peixes quando vão pescar.

Espinhel

É feito com uma corda de nylon comprida e em sua extensão é colocada linhas com vários anzóis.

Tarrafa, Galão e Caçoeira

Se diferem pelo tamanho, formato e uso. Pois a tarrafa é usada para pescarias rápidas com peixes menores e o galão é para peixes maiores e é deixado por um período como forma de armadilha para os peixes sobretudo nos rios e nos córregos e a caçoeira tem maior extensão e malha maior e mais usada no mar.

Manzuá

Tem a base retangular, coberto com a mesma malha da tarrafa e tem duas pequenas aberturas em uma das laterais, na hora da pesca colocar as iscas dentro e quando a lagosta entra não consegue sair.

Fojo

É feito de um pedaço de cano com um de madeira no fundo, e tem como tampa outro pedaço de cano, é colocado aberto de maneira que quando o caranguejo e guaiamum entre a tampa feche e ele não consiga mais sair de dentro.

Arpão

Feito artesanalmente, segue um modelo semelhante a uma lança, consiste em um pedaço de madeira comprido com uma ou três pontas de ferro amarradas em uma das extremidades. Na maré cheia, é possível pegar peixes no mangue, então o pescador fica nas raízes do mangue e bate na água com uma das pontas do arpão para enganar o peixe que se confunde achando que é algum alimento.



Festa de Yemanjá

A festa de Iemanjá é um momento de louvação à rainha das águas. Apesar de representar uma prática ancestral de conexão com a espiritualidade Tremembé da Barra do Mundaú, foi em 2019 que entrou para o calendário organizado pelo Conselho Indígena como um momento ritualístico com apresentações culturais realizadas em dois dias, na Aldeia São José, barra do rio Mundaú (área de retomada). Nesta festa acontecem os momentos de pescaria com uma grande diversidade de peixes para todos se alimentarem e saborearem. A pescaria ocorre normalmente durante o dia para assegurar a alimentação dos dois dias de festa. No rio é realizada no período noturno, logo após o momento de ritual que é por volta de vinte e três horas, quando os pescadores se dividem entre os que vão pescar peixes e os que vão pegar aratu e siri. Por volta das três horas da madrugada eles voltam, cozinham os pescados e chamam a todos que geralmente estão dormindo para se levantar e se alimentar.

▶ Modos de Pescar: formas de expressão



Pinturas corporais

As pinturas corporais indígenas trazem a representação dos seres e elementos relacionados ao cotidiano do nosso povo como forma de conectar e se vestir com o sagrado da nossa espiritualidade. Trazemos em nossas pinturas diversos traços relacionados às águas, os peixes, e objetos relacionados à pesca. Existem as pinturas que já trazem um traçado com a aparência real do ser representado, e existem aquelas que não iniciam com um traçado definido, que vão se moldando no decorrer da pintura, a depender da troca de energias estabelecida entre o pintor e a pessoa que recebe a pintura. As mais comuns sobre a pesca são o baiacu-de-caixão, a arraia, o sabiré, o cará, o jacaré, além do mangue, das ondas, da tarrafa e outros. Uma das tintas utilizadas para as pinturas corporais além da do urucum, do carvão e do jenipapo, é a do mangue vermelho, produzida da casca do manguezal.

➤ Modos de Pescar: músicas e danças

Geralmente essas músicas produzidas pelos compositores vêm até eles através de mensagens, como sonhos, visões - chamadas por nós de visagens - e, juntas com outras formas de expressão, servem para fortalecer a união do povo e a relação com a mãe terra, sobretudo, através do Torém, nosso ritual sagrado. Como a pesca é uma das principais atividades de sobrevivência do povo, ela é citada em algumas músicas cantadas no ritual sagrado Torém:

“A pescaria é muito boa

Quando a lua está nova

Eu vou pegar o aratu

E colocar no meu urú.”

A pesca também é representada em algumas danças, como forma de simbolizar através de passos e desenhos a importância dessa atividade para o povo. O ritual sagrado Torém, chama os bons espíritos e forças da natureza para purificar e fortalecer o povo, em uma dança circular. Todos seguem um ritmo onde se dança com dois passos para um lado e dois passos para o outro representando o equilíbrio e o recebimento das bênçãos e ao mesmo tempo a defesa das energias ruins. O grupo artístico local Parente Torém traz em traços importantes dessa representação quando em um determinado tempo os dançarinos dispõem varas no chão de modo a representar um grande peixe, e posteriormente entram todos para dentro do peixe e estabelecem relações de afago e carinho uns com os outros, representando essa conexão entre as famílias através do alimento ancestral que interliga gerações.



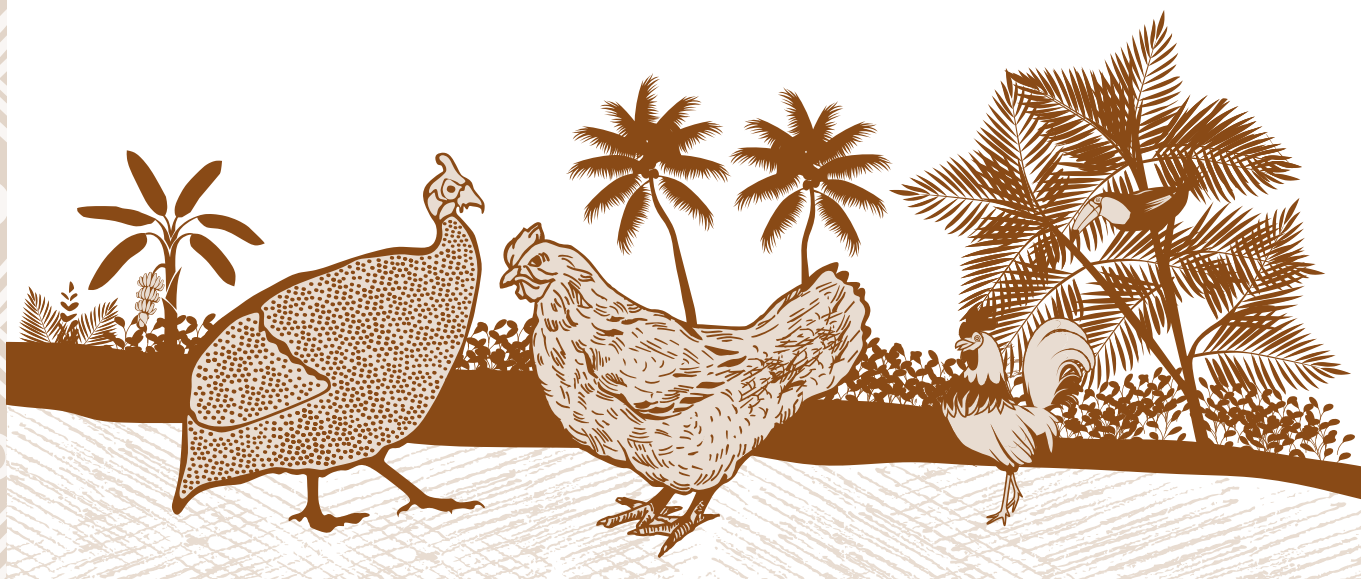
Modos de Criar Animais



Jaciara Veríssimo Rosa, 16 anos, aldeia Buriti do Meio
Sandra Virgínio de Souza, 40 anos, aldeia Buriti do Meio
Darliane da Silva Veríssimo, 17 anos, aldeia Buriti do Meio
Lucas da Silva Veríssimo, 18 anos, aldeia Buriti do Meio

A criação de animais acontece na Terra Indígena Tremembé da Barra do Mundaú desde os tempos dos nossos antepassados e possui um papel fundamental na nossa segurança alimentar e nutricional. São usados também na agricultura como fontes de tração para arar a terra e puxar carroça e para adubar os roçados por meio de seus esterco. A agricultura possui grande ligação com a criação de animais, pois se planta para obter os alimentos para os animais, como o capim para alimentar o gado e as ovelhas, o milho para alimentar as galinhas, o cavalo e o porco.

➤ Modos de Criar Animais: **saberes**



O gado

O gado é criado por muitas pessoas que vivem aqui no território, são criados amarrados durante o verão em nossos currais e no período do inverno são soltos nos campos e dunas para a pastagem. Temos a nossa variedade **pé-duro** e também o nelore e holandês. Quando adoecem, usamos alguns conhecimentos tradicionais do nosso povo. Para dor de barriga, introduzimos água salgada do mar no ânus do animal que chamamos de bexiga. Já para tratar os vermes usamos o chá de folha da planta torém. O abate do gado é feito no quintal da casa, a fulçura com as tripas são lavadas no rio e escaldadas em fogão à lenha. A alimentação desses animais tem como base a mandioca e maniva, bananeira, milho, farelo, resíduo de maniva, capim, tabuba e cana de açúcar. As vacas levam nove meses para se reproduzirem. Durante a gestação das vacas é recomendado viverem soltas nos pastos para uma nutrição mais natural e saudável. O parto do filhote acontece no mato sem presença de veterinário. A vaca quando parida se alimenta basicamente da bananeira cortada e mandioca.

Porco

A criação de porcos é feita ao ar livre nos campos e presos em chiqueiros. As raças criadas por aqui são: três-quartos, pé-duro e baézinho. A alimentação dos porcos baseia-se em farelo, milho e misturas com farinha. Se for bem cuidado, pode reproduzir a cada seis meses, se não for bem cuidado poderá levar um ano para reproduzir. Vivem pelos matos, campos, ou presos em chiqueiros.





Cabra e ovelha

São criações muito antigas entre nós. A cabra é fêmea do bode e o filhote deles é chamado cabrito. A ovelha é a fêmea do carneiro e juntos geram os cordeiros. A principal diferença entre os machos adultos é que o bode tem barba e o carneiro não, e os bodes têm um cheiro característico e muito forte. Esses animais vivem livres nos campos durante o dia e são presos em currais durante a noite.

Galinhas

É tanto uma fonte de alimentação muito presente em nosso gosto, como fonte de renda, e a maioria das famílias que residem nesse território fazem uso dessa criação nos terreiros e quintais de casa. Entre nossas galinhas caipiras temos pescoço-pelado, pé-duro, galinha de ano, paraíso pedrês, sura, negra e rhode. São criadas livremente e só são presas no inverno quando as plantações de milho e feijão estão germinando nos quintais de seus donos. Seus chiqueiros são feitos de varas de madeiras com cobertas de palha de coqueiro ou telhas. Quando estão machucadas são tratadas com remédios caseiros como, por exemplo, o sumo do mastruz amarrado sobre o machucado. A alimentação está baseada em sementes produzidas na terra como milho e feijão e também em restos de comidas, cascas de frutas e capins.



Nas aldeias da Terra Indígena Tremembé da Barra do Mundaú temos a tradição de celebrar a chegada de uma criança na família, quando se separam algumas galinhas caipiras na engorda do chiqueiro para alimentar a mulher em seu resguardo após o nascimento do filho. Os nossos antepassados acreditavam que o galo não poderia ser consumido nesse período da mulher porque seria reimoso. Então, eles começaram a “capar” o galo para que ele possa engordar e assim perder a reima e ser possível da mulher de resguardo comer.



Capotes, Perus e Patos

Entre os nossos capotes temos os brabos de pés branco e os mansos de pés marrons, geralmente pegam gogo e são curados com limão com sal, ou óleo queimado. Os perus são muito sensíveis às doenças, principalmente na primeira fase de vida precisam de cuidados redobrados. No início da vida comem xerém de milho, sementes de gergelim, coco ralado, pirão de farinha com caldo de peixe ou carne, verduras picadas e após crescimento vão se alimentando da mesma alimentação das galinhas. Já a criação de patos é bem diferente hoje comparada com antigamente. Antes os criadores levavam seus patos para córregos para se movimentarem livremente e poderem reproduzir, mas por conta de terem muitos jacarés naquela época que comiam os patos, essa prática foi deixada de lado. Hoje em dia os patos são criados nos chiqueiros, por isso a dificuldade na reprodução dos mesmos.

➤ Modos de Criar Animais: lugares

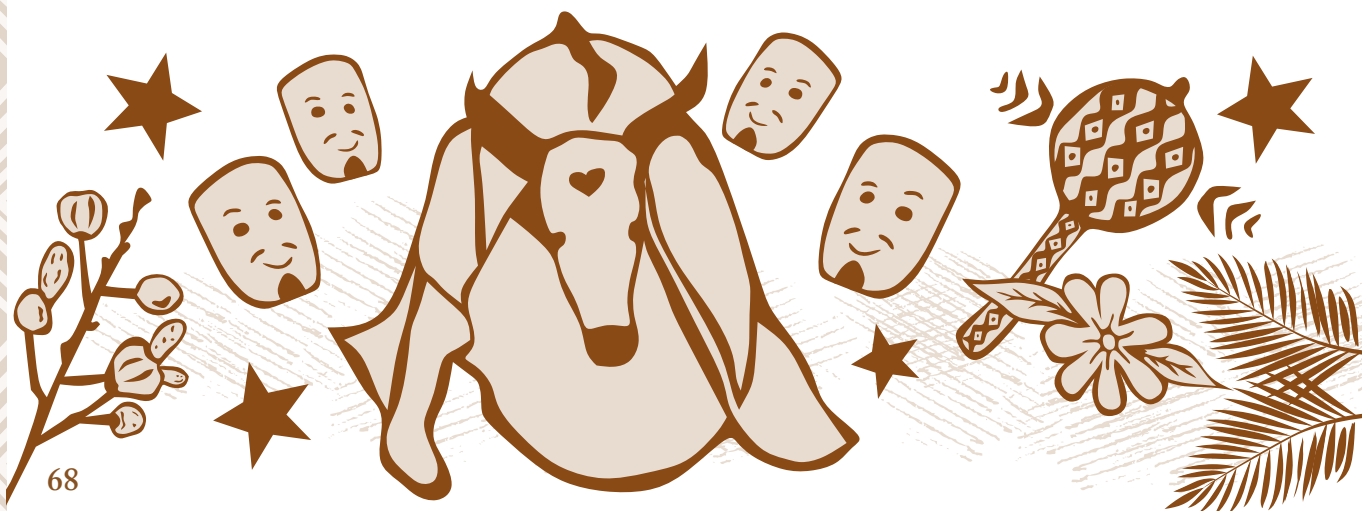


Os lugares importantes da nossa criação de animais fazem parte da paisagem das aldeias. São interações entre nossas construções tradicionais e o território. As dunas, sejam as fixas ou móveis são importantes pois lá o gado pode ficar solto e se alimentar. Os pastos são lugares rodeados de plantas onde cabras e ovelhas se alimentam. Os chiqueiros ficam nos quintais e abrigam porcos ou aves. Já os currais são construções maiores que abrigam cabras, gados e ovelhas. Por fim, os quintais de casa são preparados e vistos sempre com diversos animais que convivem com as famílias.



➤ Modos de Criar Animais: formas de expressão

Os animais criados em nosso território são expressados na dança do Reisado, nos personagens e nas músicas. O Reisado é uma dança tradicional e praticada pelo povo Tremembé da Barra do Mundaú para o dia seis de janeiro que é Dia de Reis, mas por aqui é praticado o ano todo durante as festas tradicionais das aldeias, especialmente na Festa do Murici e Batiputá que ocorre no mês de janeiro. O nosso Reisado atualmente é formado por um grupo de músicos e cantores, que são pessoas adultas, e os dançarinos, que são as crianças. Entre os personagens têm os papangus, as damas, a velha, e muitos animais como a burra, o caboré, e o principal que é o boi, chamado Boi do Reisado. As músicas do reisado têm uma importante relação com a natureza e com os animais que são expressos em suas letras e rimas. As vestimentas para esse manifesto são feitas de palha de bananeiras, as máscaras são de tecido e papelão. O boi é todo enfeitado com tecido e pinturas indígenas tradicionais do povo. Os instrumentos musicais são o tambor, a maracá, o triângulo, o violão e o pandeiro. A expressão corporal utiliza o corpo em movimento, estimulando a expressão verbal através das músicas que transmitem sentimentos e emoções.







Modos de Curar



Alana Verissimo, 16 anos, aldeia Munguba
Luan de Castro Tremembé, 18 anos, aldeia Munguba
Elizabete Silva, 19 anos, aldeia Munguba
Welison Alves, 15 anos, aldeia Munguba
Maria José Félix, 27 anos, aldeia São José

➤ Modos de Curar: a medicina tradicional Tremembé da Barra do Mundaú



**“A medicina tradicional é tudo que está
ao nosso redor. O nosso alimento, o ar
que respiramos, as águas sagradas, o quê
cultivamos, a espiritualidade, enfim, tudo,
pois ela está em nós.”**

*Samuel Tremembé
Agente de Saneamento Básico e liderança jovem*

A medicina tradicional é considerada parte importante da nossa cultura alimentar pois alimentamos não somente o corpo físico, mas o espiritual e também porque nossos alimentos são fontes de cura. Estes alimentos, seja ele uma comida que vem da pesca ou agricultura, uma planta que vem da mata, uma água sagrada de tomar ou banhar, um fortalecimento recebido através de um ritual de cura e que alimenta o espírito, todos eles, dependem da existência de nosso território e dos conhecimentos repassados por nossos ancestrais. Assim, ao falarmos sobre nossa medicina tradicional na cultura alimentar, não podemos deixar de citar as garrafadas, lambedores, óleos, banhos de limpeza e cura, chás e, é claro, as preparações culinárias que também são usadas como cura.

Alimentos que Curam

“Na minha infância eu sempre vi as pessoas curarem o puxado (asma) com a caça – tejo. Só que quem comia, o doente não podia saber que comeu, se não voltaria a ficar doente”.

“O alimento pra gente é sagrado, ele cura e nos fortalece. Um exemplo disso é o feijão com banha de porco, prato muito consumido pelos nossos antepassados, o feijão é uma grão muito forte e a banha servia pra deixá-lo ainda mais saboroso e além disso curava dores e inflamações na garganta e gripes.”

Cleidiane Tremembé – professora indígena

Saberes

● Saber Fazer Garrafada



As garrafadas são feitas com cascas e raízes retiradas em locais sagrados, que passam pelos processos de descanso na água e/ou cozimento. Elas são bebidas para o tratamento de diversas enfermidades como inflamações, dores musculares, problemas renais, coagulação sangue e tantas outras.

“Tem gente que chega aqui em casa e quer que eu faça uma garrafada do dia pro outro, mas não tem como. A gente tem que ir pra mata pegar as raízes, as cascas, e nem é todos os dias que pode fazer isso.”

Regina Tremembé- Guardiã do conhecimento

● Saber Fazer Lambedor

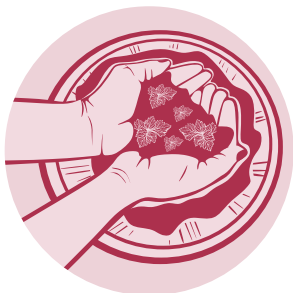
Os lambedores: Esse mel é feito com cascas e raízes, que são cozidas até a apuração que é onde se acrescenta o açúcar. Todo o processo leva em média uma semana, sendo importante lembrar que somente para o cozimento são dois dias em fogo à lenha. São frequentemente procurados para o tratamento de gripes e dores na garganta.



“O lambedor é o remédio que eu mais faço. No verão as crianças gripam muito e é com o lambedor que elas se curam. Eu lembro como se fosse hoje a mamãe fazendo pra mim e meus irmão quando eu era criança, era tão bom que a gente tomava até sem está doente”

*Luiza Holanda
Guardiã do conhecimento*

● Saber fazer e tomar banhos



***“Vamos nos fortalecer
vamos lutar pra vencer
tomando o banho de limpeza
usando o defumador”***

Canção do Torém, Tremembé da Barra do Mundaú

Nossas canções já dizem a importância dos banhos para a cultura e resistência do povo. Eles são feitos com ervas medicinais que passam pelo processo de descanso na água e/ou cozimento. Em alguns casos esse banho precisa ainda ser colocado fora da casa em local descoberto para pegar o “sereno da noite”.



“ O banho de limpeza é uma parte muito importante do nosso ritual sagrado (Torém), ele é a primeira coisa que fazemos, para nos limparmos das energias ruins e aí sim seguir para se fortalecer”

*Adriana Tremembé
Liderança e Guardiã do conhecimento*

● **Saber Fazer Óleos**

Nossos óleos podem ser extraídos do batiputá, coco, galinha caipira, aruanã, tejo, cagado, gergelim, mamona, entre outros animais, plantas e frutas. Eles têm a função de curar o corpo de inflamações, infecções, gripes, dores na garganta, dores no ouvido, cansaço, colesterol e muitas outras enfermidades.

“Os óleos são sagrados para nós. Qualquer dor, gripe, inflamação que eu tenho eu vou lá, tomo uma colher do óleo e passo no local do problema, e sempre melhorou.”

Manuel Xavier, guardião do saber conhecimento

● Saber fazer chás medicinais

Umas das maiores riquezas presentes no território tremembé, é saber fazer os chás com as plantas medicinais. Os chás servem para tudo e todos.



“O menino diz que tá com dor de barriga, com febre, dor de cabeça e qualquer outra coisa, eu vou lá no meu horto, pego algumas folhas de boldo, hortelã... de plantas medicinais, faço um chá e ele fica melhor.”

Jiuvania Maria, guardiã do conhecimento

O ato de tomar chá, para muitos, faz parte da rotina, já que eles não servem somente para curar alguma doença já existente, mas também fortalecem o organismo aumentando a imunidade. Os chás podem passar pelos processos de cozimento, ebulição ou algumas vezes apenas por maceração, como é o caso do chá vivo, muito utilizado entre nosso povo.

Para se fazer esses remédios é necessário se ter os saberes dos tipos de cascas e raízes, e para quê servem, os horários indicados para a coleta, e locais indicados - que é também bastante importante.

“Quando eu vou pra mata pegar as cascas e raízes na mata eu preciso também ter pensamento positivo e para eu mesmo acreditar no seu poder de cura.”

Manuel Xavier, guardião do conhecimento

Os principais locais de coleta das plantas e ervas medicinais são os próprios quintais de casa, brejos, horto comunitário, e mata nativa. Outro ponto importante é que plantas que ficam expostas, próximas a estradas onde passam muitas pessoas e carros, não se pode utilizar, pois podem carregar más energias.

● **Saber fazer óleo de batiputá**

O óleo de batiputá é um alimento medicinal ancestral muito característico do Povo Tremembé da Barra do Mundaú. Antigamente era o principal óleo usado para fritar o peixe e colocar no feijão, substituindo a banha de porco. Outro uso era para fritar carne seca, pois não existia luz elétrica no território. É um óleo que tem muito benefício para curar as inflamações existentes no corpo humano, e ainda é muito utilizado hoje para esta finalidade.

A colheita dos frutos acontece nas matas de capoeiras do território, em seguida fazemos a seleção daqueles bem maduros e retiramos os verdes e podres. Maceramos os frutos em um pilão de tatajuba, que é uma madeira resistente, nativa e muito encontrada no aldeamento Barra do Mundaú. Somente depois de pilados, os frutos passam para uma panela de barro ou de alumínio grande. Então vão para o fogo com água para ferver para soltar o óleo. Quando soltar o óleo, pega-se uma colher de quenga de coco e coleta a espuma, um óleo grosso que vai saindo do fruto. Na sequência vai para outra panela de barro que está no fogo do lado. É nessa segunda panela que se faz o processo de concentração do óleo, onde se dá o processo de finalização com o cozimento. Todo o preparo do óleo durava antigamente, cerca de um a dois dias, porque era feito muito óleo de uma vez, uns 18 litros.

Entrevistado: Vô Leu Tremembé, 86 anos, aldeia São José

Atualmente, devido aos grandes desmatamentos e queimadas na Terra Indígena a quantidade de frutos diminuiu. Assim, cada família produz em média 5 a 6 litros de óleo por ano. A colheita do batiputá acontece de dezembro a março do ano seguinte, mobilizando famílias inteiras do território em volta da produção artesanal do óleo nas aldeias. A importância cultural que esse fruto tem dentro vida e relação com o território vem sendo manifestada desde 2009, com a criação da festa do murici e batiputá, onde busca-se criar vivências de colheitas e produção do óleo, além de realizar apresentações culturais, demonstrando esse sentimento de pertença. Para o povo indígena Tremembé da Barra do Mundaú o óleo de batiputá é alimento e cura, é cultura alimentar, é medicina tradicional.

➤ Modos de Curar: lugares



Na aldeia as matas nativas ganham nomes que identificam as espécies de plantas que ali estão presentes por exemplo a mata da peroba, onde podemos encontrar uma grande quantidade de pé de pau ferro, catingueira e marmeleiro; mata da santa Maria onde podemos encontrar muitos pés de canela, pitia e batiputá; mata da camboa onde podemos encontrar muita ubaia, guabiraba e jatobá entre outras áreas do território. Vale ressaltar que esses nomes foram batizados pelos nossos antepassados para facilitar a localização e as colheitas de frutas, madeiras e medicinais.

A mata do nosso território é um lugar sagrado e cheio de encantaria. É lá que vamos buscar alimento e cura. Nossa terra indígena tem muita área de mata nativa abrigando milhares de espécies de plantas, raízes, cascas, sementes e tudo que a mãe terra nos dá de proteção. Os troncos velhos dizem que “na aldeia tudo que cura pode matar, pois a diferença da medicina que cura para o veneno é a dosagem”. Compreender esses saberes e esses conhecimentos nos possibilita olhar para o futuro reconhecendo a importância do passado.

➤ Modos de Curar: formas de expressão

Torém ritual sagrado

O Torém é a manifestação cultural que caracteriza o povo Tremembé. Nasce da relação de nosso povo com a natureza e necessidade de manifestar e comemorar as boas colheitas e fartura. É a evocação da ancestralidade e dos espíritos encantados da mata. O Torém praticado na Terra Indígena da Barra do Mundaú tornou-se uma referência da cultura tradicional popular cearense, com seus cantos de composição própria, danças e toadas realizadas com muita força e maestria. Gestos e saberes ancestrais vêm sendo transmitidos para as gerações mais jovens através da participação dentro de festas e eventos culturais no território Tremembé, como a Festa do Murici e Batiputá, Festa da Farinhada, Festa de Yemanjá e noites culturais.





Modos de Preparar Alimentos



Sitonio Rosa de Sousa, 32 anos, aldeia Buriti do Meio
Maria Lucilene dos Santos Carneiro, 49 anos, aldeia Buriti de Baixo
Rafaela Carneiro dos Santos, 28 anos, aldeia Buriti do Meio
Mayara Castro Ferreira, 23 anos, aldeia Buriti de Baixo
Maria de Fatima Ferreira do Carmo, 16 anos, aldeia Buriti do Meio
Francisca Karoline Barbosa de Castro, 24 anos, aldeia Buriti do Meio

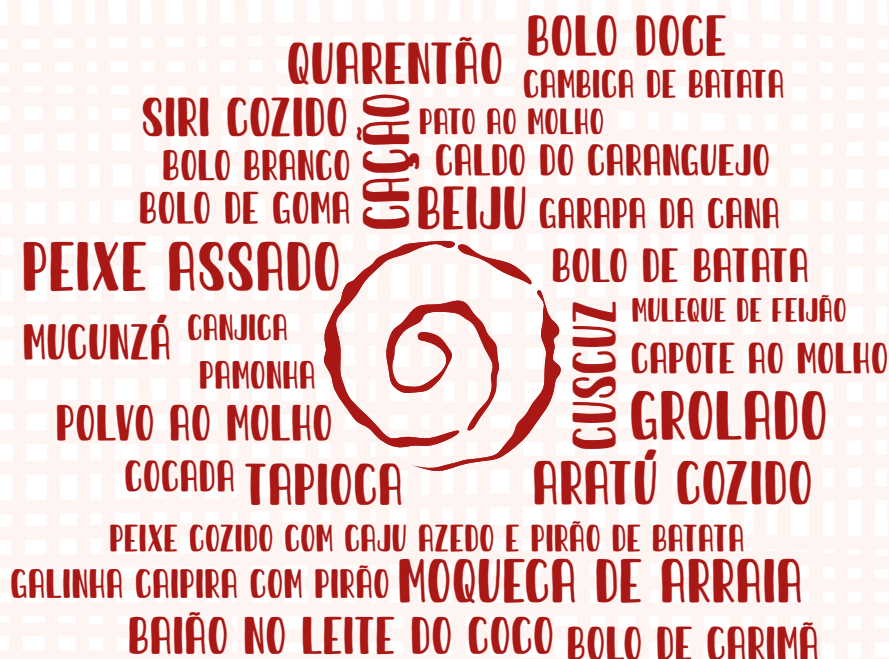
➤ Modos de Preparar Alimentos: a cozinha Tremembé da Barra do Mundaú



Durante os encontros para construção deste inventário, foram discutidos e deliberados coletivamente quais seriam os principais preparos culinários do povo Tremembé da Barra do Mundaú, a partir do olhar dos próprios indígenas. A partir desta troca fomos realizando discussões específicas para pensar em como criar subdivisões para as informações levantadas, o que seria mais importante destacar e

aprofundar primeiro e logo depois. Desta forma foi desenhado o conteúdo abaixo descrito, ainda preliminar, em relação ao riquíssimo universo culinário a ser explorado, mas que aponta caminhos para a cozinha Tremembé da Barra do Mundaú. Ele traz uma lista geral que divide os preparos em aqueles que ainda fazem parte do dia-dia e aqueles que estão deixando de fazer. Também são divididos em tipos de refeições como bebidas, merendas e pratos. Há um destaque especial para aqueles produtos originados da cultura agroalimentar da mandioca, devido à sua onipresença no patrimônio alimentar indígena.

Alimentos mais usados no dia-a-dia



Alimentos de nossos antepassados



Bebidas Sagradas

● Café de Milho

O café de milho tem um sabor marcante, foi e é uma dos preparos da cultura alimentar que nos conecta aos nossos antepassados. O milho é torrado até criar uma crosta, quando se acrescenta rapadura e coco ralado. Após esse processo o milho já em crosta vai para o pilão onde é pilado até virar pó. Com o pó faz-se o café, assim como o tradicional. Ele é bebido geralmente acompanhado de tapioca de massa.

Ingredientes e utensílios: 1 litro de milho, coco ralado, 500g de rapadura, panela, colher, concha, pilão, peneira.

Receita de Benicia Carneiro de Sousa, guardiã do conhecimento culinário da Aldeia Buriti de Baixo, 67 anos

● Mocororó

O mocororó é um importante elemento sociocultural do povo indígena Tremembé da Barra do Mundaú. Trata-se de uma bebida com efeito alcoólico feita de caju azedo, servida e bebida em rituais do Torém e, segundo os troncos velhos e mulheres e homens Tremembé, antigamente era servida em aniversários e casamentos da Aldeia da Barra. Essa mistura do suco do caju é colocada em potes de barros ou litros de vidro destampadas ou arroiado com sabugo de milho, por algum tempo, a fim de fermentar e dar o efeito alcoólico. Esta bebida é sagrada, pois é cultura alimentar dos nossos ancestrais e nasce de uma fruta que alimenta e cura que é o caju.

Preparo: pegue o caju azedo, limpe e esprema em uma vasilha. Após espremer, coe em um pano limpo e coloque em um litro de vidro - deixe o mesmo aberto para fermentar durante três dias.

● **Garapa da Cana**

Pegue a cana e moa na engenhoca, após moer, coe a garapa em um pano e pode servir.

● **Garapa de Limão**

Esprema o suco do limão em uma vasilha, depois coloque água e açúcar e mexa pode servir.

● **Garapa de Jatobá**

Quebre o jatobá e retire a casca, coloque a polpa de molho em uma vasilha com água para amolecer. Quando tiver mole retire as sementes em seguida machuque, adoce e mexa.

● **Garapa de Maracujá**

Coloque a polpa com sementes do maracujá em um caneco com açúcar e esfregue com uma colher, depois coloque água mexa e coe e pode servir.

● **Garapa de Rapadura**

Raspe a rapadura coloque em uma vasilha com água e depois mexa bem.

● **Garapa de Murici**

Coloque o murici mole e limpo em uma vasilha e machuque. Depois coloque água e coe na urupema Em seguida adoce e mexa e pode servir.

● **Aluá de Murici**

Machuque o murici mole e coe com um pouco de água. Após coar coloque açúcar ou rapadura à gosto e adicione a farinha de mandioca, também à gosto.

Merendas

● Grolado com Peixe

Um dos alimentos mais afetivos da nossa cultura alimentar, muito consumido como merenda nos trabalhos coletivos, farinhadas e reisados, seja de manhã, à tarde ou à noite.

Ingredientes: Meio litro de goma, uma pitada de sal, meio quilo de peixe salgado, fogo.

Preparo: molhe a goma e depois esfarele (esmagaia). Leve ao fogo em um caco de barro e em seguida mexa até cozinhar, pegue o peixe coloque no espeto e coloque para assar na brasa. Quando o peixe estiver assado é só comer com as mãos, revezando peixe e grolado.



● Mingau de Araruta

O mingau é uma comida do nosso povo que vem sendo repassada entre muitas gerações de nossas famílias. Uma planta presente embaixo de cajueiro ou no entorno das casas tem o poder de por meio de sua fécula curar quem tem problemas de intolerância à lactose. No passado em períodos de seca e fome a Araruta foi um alimento considerado sagrado, pois dela era possível fazer o mingau para as crianças e idosos fortalecendo o corpo e possibilitando a sobrevivência das famílias Tremembé. Portanto, afirmamos que a Araruta é importante, porque sem ela os nossos antepassados não teriam superado a fome e insegurança alimentar.

Preparo: colha muitas ararutas e coloque em uma vasilha, pegue um ralo ou um motor para ralar. Depois de ralado, coloque a goma da araruta dentro da água e esprema. Depois de coado, coloque em uma vasilha para assentar. Quando ela está assentada, derrame a água e a goma resta embaixo. Peneire na vasilha grande, coloque no sol para virar a goma e depois da goma tirada coloque na vasilha um ou três colheres para fazer o mingau. Caso queira colocar um pouco de leite, pode.

Os Bolos de Semana Santa nas Casas de Farinha

Para o Povo Tremembé da Barra do Mundaú a semana santa é época de ir para a Casa de Farinha celebrar fazendo fogo, preparando e comendo bolos à base de mandioca juntos. São eles o bolo branco ou doce, o bolo de carimã e o bolo de goma.



● Bolo Branco

Ingredientes e utensílios: um litro de goma, um coco/leite do coco, sal à gosto, água, bacia, rapadeira de coco, palha da bananeira, palheta, caco/forno.

Preparo: em uma bacia misture a goma, o coco rapado ou leite do coco (se preferir, adicione os dois) e o sal à gosto e vai mexendo, adicionando água para massa ficar mole e bem no ponto de preparar. Depois que estiver no ponto, pegar a folha de bananeira, colocar toda área ao redor da sua casa onde os animais podem se movimentar. Amasse dentro, feche e leve ao forno à lenha, deixando lá para assar por volta de mais de hora. Utilizando uma palheta, fique virando para saber se está bom. Logo após esse processo de assamento do bolo, tire do fogo, coloque em cima de algum recipiente e estará pronto para servir.



● Bolo de Carimã

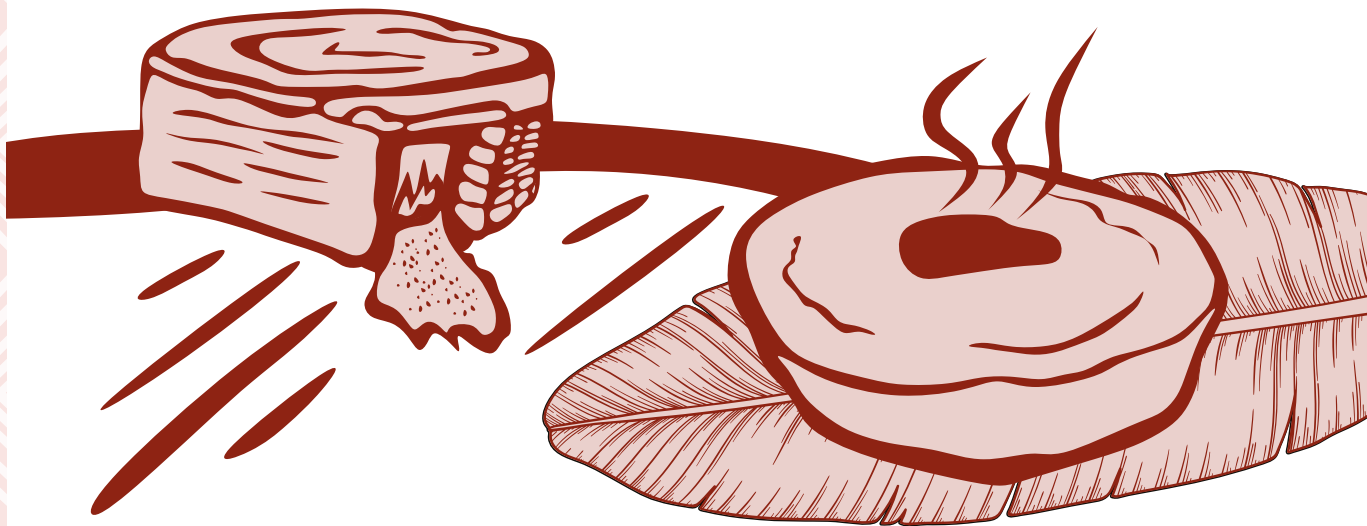
Ingredientes e utensílios: cravo, erva doce, rapadura, massa da mandioca, leite do coco, água, bacia, saladeira, palha da bananeira, palheta, forno.

Preparo: em uma bacia misture todos os ingredientes: o cravo, erva doce, a rapadura, o leite do coco, a massa da mandioca e um pouco de água. Depois, mexa com as mãos até a massa ficar no ponto. Coloque a massa na palha da bananeira, feche e leve ao forno. Após meia hora mais ou menos, olhe se está bom. Se tiver pronto, tire do forno, corte em pedaços e está bom para servir.

● Bolo de Goma

Ingredientes e utensílios: goma, leite do coco, caco (forno), bacia, rapadeira de coco, palha da bananeira.

Preparo: primeiro você pega o coco, rapa ele na rapadeira, depois retira o leite do coco e junta com a goma, colocando dentro de uma bacia. Amasse os dois ingredientes até a massa ficar bem mole, no ponto de fazer o bolo. Depois, pegue uma palha da bananeira, corte ela em pedaços, coloque a massa e feche. Para assar é só colocar no fogo em um caco quente ou de preferência diretamente no forno da Casas de Farinha. Ao longo de alguns minutos é só retirar do fogo e tá preparado para saborear.





Pratos da Cozinha Tremembé da Barra do Mundaú

● Moqueca de Arraia

A moqueca de arraia é muito tradicional para o Povo Tremembé da Barra do Mundaú, consumida nos trabalhos coletivos, farinhadas e no jantar.

Ingredientes: 1 kg de arraia cortada, Sal, 2 dentes de alho, 1 cebola, 1 pimentão, 1 tomate, leite de um coco.

Preparo: cozinhe a arraia com água e sal, depois desfie, refogue com a cebola e reserve. Em seguida coloque os demais ingredientes e está pronto para comer.

● Peixe Cozido no Leite de Coco e Pirão Escaldado

“É um dos pratos culinários que mais comemos em nosso cotidiano”.

Ingredientes e utensílios: 1 banda de coco, 1 maço de cheiro verde (coentro e cebolinha), Sal, 1 cabeça de cebola, 3 caju azedos, Panela de barro, Colher, Concha de quenga de coco

Preparo: em uma vasilha raspe o coco e tire o leite, coloque na panela e acrescente o caju azedo, as verduras e o peixe. Coloque tudo dentro da panela de barro e leve ao fogo. Quando estiver fervendo, bote o caldo em uma bacia, coloque a farinha de mandioca aos poucos, misture bem e faça o pirão escaldado. Agora é só comer.



● Galinha Caipira com Pirão

“Também é um dos pratos que mais nos alimentamos, tanto no dia a dia quanto em momentos especiais”.

Ingredientes e utensílios: 1 galinha caipira, 1 maço de cheiro verde, Sal, 2 dentes de alho, Pimenta e colorau, Panela de barro, Colher, Concha de quenga de coco

Preparo: abata, trate, lave e corte a galinha. Coloque para refogar dentro da panela, adicione o colorau, alho, cheiro verde. Adicione água e fogo. Quando estiver cozida, retire o caldo e misture com a farinha de mandioca aos poucos, mexendo bem para fazer o pirão.





● Caldo do Caranguejo

O caldo de caranguejo sempre foi um alimento muito consumido em nossas aldeias, pois pela proximidade com o mangue muitas famílias se alimentam quase que exclusivamente de peixes e crustáceos. Nesse sentido, fazer um caldo bem temperado e com insumos do território fez com que muitos dissessem que o caldo do caranguejo “levanta até defunto” justamente pela sua identidade com o território.



Ingredientes e utensílios:

10 caranguejos,	2 cebolas;
1 coco;	alho;
4 batatas doces;	1 pimentão;
1 maço de cheiro verde;	1 tomate.

Preparo: primeiramente, pegue os caranguejos e sangre eles vivos (matar o caranguejo). Limpe o caranguejo com uma escova, para tirar toda a lama.

Cozinhe o caranguejo na água com sal. Descarte a água que foram cozinhados os caranguejos. Raspe um coco e tire todo o leite dele. Pegue as verduras e passe no liquidificador com o leite de coco.

Em seguida, leve ao fogo para cozinhar junto aos caranguejos. Pegue quatro batatas doces para cada litro de água (4 batatas equivalem a meio quilo). Cozinhe as batatas e amasse com a colher formando uma pasta. Em seguida, junte as batatas amassadas com o caldo do caranguejo e misture até o caldo ficar grosso.

● **Moleque de feijão maduro com óleo de Batiputá**

Ingredientes: 1 litro de feijão maduro, uma cuia pequena de farinha branca de mandioca, óleo de Batiputá, um maço de cheiro verde, sal à gosto.

Preparo: colocar o feijão maduro em uma panela com água e sal. Em seguida levar ao fogão de lenha e cozinhar por vinte e cinco minutos no máximo. Depois de cozido, colocar o feijão em uma vasilha, adicionar três colheres de óleo ou a banha de Batiputá e três mãos cheias de farinha branca. Depois aperte nas mãos e monte os moleques de feijão.

Farinhas



As farinhas são alimentos que estão na base da nossa alimentação, principalmente de mandioca, mas também a de gergelim e milho. Elas dão sustança e sabor aos alimentos e com elas podemos desenvolver diversas receitas.

● **Farinha de Gergelim**

Ingredientes e utensílios: 250 gramas de gergelim, 250 gramas de farinha de mandioca, Água, Açúcar, Sal, Panela, Colher, Frigideira, Pilão

Preparo: Lave o gergelim com água e coloque para escorrer. Quando estiver enxuto coloque na frigideira e leve ao fogo para torrar. Mexa até começar a estalar. Retire do fogo e coloque a farinha de mandioca, misture bastante o gergelim junto com a farinha e está pronto para pisar. Coloquei no pilão e comece a pisar até ficar bem fina, depois desse processo está pronta a receita.





● **Farinha de Milho**

Ingredientes e utensílios: 500 gramas de milho, panela, colher, frigideira, pilão, peneira.

Preparo: Lave o milho com água, coloque para escorrer e quando estiver enxuto coloque na fritadeira e leve ao fogo para torrar. Fique mexendo o milho até ficar vermelho, retire do fogo e coloque no pilão. Comece a pilar até ficar fino igual a uma farinha, depois de pisado passe numa peneira e está pronta a receita!

● **Farinha Branca**

Temos dois tipos de farinha, a branca e a d'água, que são produzidas em nossas Casas de Farinha da terra indígena. O processo da farinha branca começa pela arranca, são arrancadas (colhidas) onze cargas de mandioca com o trabalho de três a quatro homens e o transporte da mandioca para Casa de Farinha é feito por três ou quatro jumentos, sendo que alguns agricultores se utilizam também da carroça puxada por um boi. Essa arranca é feita em um dia, e a raspagem em outro. A raspagem da mandioca é feita com quatro trabalhadeiras, começa por volta das três da madrugada e vai até umas treze da tarde. Logo em seguida a mandioca é passada no serrador que a transforma em uma massa solta. Essa massa é colocada no tanque com água para ser espremida, em tanques separados. Não é espremido tudo, é preciso deixar um pouco separado para ser colocado na prensa, esse trabalho quem faz é o preenseiro. É colocada na prensa a massa para retirar toda a água, trabalho esse que dura em média duas horas, logo após, a massa é peneirada e levada ao forno já quente para iniciar o processo da torra pelo forneiro. Ele trabalha com um rodo apropriado para realização dessa atividade que dura por volta de duas horas pra ficar pronta. O ponto da farinha branca se olha quando estiver com a aparência embranquecida, assim já estará boa. Saindo do forno é colocada em saco e depois

levada para a casa do agricultor, que será consumida principalmente em forma de pirão, farofa ou o mingau da farinha cessada, entre outros alimentos.

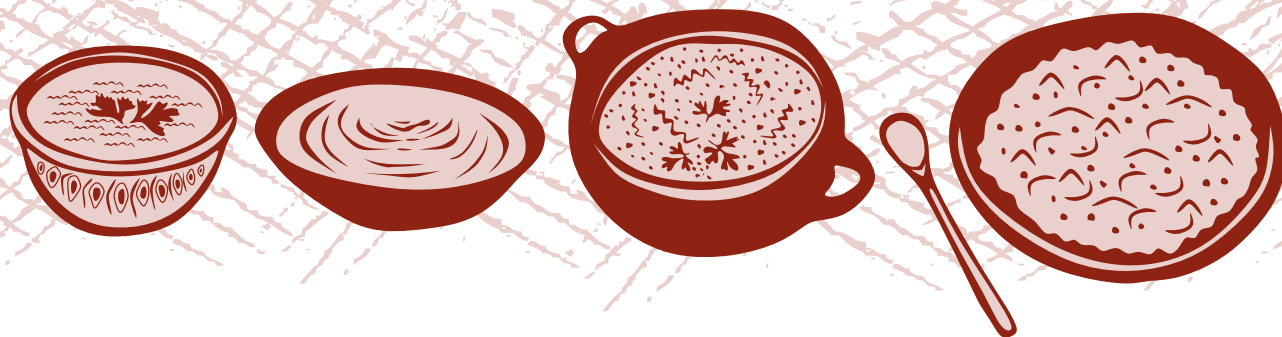
● **Farinha D'Água**

As etapas da farinha d'água já são diferentes da farinha branca, a mandioca não é raspada e sim colocada de molho dentro do poço, e deixada por aproximadamente cinco dias, caso a casca esteja mole, se estiver mais dura, pode durar mais tempo. A mandioca já mole é tirada por três a quatro homens, que retiram a casca que serve como alimento para os animais. A mandioca é colocada dentro de um tanque e levada para o serrador, é retirada um pouco dessa massa para fazer carimã. Depois de serrada (ralada) não precisa ser espremida na rede, vai direto pra prensa. Assim que a massa estiver seca ela é peneirada e levada para o forno para torrar até ficar bem amarela, quando já pode ser servida como pirão e farofa.

● **Carimã**

Depois da mandioca serrada, retira um pouco da massa para fazer a carimã, lava e coa na peneira. Vai colocando pra escorrer e trocando a água até chegar no ponto que a água da carimã não esteja azeda. Feito isso, é colocada no saco para enxugar e ficar seca, a massa é usada para fazer mingau, pé de moleque (bolo), grolado, angu.





● **Caldo, Mingau, Angu e Pirão**

A mistura de nossas águas sagradas com a farinha de mandioca feita em nossas Casas de Farinha proporciona uma diversidade de tipos de alimentos que são à base de nossa alimentação e cura, dos recém-nascidos aos troncos velhos. Esta diversidade é também culinária, de sabores e texturas. Temos os caldos, que são mais líquidos, e suas diversas variações, que são usados também para curar. Os mingaus já engrossam mais um pouco e alimentam principalmente as crianças. Os Angus engrossam mais ainda e acompanham alguns pratos especiais da janta, como o peixe, assim como os pirões, que podem ser engrossados diretamente ao fogo ou não.

● **Caldo da Caridade**

O caldo de caridade é um preparo da cultura alimentar que foi e é muito importante, pois matou a fome de famílias inteiras nos períodos de seca e fome. A mistura simples da farinha com água é usada na maioria das vezes em situação de fome extrema, tendo como objetivo combater a fraqueza. Vale ressaltar que é possível incluir nesta receita uma gordura, seja a manteiga da terra ou de gado, e também a pimenta-do-reino.

● **Caldo da Carimã**

Leva carimã, rapadura e água

Preparo: pegue a rapadura e raspe, depois dissolva na água. Em seguida inclua a carimã e misture na garapa de rapadura, sempre observando o doce que deseja. Leve ao fogo e mexa até formar aquele mingau bem pastoso.

● **Mingau D'Água**

Feito com farinha, água e sal.

Preparo: pisa a farinha, depois cessa em uma peneira, coloca em panela no fogo, fica mexendo até cozinhar. Depois pode degustar ou dar para as crianças. Geralmente é consumido na boca da noite.

● **Angu**

É mais grosso.

Preparo: Primeiro pisa a farinha em um pilão, peneira em um pano, coloca em uma panela com água e sal e fica mexendo até cozinhar.

● **Pirão Escaldado**

O Angu é com a farinha pisada (mais grossa, apenas pilada), o pirão mexido com a farinha cessada (peneirada).

● Beiju de Massa



O beiju de massa é preparado manualmente e é muito presente na mesa do Povo Tremembé. A mandioca é arrancada, raspada, ralada e espremida para retirada da massa. Após essas fases é só acrescentar sal à gosto e assar em forno de lenha. É consumida comumente com café de milho ou tradicional, peixes, carnes, carnes, e também individualmente.

Preparo: descascar a mandioca com uma faca, ralar em um ralador feito de lata, deixando a massa da mandioca bem triturada. Com um pano limpo, colocar partes pequenas da massa ralada da mandioca, enrolar e espremer até sair todo o líquido (mandipueira, que dará a goma). Aparar a mandipueira em uma bacia e reservar para assentar toda a goma no fundo do balde ou bacia. Após 1 hora, derramar todo o líquido que restar, deixando só a goma de mandioca que formar ao fundo da bacia. Misturar a massa espremida com a goma obtida da mandipueira, acrescentar o

coco e uma pitada generosa de sal, misturar todos os ingredientes. Aquecer o tacho ou o forno da casa de farinha, colocar parte da massa do beiju e modelar o beiju com cuidado para não se queimar, deixar assar. Virar o beiju e deixar assar o outro lado. Servir quente com: peixe assado na brasa, galinha caipira ou porco assado.

● **Tapioca de Coco**

Um preparo que tem identidade, pois leva dois insumos importantes para o nosso povo que é o coco e a goma de mandioca, com algumas pitadas de sal.

Preparo: separe a goma em uma vasilha, acrescente água para deixar essa goma um pouco úmida. Em seguida, pegue um coco seco e raspe na raspadeira enquanto a goma está descansando. Acrescente o coco junto da goma e tempere com sal a gosto. Coloque um caco de ferro no fogo de lenha com nível baixo. Quando estiver quente, coloque a goma temperada no caco e cuide para não queimar nenhum dos lados.

● **Bulín com Leite de Coco**

Um preparo que é referência na terra indígena, pois se relaciona com a semana santa das famílias, onde esses bolos são servidos com café ou peixe torrado. Os insumos usados são encontrados com facilidade entre os agricultores/as, pois goma e coco existem em todas as casas.

Preparo: coloque a goma torrada em uma em uma vasilha, em seguida comece a temperar com sal a gosto. Molhe a goma aos poucos e em seguida coloque o leite de coco formando uma massa grossa. Enrole pequenos bolinhos em pedaços de folhas de bananeira e leve ao forno quente de uma casa de farinha. Para evitar que o bolo desmonte coloque uma quenga de coco em cima. Vire de um lado somente quando as folhas começarem a dourar.

● **Mexerico**

O mexerico é as sobras de pedacinhos das tapiocas que são feitas no forno da casa de farinha. Um preparo natural e consumido com café ou garapa de rapadura.

➤ **Modos de Preparar Alimentos: lugares**

A Casa de Farinha

As casas de farinhas representam a cultura indígena viva no que se refere aos saberes e sabores ancestrais. É um espaço que fica geralmente muito perto de nossas residências e espaços coletivos e onde as famílias se encontram para raspar mandioca, espremer, fazer farinha e comer muitas comidas tradicionais. Atualmente temos nas quatro aldeias da Terra Indígena Tremembé da Barra do Mundaú dezenove casas de farinhas ativas recebendo mandioca e fazendo muita farinha, goma, borra, carimã, crueira, mandipueira e outros produtos importantes da nossa cultura alimentar. A casa de farinha da Barra do Mundaú é composta pela cozinha, onde são preparadas as comidas; pelo pátio, onde são colocadas as mandiocas para raspar e onde se arma as redes para dormir a noite; pelos tanques, que servem para colocar a massa da mandioca serrada e também para espremer e retirar a goma e a borra; e pelos dois fornos, onde são preparado a farinha branca e a d'água e as gomas torradas. Além disso, as casas de farinhas em sua grande maioria têm um bananeiral, onde funciona o mijador das pessoas que ali frequentam.

● **A retomada da Barra**

A retomada da Barra do Mundaú está localizada na aldeia São José, no encontro do rio Mundaú com o mar, onde é celebrada a Festa de Yemanjá. Este lugar é fonte de vários alimentos importantes para nós como o siri, caranguejo, aratu e muitos peixes.

Os alimentos que vêm deste lugar são preparados para serem servidos nos momentos de festividade e trabalhos coletivos.

Celebrações

● Festa da Farinhada

“Boa tarde minha gente, vim para aqui para começar, a Festa da Farinhada, muita gente eu vou chamar, vamos começar a festa da cultura alimentar, peneiro ê, peneiro a, vamos começar a festa da cultura alimentar... Vou chamar as defensoras da mãe terra pra dançar, pra raspar a mandioca e a massa peneirar, para fazer a farinha para nos alimentar. Vou chamar todo esse povo para também ajudar, vamos fazer a farinha e o beiju saborear, alimenta nosso povo e a cultura preservar (...)

Canção Tremembé, grupo de mulheres Defensoras da Mãe Terra

A mandioca para nós não representa só o alimento físico, mas também o sagrado, nossa espiritualidade e as forças dos encantados, a ancestralidade, cultura e identidade. A Festa da Farinhada tem uma representatividade muito grande para nossa comunidade em forma de resistência e de manter a cultura e os saberes vivos, realizada a cada ano, tradicionalmente, no período de colheita da mandioca e quando se faz a farinha. No ano de 2018 ela passou a ser aberta para visitantes, com objetivo de valorizar a agricultura indígena e com uma programação de quatro dias, onde ocorrem a colheita da mandioca e todo o processo da farinhada, juntamente com noites culturais. Essa celebração se deu por uma necessidade não só de produzir a farinha para o ano, mas de manter a tradição, vivências e costu-

mes praticados pelos mais velhos, que vêm sendo passados de geração a geração. Não é só a arranca, raspagem e torra da mandioca, mas também as conexões com o pai tupã e mãe terra pela fartura e abundância. Durante a programação temos momentos de pescarias nos córregos e lagoas para a alimentação coletiva, com variedades de peixes e pesca de jacaré.

Saberes

● **O saber-fazer culinário das mulheres Tremembé da Barra do Mundaú**

As mulheres têm grande importância para a culinária tradicional Tremembé da Barra do Mundaú. Elas são as grandes mestras, guardam saberes e práticas culturais repassadas de geração em geração por avós, mães, tias, filhas, netas e que não se aprende na educação formal, mas no dia a dia. Estas práticas e conhecimentos garantem não só a preservação do nosso patrimônio alimentar como a segurança alimentar e nutricional nas Aldeias. Estes saberes vão da obtenção dos ingredientes na natureza ao seu processamento e preparo, higiene do alimento e espaços, lida com o fogo, com a água e objetos tradicionais da cozinha Tremembé, organização da cozinha e espaços de comer, até a maestria do uso de temperos, do ponto certo das receitas e do saber servir os alimentos. Na culinária tudo envolve a quantidade, tudo tem que ser colocado na medida certa. Um saber muito importante também é saber usar o cheiro e o gosto, através destes sentidos que as cozinheiras sabem se a comida está pronta, saborosa ou se está estragada, imprópria para comer. Cada mulher tem seu saber e sua técnica de trabalhar dentro da cozinha, de preparar os temperos, de escolher os ingredientes e todos os processos que envolvem a nossa culinária. Cada pessoa tem o seu saber de preparar e fazer uma boa comida.



➤ Modos de Preparar Alimentos: **objetos**

A culinária tradicional Tremembé tem alguns objetos que são heranças muito antigas de inovações de nossos ancestrais, que usavam materiais da natureza para construir aquilo que precisavam para cozinhar.

Panela de barro

É um objeto de cozimento do alimento doce e salgado, além de armazenar leite para fazer coalhada. Antigamente eram feitos nas caieiras de forma artesanal pelas próprias pessoas da comunidade. O material usado para a produção era barro, enxada, lenha, cecete, foice, fogo, folhas e barreiro.

Caco de barro

O caco de barro serve para fazer beiju, fritar alimentos e sementes, para preparar remédios, além de servir para torrar o caroço do café e do milho. Eram produzidos nas caieiras, onde se amassava o barro com cacetes feitos de pau e depois os moldava e colocava ao sol.



Pilão

É um objeto muito usado em nossa culinária e medicina tradicional. É feito de pau da árvore do cedro ou pau d'arco. Serve para pisar farinha, colorau, gergelim, milho, café, mucunã, folhas e sementes para fazer os remédios tradicionais.

Urupema

É um objeto feito de palha de carnaubeira, que era usado para peneirar massa de mandioca, carimã, goma e servia como recipiente para colocar os alimentos em cima. Tira o olho da palha da carnaúba, coloca no sol para secar e a noite no sereno para ficar macia, depois corta e trança, colocando o cipó na borda.

Cuias de cabaça ou coité

É uma cabaça serrada ao meio que serve para fazer muitas coisas como fazer o pirão, armazenar o peixe, além de servir como pratos para servir os alimentos, tirar a farinha do paiol, tirar água das cacimbas para tomar banho e armazenar água também.

Colher de pau

Serve para mexer nos alimentos e são feitas geralmente da raiz da Timbaúba. Se retira a raiz, coloca no sol durante dois dias para secar e depois é só moldar.

Fogão a lenha

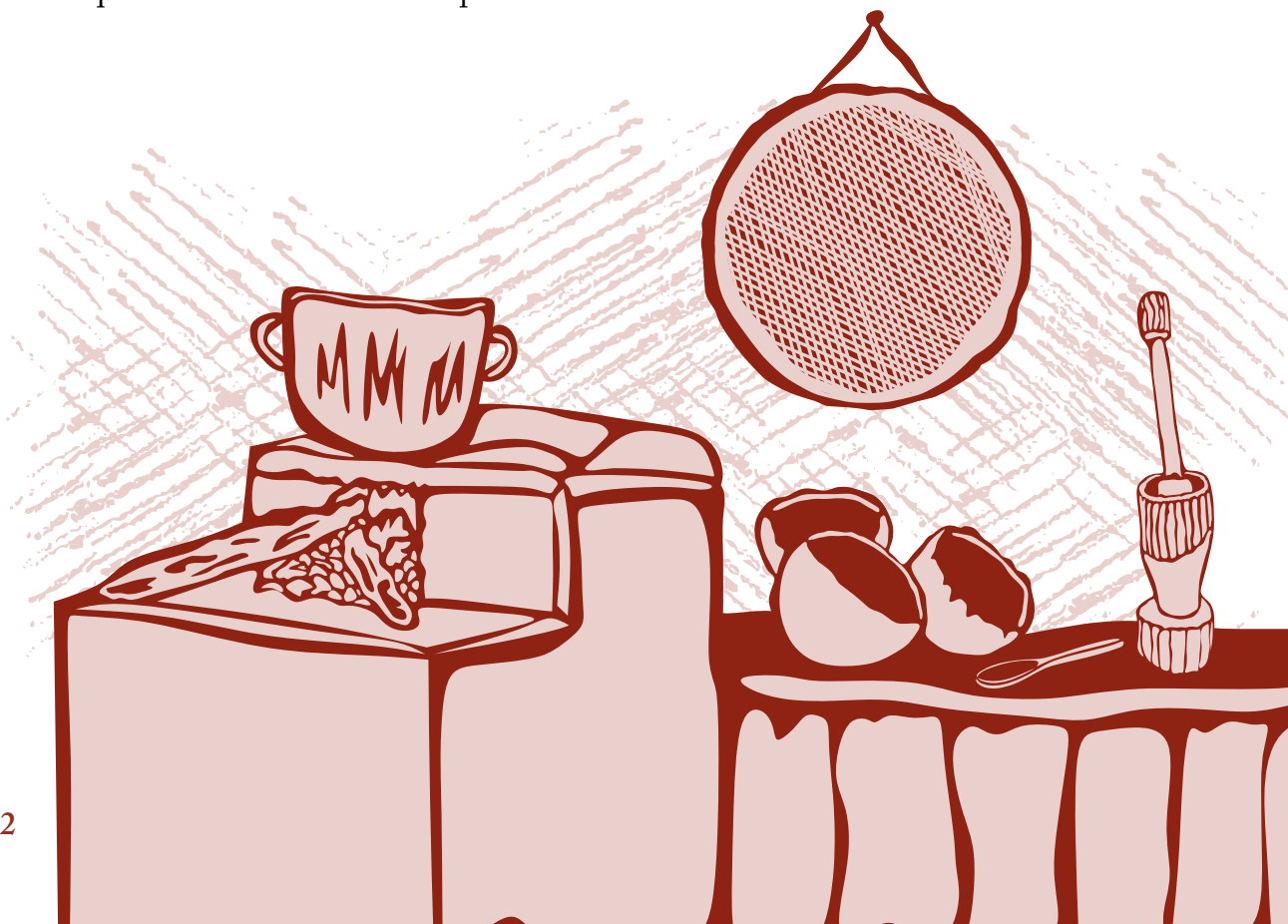
É utilizado para cozinhar e assar os alimentos. Feito de pau, barro, cipó, saco de nylon. É encontrado nas casas da maioria das pessoas da aldeia, com a evolução do tempo hoje já é construído de tijolo.

Concha de quenga de coco

É um utensílio utilizado para retirar os alimentos da panela. São feitas de quenga do coco com uma varinha de pau. Parte-se o coco ao meio, retira toda a carne dentro e também limpando por fora e lixando, fura dois buracos e coloca a vara.

Girau

É uma estrutura de madeira que é utilizada para lavar as coisas e deixar secar ao sol. Feito com quatro forquilha, fazendo um retangular, colocando madeira em cima das forquilhas e amarrando com cipó.



Fichas das Fontes Consultadas

Fontes Oraís

Paulo Cesar Carneiro de Castro, 56 anos, agricultor e morador da aldeia São José

Maurício Lima da Silva, 65 anos, agricultor e morador aldeia São José

José Silvestre do Nascimento, 62 anos, agricultor, pescador e compositor das músicas do ritual sagrado Torém

Samuel Nascimento de Castro, 28 anos, Agente Indígena de Saneamento (AISAN), agricultor e artesão e morador aldeia Buriti do Meio

Manoel Xavier de Lima, 80 anos, agricultor, morador da aldeia São José;

Francisca Silvestre do Nascimento, 54 anos, moradora da aldeia São José, agricultora.

Maria Fatima Silvestre do Nascimento, 58 anos, moradora da aldeia São José, agricultora.

Maria do Carmo da Silva, 57 anos, agricultora, morador da aldeia São José;

Ezequiel Nascimento de Castro, 27 anos, agricultor, professor da escola indígena Brolhos da Terra, coordenador do grupo de jovens indígenas e morador da aldeia São José;

Aurinete Carneiro de Castro, 42 anos, agricultora, aldeia São José.

Maria Edilia dos Santos Roque, 69 anos, agricultora, aldeia São José.

Raimunda Vidal dos Santos Sousa, 50 anos, agricultora, mora na aldeia São José.

Francisco dos Santos Januário, 38 anos, agricultor, mora na aldeia Munguba.

Eliete Alves Felix, 28 anos, agricultora, mora na aldeia São José.

Fabiana Carneiro de Castro, 39 anos, agricultora, professora da escola indígena, mora na aldeia São José.

José Hilson Ferreira de Castro, 42 anos, pescador artesanal e agricultor indígena, aldeia São José.

Francisco Batista da Silva, 29 anos, agricultor, mora na aldeia Munguba.

Alcioneida Linhares Verismo, 43 anos, agricultora, mora na aldeia Munguba.

Antônia Linhares Amaro, 80 anos, agricultora, mora na aldeia Munguba.

Maria Incelsa Virgínio, 52 anos, liderança do povo indígena Tremembé da Barra do Mundaú.

Adriana Carneiro de Castro, 50 anos, mora na aldeia São José.

Erbene Rosa Verissimo, 57 anos, liderança do povo Tremembé da Barra do Mundaú.

Fontes Bibliográficas

Acervo do Projeto Dia do Índio - Escola Indígena Brolhos da Terra

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Brasil). **Educação Patrimonial: inventários participativos**: manual de aplicação /Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional; texto Sônia Rampim Florêncio... (et al) Brasília-DF,2019, 134 p.

Nimuendaju, Curt (1883-1945) **Mapa etno-histórico do Brasil e regiões adjacentes**/Curt Nimuendajú; Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Universidade Federal do Pará.2. ed. - Brasília-DF: IPHAN, IBGE, UFPA,2017.

Cepagro, 2019. **Inventário Cultural dos Engenhos de Farinha do Litoral Catarinense**.

Caracol de práticas educativas / organizadores Marina Vianna Ferreira, Fulvio Iermano, Gabriella Pieroni. -- São Paulo: Associação Slow Food do Brasil, 2021.

Agradecimentos

Deixamos aqui nosso agradecimento à equipe do AKSAAM - Adaptando Conhecimento para a Agricultura Sustentável e o Acesso a Mercados, ao FIDA - Fundo Internacional para o Desenvolvimento Agrícola, e à UFV - Universidade Federal de Viçosa, que tornaram esta ação possível. À Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco e ao Cetra - Centro de Estudos do Trabalho e Assessoria ao Trabalhador por todo o apoio. Por fim, ao povo Tremembé da Barra do Mundaú pela partilha generosa de seu território, saberes e sabores, que protagonizou a realização deste trabalho da melhor forma possível, a várias mãos.









Slow Food Brasil é a rede formada pelos membros e Comunidades Slow Food no território nacional, além da Associação Slow Food do Brasil e parceiros institucionais. Atuamos organizando ações, eventos e campanhas com foco na defesa da biodiversidade, na valorização dos alimentos regionais e na conexão entre produtores e co-produtores. Difundimos a educação alimentar e do gosto e promovemos alianças e projetos para a valorização do trabalho dos agricultores, extrativistas, comunidades e produtores.



Encontre o Slow Food nas redes sociais:

 [instagram.com/slowfood.brasil](https://www.instagram.com/slowfood.brasil)

 [facebook.com/slowfoodbrasil](https://www.facebook.com/slowfoodbrasil)

 [twitter.com/slowfoodbrasil](https://www.twitter.com/slowfoodbrasil)

 [youtube.com/slowfoodbrasil](https://www.youtube.com/slowfoodbrasil)



www.slowfoodbrasil.org



TERRITÓRIO E CULTURA ALIMENTAR NO CEARÁ

Esta publicação faz parte dos materiais de gestão do conhecimento do projeto Território e Cultura Alimentar no Ceará. O projeto tem como objetivo promover o reconhecimento e o fortalecimento da identidade cultural e territorial dos Tremembé da Barra do Mandaú, por meio do engajamento dos membros da comunidade na manutenção de práticas culturais relacionadas aos alimentos para o fortalecimento da soberania e segurança alimentar e nutricional.

Seu foco é fomentar ações de salvaguarda, conservação e manejo sustentável de recursos naturais da sociobiodiversidade local junto aos Tremembé da Barra do Mandaú e aos Tabajara do Sertão dos Inhamuns, bem como a troca de conhecimentos e experiências sobre processos de fortalecimento da identidade territorial, valorização da sociobiodiversidade e da cultura alimentar entre comunidades tradicionais e jovens rurais do Brasil e da América Latina.

Organização:

FUNARBE
FUNDAÇÃO ARTHUR BERNARDES

UFV
Universidade Federal
de Viçosa

 **IPPDS**
Instituto de Políticas Públicas e
Desenvolvimento Sustentável

AKSAAM

Execução:

 **Slow Food Brasil**

Financiamento:

 **FIDA**
Investindo nas populações rurais

ISBN: 978-65-993162-4-1



9 786599 316241