








Sob a sombra do cajueiro: mocororó do tremembé, alimentando a tradição e colhendo cultura

UNDER THE SHADOWS OF THE CASHEW TREE: MOCORORÓ OF THE TREMEMBÉ NURTURING TRADITION AND HARVESTING CULTURE

Rafael Queiroz Gurgel do AMARAL¹  Marina Miranda Ribeiro GONÇALVES¹ 
Fernando Machado MATIAS¹  Adriana Camurça Pontes SIQUEIRA¹ 
Ana Erbênia Pereira MENDES¹  Francisca Elisângela Teixeira LIMA¹ 
Paulo Henrique Machado de SOUSA^{*1} 

¹Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, Ceará, Brasil.

*Autor Correspondente: phmachado@ufc.br

RESUMO

Os povos indígenas americanos utilizam diversos vegetais para produzir alimentos e bebidas fermentados, como milho, mandioca, mel e diversas frutas. A fermentação preserva e transforma os alimentos e beneficia a saúde humana. Mais especificamente, no Nordeste do Brasil, onde o cajueiro (*Anacardium occidentale* L.) é encontrado naturalmente, produz-se o mocororó. É uma bebida fermentada a partir do suco de caju pelos povos indígenas do Ceará. Dentre as práticas de resistência que persistem entre os Tremembé, este estudo destaca a bebida fermentada do Mocororó e sua contribuição para a identidade cultural desse povo. Este artigo tem como objetivo dissertar a identidade cultural por meio de uma revisão narrativa da literatura, elencar a importância dos saberes e modos de fazer do Mocororó, e discutir seu consumo e valores antropológicos e culturais tradicionais. Através dos resultados encontrados neste estudo, é possível afirmar que o mocororó faz parte da identidade cultural do povo Tremembé. Palavras-chave: bebidas fermentadas; povo indígena; mocororó; Tremembé; identidade cultural.

ABSTRACT

American indigenous peoples use various vegetables to produce fermented foods and beverages, such as corn, cassava, honey, and various fruits. Fermentation preserves and transforms food, benefiting human health. More specifically, in Northeast Brazil, where the cashew tree (*Anacardium occidentale* L.) is naturally found, mocororó is produced. It is a fermented drink made from cashew apple juice by the indigenous peoples of Ceará. Among the resistance practices that persist among the Tremembé people, this study highlights the fermented beverage of Mocororó and its contribution to the cultural identity of these people. This article aims to discuss cultural identity through a narrative review of the literature, list the importance of knowledge and ways of making Mocororó, and discuss its consumption and anthropological and traditional cultural values. Based on the results found in this study, it is possible to state that Mocororó is a part of the cultural identity of the Tremembé people.

Key words: Fermented beverages; indigenous people; mocororó; Tremembé; cultural identity.

Citar este artigo como:

Amaral, R.Q.G.; Gonçalves, M.M.R.; Matias, F.M.; Siqueira, A.C.P.; Mendes, A.E.P.; Lima, F.E.T.; Sousa, P.H.M. Sob a sombra do cajueiro: mocororó do tremembé, alimentando a tradição e colhendo cultura. *Nutrivisa*.v.10:e10876.2023. Doi: <https://doi.org/10.59171/nutrivisa-2023v10e10876>

INTRODUÇÃO

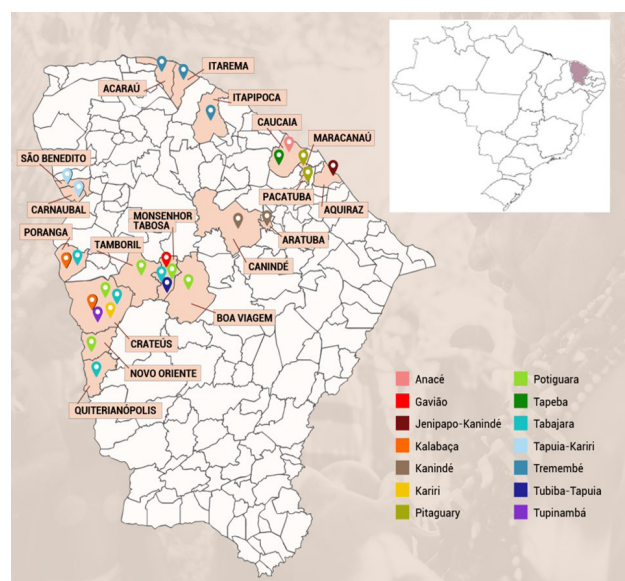
A identidade cultural de um grupo étnico é estabelecida por seus laços sociais e práticas culturais. Assim, poderíamos destacar os hábitos alimentares como permeiam os costumes de um povo e contemplar como ele se relaciona com a natureza, bioma e território; como se transformam em alimentos e bebidas in natura; e como escolhem símbolos e práticas ritualísticas, relacionando certos hábitos ou alimentos com questões religiosas e espirituais. Dessa forma, o uso das plantas pode ser identificado em diversas áreas pelas pessoas que as utilizam, incluindo ornamentação, alimentação, cura e economia. Com base nisso, considera-se que cultura a posteriori é definida como os significados e valores que nascem entre diferentes classes e grupos sociais, a partir de suas relações e condições históricas por meio das quais lidam e respondem às suas condições de existência; e também como tradições e práticas vividas por meio das quais esses entendimentos são expressos e incorporados (HALL, 2003).

Os povos originários das Américas, assim como de outros continentes, utilizam simbolicamente alguns alimentos e bebidas ou substâncias que modificam o estado “normal” de percepção da realidade, proporcionando a abertura de “portais” de conexões com suas divindades, deusas, deuses, e com os “encantados”. Um tipo de bebida muito utilizada é a fermentada, cujo processo de produção forma compostos químicos, entre eles o álcool (VENTURINI FILHO, 2018).

Mais especificamente, no Nordeste do Brasil, a presença natural e a relevância cultural do cajueiro (*Anacardium occidentale* L.), árvore frondosa de grande porte que produz um fruto, a castanha de caju, e o pedúnculo do cajueiro, inflorescência utilizada para fazer o mocororó. Tradicionalmente, a bebida é fermentada de forma artesanal a partir do suco extraído do pedúnculo do caju pelos povos indígenas cearenses, como os Tremembé (SANTOS et al., 2020).

O Ceará é um estado brasileiro que, até bem pouco tempo, não reconhecia a existência de povos indígenas em seu território. Os povos nativos que habitavam essa região foram quase exterminados, mas conseguiram resistir negando sua identidade indígena e mantendo tradições culturais, entre elas a produção e o consumo do mocororó, como bebida sagrada (SILVA et al., 2020). A Figura 1 apresenta o mapa indígena do Ceará, Brasil.

Figura 1 – Grupos indígenas do Ceará e localização do Estado do Ceará.



Fonte: Adaptado de <https://www.ceara.gov.br/2019/04/16/todo-dia-e-dia-de-indio-quais-sao-os-povos-indigenas-do-ceara/>

Portanto, como os Tremembé foram um dos primeiros povos indígenas a serem reconhecidos como indígenas no Ceará, são válidos estudos científicos que analisem as práticas ancestrais que os identificam como grupo. As principais características que garantem o vínculo a essa identidade são estudadas para fortalecer suas identidades indígenas, como comidas, bebidas, crenças e danças.

Neste contexto, os saberes contidos na identificação e escolha das matérias-primas na produção, armazenamento e consumo de alimentos e bebidas em contexto ritualístico, tornam-se elementos fortes que, juntamente com outros, reforçam e definem a identidade cultural de alguns dos povos indígenas do Ceará (SANTOS et al., 2020).

Assim, considerando o mocororó como uma bebida que carrega saberes ancestrais ao longo do ritual de preparo, desde o preparo até o consumo, surge o seguinte questionamento: qual a contribuição dos saberes (formas de fazer, técnicas de preparo e consumo, artefatos utilizados) sobre a mocororó na identidade cultural indígena dos Tremembé no Ceará?

Nesse sentido, o objetivo é analisar os saberes tradicionais (escolha e coleta do caju, elaboração, rituais

e consumo) sobre a produção do mocororó na identidade cultural dos Tremembé.

MATERIAL E MÉTODOS

Conforme definido por Gil (2008), a pesquisa exploratória tem como características desenvolver, esclarecer e modificar conceitos ou ideais. O principal objetivo do pesquisador é formular problemas mais específicos para explorar.

Os estudos exploratórios são úteis quando o problema de pesquisa não foi abordado antes ou quando se deseja pesquisar sob novas perspectivas (SAMPIERI; COLLADO; LUCIO, 2013).

Segundo Cordeiro et al. (2007), uma revisão de literatura narrativa ou formal tem um tema mais aberto. Assim, não requer regras rígidas para sua elaboração além de uma revisão sistemática. Este trabalho fundamenta-se na tipologia de revisão narrativa, assumindo o tipo exploratório e abordagem qualitativa, cujas fontes de pesquisa foram livros, artigos científicos e documentos oficiais e historiográficos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Identidade Cultural

Antes de entrar no campo de como o mocororó carrega uma representação da cultura indígena, é preciso entender “identidade” fora do senso comum. Os teóricos sociais têm se concentrado em discussões para definir os aspectos determinantes da identidade cultural de um povo. Essa denominação torna-se uma discussão delicada e contínua, pois, durante os processos de identificação, ocorrem crises e mudanças no mundo, trazendo a todo momento diferentes olhares. O seguinte é tomado como ponto de partida:

A identidade surge não tanto da plenitude da identidade que já está dentro de nós como indivíduos, mas de uma falta de totalidade que é “preenchida” de fora pela forma como nos imaginamos vistos pelos outros. Psicanaliticamente, buscamos identidade e construímos biografias que tecem as diferentes partes de nossos “eus” divididos em unidade enquanto buscamos recapturar esse prazer fantasiado de plenitude (HALL, 2006, p. 39).

Portanto, a identidade é construída no envolvimento do “eu” com o mundo exterior. Assim, esses elementos constituem a cultura, que Chauí (2008) explica se manifestar:

[...] a produção e criação de linguagem, religião, sexualidade, instrumentos e formas de trabalho, formas de habitação, vestuário e culinária, expressões de lazer, música, dança, sistemas de relações sociais, particularmente sistemas de parentesco ou a estrutura da família, relações de poder, guerra e paz, noção de vida e morte.

A identidade é a interseção de nossas vidas cotidianas com a subordinação e dominação das relações econômicas e políticas. Segundo Rutherford (1990), a identidade marca o encontro do nosso passado com as relações sociais, culturais e econômicas que vivemos agora. Nesse contexto, a alimentação desempenha um papel fundamental nas comunidades, pois aproxima as pessoas na produção e consumo de alimentos. Assim, este encontro cria vínculos e linguagens, movidos pelo fazer e pelo relacionar, que traduzem as práticas identitárias de um lugar ao mesmo tempo em que atualizam a relação e desenvolvem novas identidades.

O conceito de identidade, em geral, refere-se ao conjunto de entendimentos que as pessoas têm sobre quem são e o que é significativo para elas (GIDDENS, 2002). A relação constante entre duas identidades diferentes pode gerar uma crise de identidade, o que leva alguns pensadores a afirmar que o conceito de identidade sofre constantes atualizações. Por exemplo, a forma de fazer a bebida mocororó pode ser diferente entre dois territórios diferentes devido à relação que cada grupo estabelece com o lugar ou território. Essa relação única pode, em algumas ocasiões, gerar um conflito. Portanto, pessoas pertencentes a um mesmo território possuem hábitos e valores semelhantes que também podem desenvolver novas identidades.

Alimentos, “Plantas-Civilização”, Caju e Povo Tremembé

A busca pelas práticas alimentares nativas é o primeiro passo para entendê-las, seja para investigar sua concepção como identidade cultural, seja para justificar saberes tradicionais transmitidos oralmente, de geração em geração, até os dias atuais.

Como afirma Montanari (2013), a alimentação humana está totalmente relacionada à interação com a natureza, pois os alimentos naturais são modificados para consumi-los.

Na experiência humana, os valores básicos do sistema alimentar não são definidos em termos de “naturalidade”, mas como resultado e representação de processos culturais que sustentam a domesticação, transformação e reinterpretação da natureza.

Os indivíduos são essencialmente parte da natureza. Porém, os processos de transformação dos alimentos in natura em alimentos por meio de diferentes formas de preparo mudaram o rumo da história do ser humano para um ser cultural. É também por meio da alimentação que as pessoas expressam suas formas culturais na sociedade.

O historiador Henrique Carneiro afirma que os alimentos de origem vegetal têm grande importância na vida dos indivíduos. As bebidas alcoólicas, por exemplo, também são originárias dessas plantas. Conhecidas como “plantas-civilização”, podemos citar o cacau para os astecas, o chá para os chineses e a vinha para os gregos, que possuem um valor cultural simbólico de grande importância na alimentação desses povos (CARNEIRO, 2003). Portanto, as plantas-civilização fazem parte da formação da vida material e psíquica da humanidade em diferentes esferas sociais e territoriais, já que, por alguns séculos, as plantas foram a principal fonte de alimentação (BRAUDEL, 1995).

Da mesma forma, o cajueiro é uma árvore nativa do litoral do Nordeste (CASTRO; VASCONCELOS, 2021), de grande importância para os povos indígenas que habitaram e ainda habitam esta região. O caju contém uma série de fitonutrientes nutricionais: vitamina C, flavonóides e principalmente carotenóides (ABREU et al., 2013, RODRIGUEZ-AMAYA; KIMURA; AMAYA-FARFAN, 2009).

Mocororó

A fermentação é um processo natural, pois os microrganismos podem ser encontrados em todos os lugares, especialmente em produtos naturais e na natureza. Portanto, a fermentação ocorre quando esses microrganismos encontram condições favoráveis e estão na presença de compostos que podem

ser utilizados como substratos (DIMIDI et al., 2019, SANLIER et al., 2019).

Nesse sentido, a fermentação é esse processo natural que o homem identificou, observou e aprimorou, resultando em alimentos e bebidas. Além disso, para reduzir e retardar a perecibilidade, pode transformá-los em outros produtos completamente diferentes das matérias-primas de que foram feitos.

O conhecimento ancestral das bebidas fermentadas está espalhado pelo mundo, e no continente americano não é diferente. Existem várias bebidas fermentadas tradicionais feitas de várias matérias-primas, como as mencionadas acima, e cada tipo de ingrediente será necessário para preparar a bebida.

Não existe um método único ou uma forma única de produção do mocororó. Cada povo e cada etnia prepara a bebida a partir de saberes ancestrais repassados dos mais velhos (chamados de troncos-velhos) aos mais novos por meio da oralidade – característica das culturas tradicionais. Esse conhecimento também é ensinado nas escolas indígenas do Ceará como componente curricular referente à cultura.

A diversidade de métodos de produção do mocororó é perceptível desde a escolha do tipo de caju. Os indígenas já identificaram duas espécies dela: a “azedada” e a “doce”. O “azedado” tem como característica um sabor mais ácido, enquanto o doce não tem isso. Os povos tremembé utilizam o caju “azedado” no preparo do mocororó.

O processo começa com a colheita dos cajus. As que ainda estão no cajueiro e já maduras são colhidas, assim como as que estão no chão que caíram da planta, mas ainda aparentemente intactas. Estes últimos atuam como starter, pois já estão fermentando naturalmente, contendo assim uma rica colônia de micro-organismos que impulsionam a fermentação do mocororó.

Depois de colhidos, alguns utilizam o suco do caju mais maduro do chão, em estágio de fermentação mais avançado, para lavar (retirar resíduos de sujeira, areia, insetos, ou qualquer outro) a sujeira dos frutos. Enquanto em outros povos indígenas do Ceará, o caju não é lavado. E uma terceira maneira seria lavá-los com água e deixá-los secar ao ar. Os cajus devem ser lavados com água e secos até que não fiquem mais úmidos.

Com o suco/mosto pronto, a fermentação pode ocorrer de várias maneiras. Como o mocororó é uma bebida tradicional de produção totalmente artesanal,

não são utilizadas máquinas ou equipamentos modernos. O caju é espremido pelas mãos do produtor e armazenado em recipientes disponíveis. Nos relatos indígenas, antigamente a fermentação ocorria em panelas de barro, o que é muito comum na região Nordeste. Ainda hoje, é mais comum que a fermentação ocorra diretamente em garrafas de vidro, onde permanecerão até o consumo final.

Quando colocados nas garrafas, a fermentação acontece naturalmente, sem que nenhum microrganismo industrializado seja inoculado. As garrafas são colocadas ao sol por três dias para algumas pessoas. Em outros, a fermentação ocorre com a garrafa enterrada. Depois de três dias, retiram-se os que são colocados ao sol, coloca-se uma rolha na garrafa e está pronto o mocororó.

Em entrevistas, Oliveira (2015) colheu o seguinte depoimento sobre o mocororó:

Antigamente, o Torém só acontecia se tivesse mocororó. Era uma das coisas que não podia faltar na roda do Torém, de jeito nenhum. Ninguém lava o caju para o mocororó. Ninguém prepara com água; você tem que usar o vinho do caju para lavar o próprio caju, rasgar o caju todo e espremer na mão. Não é como o suco que você coloca no liquidificador hoje em dia. A castanha de caju tem que ser bem retirada para não dar aquele gostinho de castanha. E tem que botar para coar, para ficar tudo tranquilo, depois botar em outra vasilha. A tigela deve estar bem limpa. É um processo especial para fazer o mocororó (ENTREVISTA CONCEDIDA A OLIVEIRA, 2015).

Pode-se então induzir uma relação direta entre o mocororó e o ritual do Torém, portanto, para analisar a importância cultural do mocororó para os Tremembé, é preciso entender também o papel do Torém.

Torém e o Consumo do Mocororó

O Torém é uma típica dança de roda Tremembé por meio da qual os participantes entram em contato com sua história, antepassados, lutas, vitórias e outras demandas possíveis. O Tremembé enfatiza a dimensão espiritual do Torém, em que a cura espiritual e corporal pode ocorrer dependendo da concentração de fé dos envolvidos na dança.

Diante desse investimento espiritual, pode-se dizer que a principal diferença entre o ritual do toré e do toré é a estética dos passos, sendo o toré mais agressivo. Ao mesmo tempo, o Torém é mais suave ao ouvido e os passos são mais lentos. Outra diferença é que o toré pode começar em um lugar e terminar em outro, enquanto o toré permanece no mesmo lugar (OLIVEIRA, 2015).

O mesmo autor, Oliveira (2015), aponta que, por muito tempo, o Torém foi caracterizado como uma “brincadeira de índio velho” porque, durante o ritual, havia o consumo do mocororó. Esta bebida era tradicionalmente associada ao Torém. Também foi atribuído a um potencial curativo para purificar o espírito e o corpo quando o consumo ocorreu neste ritual sagrado.

Durante a década de 1970, o Instituto Nacional do Folclore promoveu estudos sobre as manifestações culturais existentes por meio da Campanha de Defesa do Folclore. Desde esse período, observa-se a politização do ritual como forma de identidade e expressão cultural dos Tremembés (MARCIANO, 2019). No caso do Ceará, professores e pesquisadores têm se concentrado em Torém, com destaque para Torém de Almofala.

Durante as entrevistas, o autor Oliveira (2015) recebeu a seguinte resposta do cacique João Venâncio quando questionado sobre Torém:

Para nós, o Torém é uma dança sagrada. Para nós, isso serve como uma oração, como uma cura. É um ritual aprimorado por pessoas a quem temos muito apego, muito apego. [...] Em nosso ritual sagrado, existe a passagem que chamamos para purificar a presença ritual de nossos mestres, nossos guias e nosso pai, Tupã. Temos uma passagem que chamamos de Cuiabá. O que é aquilo? Está nos chamando para beber aquele vinho naquela roda, que é para purificar a presença de nosso pai Tupã no momento em que estamos realizando o ritual. Portanto, é um símbolo destinado a purificar e consagrar entre nós. [...] Descarrega tudo de ruim que está aí naquele momento. (ENTREVISTA CONCEDIDA A OLIVEIRA, 2015).

O ritual do Torém também pode ser visto como uma forma de resistência cultural dos Tremembé, uma das principais formas de organização étnica, e a aglutinação como expressão da unidade do grupo. (OLIVEIRA, 2015).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A identidade dos alimentos vai além da função biológica e hedonista do corpo. Vai além das técnicas que são aplicadas em sua confecção. A identidade cultural alimentar fala da vida, da história e da memória de um grupo, referindo-se aos modos de vida dos antepassados. O mocororó, com seus saberes e formas tradicionais de fazer, representa esse povo que carrega a história dos Tremembé no Ceará. Além de ser uma bebida utilizada em dias de festa, é portadora da identidade cultural da alimentação.

Entende-se ser de grande importância a preservação desta memória cultural, sem a qual um povo corre o risco de perder a sua identidade, a sua ligação à terra e à natureza que a envolve.

REFERÊNCIAS

- ABREU, F.P.; DORNIER, M.; DIONISIO, A.P.; CARAIL, M., CARIS-VEYRAT, C., DHUIQUE-MAYER, C. Cashew apple (*Anacardium occidentale* L.) extract from by-product of juice processing: A focus on carotenoids, *Food Chemistry*. v.138, p. 25-31, 2013. doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.10.028>
- RAUDEL, F. *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII*. 1ª edição, Martins Fontes, São Paulo, 1995.
- CARNEIRO, H. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. 1ª edição, Elsevier, Rio de Janeiro, 2003.
- CHAUÍ, M. *Cultura e democracia. Crítica y emancipación*. *Revista Latino-Americana de Ciencias Sociales*, v. 1, p. 53-76, 2008. <http://biblioteca.clacso.edu.ar/ojs/index.php/critica/article/view/195>
- CORDEIRO, A.M.; OLIVEIRA, G.M.D.; RENTERÍA, J.M.; GUIMARÃES, C. A. Revisão sistemática: uma revisão narrativa. *Revista do Colégio Brasileiro de Cirurgiões*, v. 34, p. 428-431, 2007.
- CASTRO, A.C.R.; VASCONCELOS, L.F.L. Bancos genéticos de *Anacardium* (caju e cajuí), in: Silva Junior, J.F. da, Souza, F.V.D.; Pádua, J.G. (Eds.), *Arca de Noé das frutas nativas brasileiras*. Embrapa, Brasília, pp. 63-72, 2021. <http://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/1136147>
- DIMIDI, E.; COX, S.; ROSSI, M.; WHELAN, K. Fermented foods: Definitions and characteristics, impact on the gut microbiota and effects on gastrointestinal health and disease. *Nutrients*, v.11, p.1806, 2019. doi: <https://doi.org/10.3390/nu11081806>
- GIDDENS, A. *Modernidade e identidade*. 1ª edição. J. Zahar, Rio de Janeiro, 2002.
- GIL, A.C. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 6ª edição. Atlas, São Paulo, 2008.
- HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 1ª edição. DP&A, Rio de Janeiro, 2006.
- HALL, S. *Da diáspora: Identidades e mediações culturais*. 1ª edição, Editora UFMG, Belo Horizonte, 2003.
- MARCIANO, A.B.T. *O segredo da pedra: projeto editorial de um livro-imagem a partir de aspectos da cultura indígena Tremembé [Trabalho de Conclusão de Curso]*. Fortaleza: Universidade Federal do Ceará, 2019. <http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/50830>
- MONTANARI, M. *Comida como cultura*. 1ª edição, Editora Senac, São Paulo, 2013.
- OLIVEIRA, R.L. *O torém como lugar de memória e espaço de formação na educação escolar diferenciada indígena Tremembé [Dissertação de mestrado]*. Fortaleza: Universidade Federal do Ceará, 2015. <http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/16650>
- RODRIGUEZ-AMAYA, D.B.; KIMURA, M.; AMAYA-FARFAN, J. *Fontes Brasileiras de Carotenóides: Tabela Brasileira de Composição de Carotenoides em Alimentos*, MMA/SPF, Brasília,

2008.

RUTHERFORD, J. Identity: Community, Culture, Difference. Universidade de Michigan: Lawrence & Wishart, 1990.

SAMPIERI, R.H.; COLLADO, C.F.; LUCIO, P.B. Metodologia de Pesquisa. 1ª edição, McGraw, São Paulo, 2006.

ŞANLIER, N.; GÖKCEN, B.B.; SEZGIN, A.C. Health benefits of fermented foods. *Critical Review in Food Science and Nutrition*, v.59, p.506-527, 2019. doi: <https://doi.org/10.1080/10408398.2017.1383355>

SANTOS, C.M.; LIMA, A.E.F.; MORAIS, A.C. da S.; FERREIRA, M.C. O mocororó e sua importância para os povos indígenas do litoral cearense – Resistencia e espiritualidade nos modos de fazer e consumir, in Pereira, D., Santo, J.P. do E. (Eds.), *Cultura e história dos povos indígenas*. Atena, Ponta Grossa, pp. 146-159, 2020.

SILVA, R.S.S.; LIMA, A.E.F.; MORAIS, A.C. da S. Um estudo sobre a bebida indígena mocororó: Aceitação por não indígenas e cultura alimentar do Povo Kanindé de Aratuba, *Brazilian Journal of Development*, v.6, p.31985-32005, 2020. doi: <https://doi.org/10.34117/bjdv6n5-592>

VENTURINE FILHO, W.G., 2018. *Bebidas alcoólicas: Ciência e Tecnologia*. 1ª edição, Blucher, São Paulo, 2018.

RECEBIDO EM: 19.06.2023

ACEITO EM: 28.06.2023