



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA

CAROLINNE MELO DOS SANTOS

**O TERRITÓRIO E AS RESISTÊNCIAS DO POVO INDÍGENA JENIPAPO-
KANINDÉ:
UM ESTUDO SOBRE SUA CULTURA ALIMENTAR**

FORTALEZA
2023

CAROLINNE MELO DOS SANTOS

O TERRITÓRIO E AS RESISTÊNCIAS DO POVO INDÍGENA JENIPAPO-KANINDÉ:
UM ESTUDO SOBRE SUA CULTURA ALIMENTAR

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Ceará como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Geografia.
Área de concentração: Dinâmica Territorial e Ambiental.

Orientador: Prof. Dr. Antônio Jeovah de Andrade Meireles.

Coorientadores: Prof. Dr. Fábio de Oliveira Matos e Profa. Dra. Anna Érika Ferreira Lima (*In memoriam*).

FORTALEZA

2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Sistema de Bibliotecas

Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- S234t Santos, Carolinne Melo dos.
O território e as resistências do povo indígena Jenipapo-Kanindé : um estudo sobre sua cultura alimentar / Carolinne Melo dos Santos. – 2023.
113 f. : il. color.
- Dissertação (mestrado) – Universidade Federal do Ceará, Centro de Ciências, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Fortaleza, 2023.
Orientação: Prof. Dr. Antônio Jeovah de Andrade Meireles.
Coorientação: Prof. Dr. Fábio de Oliveira Matos .
1. Cartografia Social. 2. Cultura Alimentar. 3. Território. 4. Povos indígenas. 5. Gastronomia. I. Título.
CDD 910
-

CAROLINNE MELO DOS SANTOS

O TERRITÓRIO E AS RESISTÊNCIAS DO POVO INDÍGENA JENIPAPO-KANINDÉ:
UM ESTUDO SOBRE SUA CULTURA ALIMENTAR

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Ceará como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Geografia.
Área de concentração: Dinâmica Territorial e Ambiental.

Aprovada em: 29/05/2023

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Antônio Jeovah de Andrade Meireles (Orientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Fábio de Oliveira Matos (Coorientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Profa. Dra. Cristiane Sousa da Silva
Instituto Federal do Ceará (IFCE)

Profa. Dra. Ticiania de Oliveira Antunes
Secretaria de Educação do Ceará (SEDUC)

A todo o povo Jenipapo-Kanindé, à minha família e à memória de Raimundo Nonato de Melo, meu avô, e de Anna Érika Ferreira Lima, minha querida amiga e orientadora.

AGRADECIMENTOS

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

Agradeço, primeiramente, a Deus e aos encantados Jenipapo- Kanindé, que me conduziram a essa pesquisa.

A CAPES, pelo apoio financeiro, com a manutenção da bolsa de auxílio, visto que o presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES).

À Profa. Dra. Anna Erika Ferreira Lima (*In memoriam*), pela sua coorientação, mesmo no período de luta contra a leucemia, pela sua amizade, lealdade, por todas as nossas risadas, por seus incentivos, conselhos, amorosidade nas críticas necessárias, por acreditar no meu potencial. Foram suas motivações que me fizeram chegar até aqui. Muito obrigada por tanto.

Ao orientador Prof. Dr. Antônio Jeovah de Andrade Meirelles, pelo apoio e pelas críticas necessárias durante este percurso.

Ao coorientador Prof. Dr. Fábio Matos, por aceitar a difícil missão de me coorientar, após a partida da nossa querida Anna, com tanto carinho, respeito e empenho.

As professoras participantes da banca examinadora, minhas queridas professoras Dra. Ticiane Antunes e Dra. Cristiane Sousa, pelo tempo dedicado, pelas valiosas contribuições e por incentivarem minhas construções acadêmicas.

À Juliana Alves, nossa querida cacika Irê, pela participação na banca, na condição de banca popular, como representante do povo Jenipapo-Kanindé, na avaliação da dissertação, gratidão pelas considerações apontadas.

Às organizações indígenas do estado do Ceará: Fepoince, Amice, Cogice e Apoinme.

Ao Neabi Campus Fortaleza, onde iniciei esta caminhada, em 2018, na qual fui bolsista de iniciação científica e comecei a militância junto aos povos indígenas do Ceará.

Aos amigos Climério Anacé, Rildele Kanindé, Rute Anacé, Aruena Tabajara, Aleff Tapeba, Goro Pitaguary, Raquel Jenipapo, Daniel Jenipapo, Cida Araújo, Vi Cavalcante, Távila Rabelo, Camila Ricarte, Laís Patrício, Ana Thays, Jair, Denis Saraiva, Akemi, Julianna, Elizandra, Carlos Lucas e tantos outros que estiveram próximos a mim, apoiando-me nas horas difíceis deste percurso.

A todo o povo Jenipapo Kanindé, em especial aos queridos: Preá, Caticas

Pequena, Irê e Jurema, Daniel, Daniela, Raquel, Carline, Karol, Janaína, Valdísia e Cleilton, que estiveram mais próximos neste processo, construindo a pesquisa coletivamente, pelo apoio imensurável e por me receberem tão bem na aldeia.

Aos biólogos da Encantada Iuri e Iara Jenipapo.

Aos entrevistados, pelo tempo concedido nas entrevistas.

Às crianças da aldeia, que me acompanhavam nas entrevistas, em especial: Luara, Levy, Luiz, Luyde, Douglas e Kayla.

Aos queridos Iago Jenipapo, Mel, Luyde, Mikaelly Jenipapo, Daniel Jenipapo e Iago Barreto, por cederem registros belíssimos.

Aos amigos geógrafos que me auxiliaram com a construção dos mapas: Jair Bezerra dos Santos Júnior e Carlos Lucas Sousa da Silva.

Aos amigos que me auxiliaram em campo: Andressa, Erica, Goro, Mel e Regi.

À minha mãe, irmã e avó, que sempre foram minhas referências e meu apoio de todas as horas e ao meu avô (*in memoriam*), que sempre foi um grande incentivador dos meus estudos.

Aos tios Oton Jucá (*in memorian*) e Erilo Galba, pelo apoio quando precisei.

Aos colegas e professores da Pós-Graduação, pelas reflexões, críticas e sugestões recebidas.

Eu moro numa floresta só vejo os pássaros cantar
Eu moro numa lagoa só vejo os peixes nadar
Eu moro numa floresta só vejo pássaros cantar
Eu moro numa lagoa só vejo os peixes nadar

Moro em duna que ela emenda na lagoa
Moro perto de um lago que ele sangra para o mar
Moro em duna que ela emenda na lagoa
Moro perto de um lago que ele sangra para o mar

Mas é que eu vivo na mata enterrado na areia de pés no chão
Mas é que eu vivo na mata enterrado na areia de pés no chão
Mas é que eu vivo na mata enterrado na areia de pés no chão
Mas é que eu vivo na mata enterrado na areia de pés no chão

Eu moro numa Floresta - Cacique Pequena

RESUMO

A presente pesquisa disserta acerca do território da etnia Jenipapo-Kanindé, com ênfase em sua cultura alimentar, onde foram analisadas as experiências de agricultura, hortas medicinais, caça e pesca da aldeia e os pratos produzidos a partir delas, dos alimentos presentes na memória da infância dos idosos e nas festas. Além das práticas que ainda permanecem adequadas à realidade atual das famílias, mesmo após uma ascensão social adquirida com as políticas públicas de assistência aos povos indígenas, como posto de saúde e escola. Também fazem parte discussões sobre suas relações com o território e a espiritualidade indígena a partir das músicas do ritual ancestral de toré. O desenvolvimento da pesquisa foi de cunho qualitativo, bibliográfico, etnográfico com observação participante e entrevistas semiestruturadas. Para tanto, a base teórica versou sobre os conceitos de território, terra indígena, cultura alimentar, movimento indígena, cartografia social e materiais audiovisuais sobre o povo Jenipapo-Kanindé. A partir dos dados coletados em campo, foi desenvolvida uma oficina com bases metodológicas de cartografia social com a comunidade para a construção do mapa da cultura alimentar da aldeia, onde foram referenciadas as áreas de plantio, a residência dos agricultores e dos mestres da cultura alimentar que detêm o conhecimento dos pratos tradicionais, dos caçadores e pescadores. Através da interdisciplinaridade da pesquisa, juntamente com a participação dos indígenas Jenipapo-Kanindé, obtivemos mapas sociais que apresentavam o território da aldeia Encantada a partir dos seus hábitos alimentares, identificando, assim, a cultura alimentar deste grupo. As conclusões seguem pela relevância dos mapas obtidos através da participação comunitária que apresentam sua cultura alimentar através da leitura do território representado pela dinâmica cotidiana na cartografia social.

Palavras-chave: cartografia social; cultura alimentar; território.

ABSTRACT

The present research dissects the territory of the Jenipapo-Kanindé ethnic group with emphasis on their food culture, where the experiences of agriculture, medicinal gardens, hunting and fishing in the village and the dishes produced from them were analyzed. In addition to the practices that still remain appropriate to the current reality of the families, even after a social rise acquired with the public policies of assistance to indigenous peoples such as health clinics and schools, discussions will also be part of their relations with the territory and indigenous spirituality from the songs of the toré ancestral ritual. The development of the research is qualitative, bibliographic, ethnographic with participant observation and semi-structured interviews. To this end, the theoretical basis covered the concepts of territory, indigenous land, food culture, indigenous movement, social cartography and audiovisual materials about the Jenipapo-Kanindé people. From the data collected in the field, a workshop with methodological bases of social cartography was developed with the community for the construction of a map of the food culture of the village where the planting areas, the residence of the farmers and the masters of food culture who hold the knowledge of traditional dishes, hunters and fishermen were referenced. Through the interdisciplinary research together with the participation of the Jenipapo-Kanindé indigenous people we obtained social maps that presented the territory of the Encantada village based on their eating habits, thus identifying the food culture of this group.

Keywords: social cartography; food culture; territory.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	- Mapa das etniasdo Movimento Indígena do Ceará.....	20
Figura 2	- Mapa de localização da aldeia Encantada.....	22
Figura 3	- Faixa colocada na entrada da aldeia próximo à barreira sanitaria.....	23
Figura 4	- Acompanhando a limpeza do roçado para plantio.....	32
Figura 5	- Folder I Assembleia do povo Jenipapo-kanindé.....	46
Figura 6	- Foto do museu Jenipapo-Kanindé que mostra os peixes mortos.....	47
Figura 7	- Área interna e externa do museu e da pousada Jenipapo-Kanindé.....	48
Figura 8	- Indígena tocando tambor em festa com braço pintado com tinta de jenipapo.....	49
Figura 9	- Benção do tronco da Imburana na festa do Marco Vivo.....	50
Figura 10	- Competição de quem bebe mais mocoororó.....	52
Figura 11	- Publicações comunicando a nomeação de Cacika Irê como secretária e suas prioridades no cargo.....	54
Figura 12	- Mesa de lanche da defesa da dissertação da Cacika Irê.....	60
Figura 13	- Bolos de carimã e beiju.....	60
Figura 14	- Plantio de maniva, com talos cortados.....	63
Figura 15	- Bolo quarenta na festa do Marco Vivo.....	65
Figura 16	- Área de plantio de feijão.....	66
Figura 17	- Horta comercial do território Jenipapo-Kanindé.....	67
Figura 18	- Jatobá coletado à margem da lagoinha.....	70
Figura 19	- Porco e galinha nos quintais.....	71
Figura 20	- Macarrão, baião, peixe frito, galinha cozida e salada servidos na pousada Jenipapo-Kanindé.....	71
Figura 21	- Teju pronto para ser cozido.....	74
Figura 22	- Casco de tatu peba ou peba no museu Jenipapo-Kanindé.....	75
Figura 23	- Jacu pronto para ser cozido.....	76
Figura 24	- Lagoa Encantada.....	77
Figura 25	- Jovem carregando arpão e peixe na moto.....	78
Figura 26	- Peixe assado na quinta-feira santa em churrasqueira improvisada.....	79
Figura 27	- Samburá feito de cipó.....	80
Figura 28	- Espremendo caju para fazer mocoororó.....	82

Figura 29	-	Garrafa de mocororó.....	83
Figura 30	-	I oficina de cartografia social.....	86
Figura 31	-	Cartografia Social da Caça e da Pesca na Encantada.....	88
Figura 32	-	Cartografia Social da Caça e da Pesca na Encantada.....	90
Figura 33	-	Cartografia Social dos Mestres dos Saberes e Ofícios da Encantada.....	92

LISTA DE QUADROS

Quadro 1	- Síntese dos trabalhos de campo.....	28
Quadro 2	- Autores indígenas citados na pesquisa.....	30
Quadro 3	- Plantas alimentícias produzidas pela agricultura familiar.....	62
Quadro 4	- Nome científico de plantas alimentícias.....	67
Quadro 5	- Nome científico das plantas medicinais.....	70
Quadro 6	- Nome científico das caças identificadas nas entrevistas.....	77

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	- Situação das Terras Indígenas no Brasil.....	19
----------	--	----

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADELCO	Associação para Desenvolvimento Local Coproduzido
AMIJK	Associação de Mulheres Indígenas Jenipapo-Kanindé
APIB	Articulação dos Povos Indígenas do Brasil
APOINME	Articulação dos Povos Indígenas do Nordeste, Minas Gerais e Espírito Santo
ATL	Acampamento Terra Livre
CDPDH	Centro de Defesa e Promoção dos Direitos Humanos da Arquidiocese de Fortaleza
CF	Constituição Federal
CIMI	Conselho Indigenista Missionário
COJICE	Comissão de Juventude Indígena do Ceará
CRAS	Centro de Referência de Assistência Social
DOU	Diário Oficial da União
DSEI	Distrito Sanitário Especial Indígena
FEPOINE	Federação dos Povos e Organizações indígenas do Ceará
FUNAI	Fundação Nacional dos Povos Indígenas
IFCE	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.
JK	Jenipapo-Kanindé
MI	Movimento Indígena
MPF	Ministério Público Federal
NEABI	Núcleo de Estudos Afrobrasileiros e Indígenas
NT	Nota Técnica

OPRINCE	Organização dos Professores Indígenas do Ceará
TBC	Turismo de Base Comunitária
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
TI	Terra Indígena
TUCUM	Rede de Turismo Comunitário do Ceará

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	19
2	PROCEDIMENTOS TEÓRICOS E METODOLÓGICOS.....	27
2.1	Percursos metodológicos.....	27
2.2	Percursos teóricos.....	33
2.2.1	Compreensões sobre território.....	33
2.2.2	Terra indígena à luz do Direito e do Movimento Indígena.....	35
2.2.3	Percepções sobre alimentação e cultura.....	37
2.2.4	Cartografia social.....	39
3	POVOS INDÍGENAS DO BRASIL E A LUTA TERRITORIAL.....	41
3.1	Diga ao povo que avance: Contexto indígena no Ceará.....	42
3.2	Apresentando os Jenipapo-Kanindé.....	45
3.3	As Festas da Encantada.....	50
3.4	Encantada: a aldeia das mulheres.....	53
4	OS SABERES E SABORES DA ENCANTADA.....	57
4.1	As práticas alimentares a partir da mandioca.....	58
4.2	As práticas agrícolas, de coleta e quintais produtivos.....	61
4.3	A caça e a pesca.....	72
4.4	O mocoororó.....	81
5	CARTOGRAFIA SOCIAL E ETNOMAPEAMENTO: REPRESENTAÇÕES DA CULTURA ALIMENTAR DA ALDEIA ENCANTADA.....	84
5.1	A construção social do mapa.....	85
5.2	Os mapas propostos.....	86
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	93
	REFERÊNCIAS.....	95
	GLOSSÁRIO.....	104
	APÊNDICE A – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS.....	106
	APÊNDICE B – TÓPICOS DA ENTREVISTA COM SECRETÁRIA ESTADUAL DA SECRETARIA DOS POVOS INDÍGENAS.....	107
	APÊNDICE C - TÓPICOS DE ENTREVISTA COM CACIQUE.....	108
	APÊNDICE D - TÓPICOS DE ENTREVISTA COM PROFESSOR.....	109
	APÊNDICE E - TERMO DE CONSENTIMENTO.....	110
	APÊNDICE F - DESENHOS FEITOS PELAS CRIANÇAS PARA LEGENDA.....	112

APÊNDICE G - TERMO DE ANUÊNCIA CACIQUE PEQUENA.....	113
ANEXO A - FOLDER DAS TRILHAS.....	114

1 INTRODUÇÃO

“São reconhecidos aos índios sua organização social, costumes, línguas, crenças e tradições, e os direitos originários sobre as terras que tradicionalmente ocupam, competindo à União demarcá-las, proteger e fazer respeitar todos os seus bens” (BRASIL, 1988), é o que diz a Constituição Federal de 1988. Contudo, desde as invasões colonialistas europeias até os dias atuais, esses direitos territoriais são desrespeitados (Tabela 01), ainda que haja o marco jurídico e político-estatal de reconhecimento da existência dos povos indígenas como sujeitos de direito na sociedade. Abaixo a pesquisa do CIMI (2020) desenha a atual situação das terras indígenas brasileiras. De acordo com a pesquisa, 40% dessas terras não possuem qualquer providência estatal demarcatória.

Tabela 1 - Situação das Terras Indígenas no Brasil.

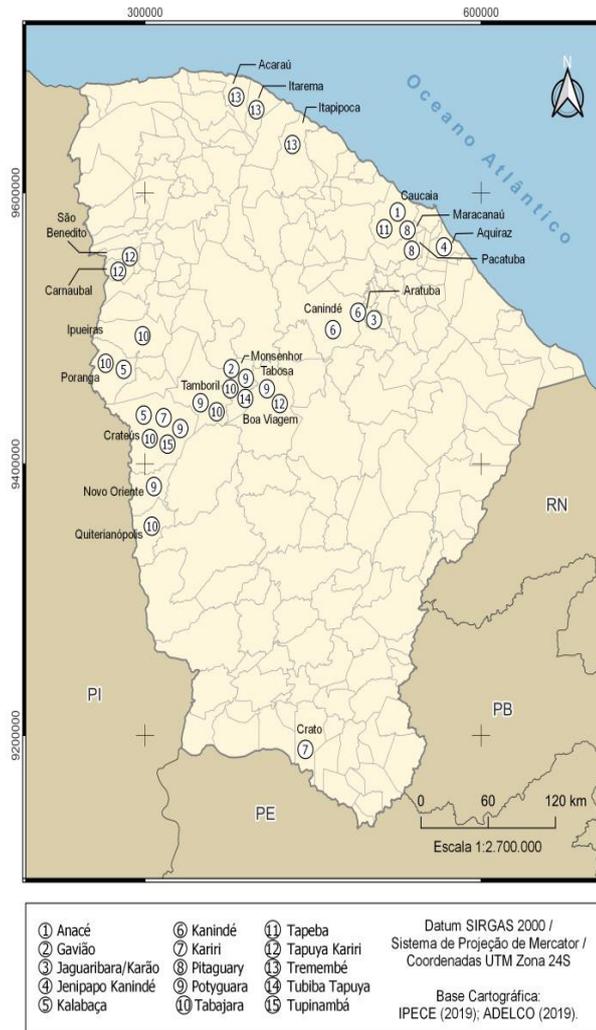
Situação	Quantidade (%)
A identificar	13,42
Declarada	4,63
Dominal	1,62
Homologada	1,23
Identificada	3,86
Portaria de restrição	0,46
Registrada	30,92
Reservada	2,93
Sem providências	40,86

Fonte: Cimi (2020).

Diante desse grave cenário nacional, vale destacar a situação do Ceará, onde (r)existem cerca de 30 mil indígenas (BRASIL, 2022), pertencentes a 15 etnias, em 19 municípios (Figura 1), de acordo com a Federação dos Povos e Organizações Indígenas do Ceará (FEPOINCE), ou seja, povos que se reconhecem quanto indígenas e lutam por seus direitos e manutenção de suas culturas. Contudo, quando se refere à situação da regularização das terras indígenas, apenas a terra indígena (TI) Tremembé Córrego João Pereira, no município de Itarema, foi definitivamente demarcada. Em relação às demais TI's: cinco foram declaradas, 11 estão em estudo, 25 foram modificadas e 11 sem providências institucionais. O desinteresse do poder público em finalizar esses processos é evidente e impulsiona a luta por direitos e resistência aos ataques de supostos posseiros latifundiários complexos industriais e

turismo de massa (ADELCO, 2022).

Figura 1 - Mapa das etniasdo Movimento Indígena do Ceará.



Fonte: Elaborado por Jair dos Santos Júnior (2022).

Vale ressaltar que foram os Jenipapo-kanindé (JK), junto aos Pitaguary, Tremembé e Tapeba, os primeiros a se reafirmarem enquanto indígenas no Ceará, ao longo da década de 1980, buscando por seus reconhecimentos e direitos enquanto povos tradicionais. Eles contrapuseram-se à inconsistência do decreto provincial de 1863, que negava a existência de indígenas no Ceará¹. Foram às primeiras quatro etnias indígenas a não aceitarem a inépcia da existência de terras indígenas e se contraporem à denegação da identidade indígena

¹ A Assembleia Provincial do Ceará decretou em 1863 a extinção dos povos indígenas no Ceará. O documento tornou-se um marco do “desaparecimento institucional” da existência de indígenas no estado e serviu de referência para informar a inexistência da população indígena no Ceará. Apenas em 2020, após um longo processo de reafirmação étnica, foi aprovada a lei estadual n.º 17.1650/2020, que reconhece a existência, a contribuição e os direitos dos povos indígenas no estado do Ceará (CEARÁ, 2020).

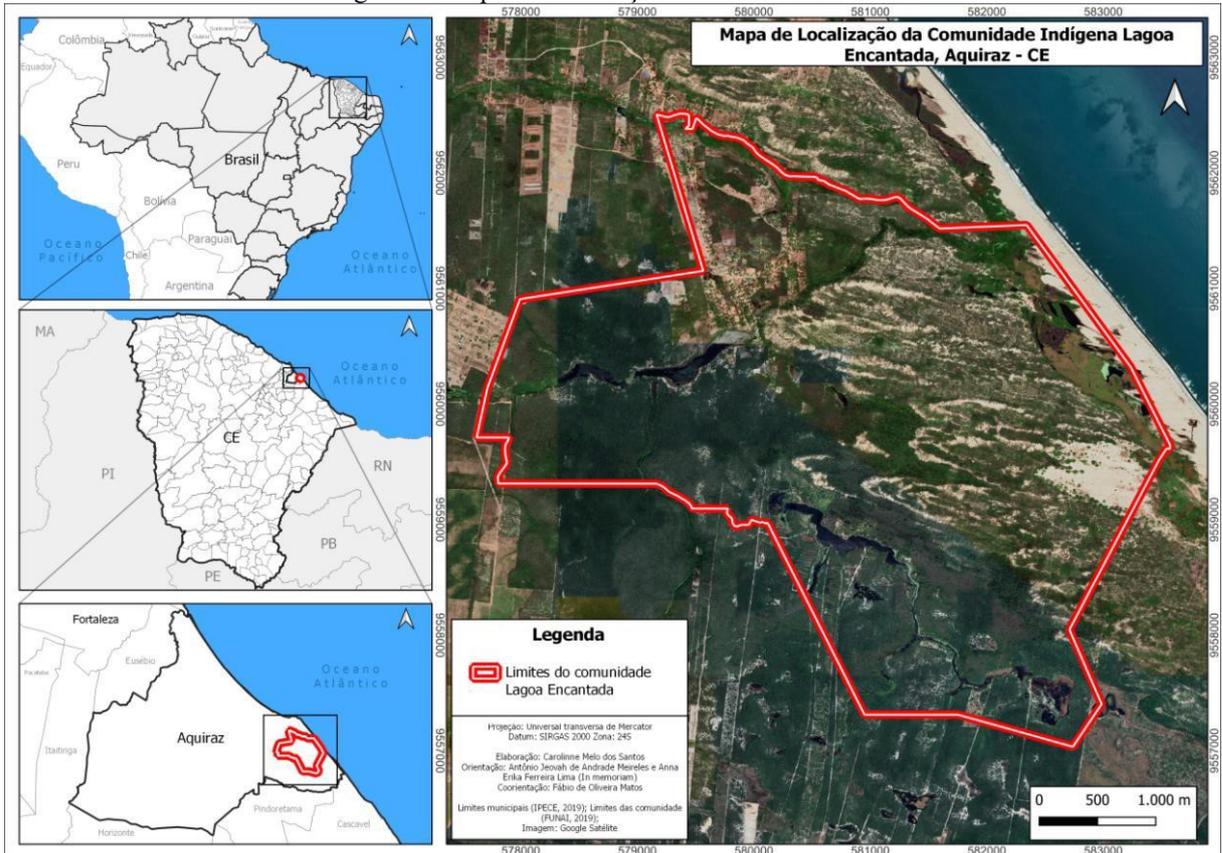
imposta pelo Estado. Durante o início desse movimento, Nascimento (2019) mostrou como as manifestações culturais, com ênfase no Toré, foram importantes na visibilidade desses povos.

No começo da luta pela terra no Ceará, iniciada pelos povos, Tapeba, Tremembé, Pitaguary e Jenipapo-Kanindé respectivamente, o fortalecimento e divulgação dessas culturas foram cruciais para dar força a esse movimento que se erguia. Uma das principais ferramentas de fortalecimento do movimento e dessas culturas foi o ritual da dança do Toré, pela conexão com a ancestralidade e também para dar visibilidade nas manifestações públicas nas ruas e praças de Fortaleza. (NASCIMENTO, 2019, p. 24).

Salientamos ainda que a etnia (ou povo) Jenipapo-Kanindé possui apenas uma Terra Indígena (Figura 2), a aldeia Lagoa Encantada², local onde se desenrola a pesquisa. Está localizada no município de Aquiraz, distante aproximadamente 50 km da cidade de Fortaleza, capital do Ceará. Foi nesse território de expressão de lutas e resistências que pesquisamos as práticas agrícolas, as preparações culinárias, as atividades de caça e pesca. Nele também acompanhamos os festejos e o ritual nominado toré, ritual sagrado típico dos povos indígenas do Ceará, que tem como objetivo cultuar seus encantados e se fortalecer espiritualmente através dos seus cânticos (cujas letras falam de território e espiritualidade), tambores e maracás, bem como as atividades vinculadas à cultura alimentar.

² No decorrer do texto, iremos nos referir à Terra Indígena Lagoa Encantada apenas como Encantada, nome usualmente utilizado pela comunidade.

Figura 2 - Mapa de localização da aldeia Encantada.



Fonte: Autora (2023).

Os rituais de Toré e Torém³ são uma das mais importantes manifestações culturais de luta dos povos do Ceará. Devido à complexa relação cultural entre os povos, foi necessário incluir o ritual no desenvolvimento da pesquisa. O rito é considerado sagrado em função das conexões com a ancestralidade indígena e os encantados - espíritos de seus antepassados desencarnados ou de divindades da mata que resguardam relações com a afirmação étnica. "Como demonstração da sua historicidade e afirmação étnica, o toré é praticado também nos eventos que cumprem a recepção de autoridades governamentais (frequentemente, prefeitos e procuradores da república entre outros)" (MAGALHÃES, 2009, p. 333).

Este ritual contribui ainda para os registros da cultura alimentar e das associações com os ecossistemas em seus territórios. Ressalta-se que as letras das músicas entoadas descrevem os hábitos relacionados à espiritualidade, agricultura, caça, luta por direitos, fauna e flora local. Um exemplo do trecho de uma das canções de Toré registrado na festa do mocororó em novembro de 2020: "Ó caipora, ó caipora! /Entrou na mata é caçador./ Essa caça

³ Toré e Torém são danças sagradas dos povos indígenas do Ceará, contudo o Torém é praticado apenas pelo povo Tremembé, o que diverge entre elas é apenas nos passos e no ritmo onde o segundo é mais lento.

é pro jantar/e o penacho é pro cocar (x2)”.

Inicialmente, pretendemos como pesquisa mapear os usos e costumes relacionados ao mocororó a partir dos povos indígenas do Ceará. No entanto, devido à pandemia mundial da Covid-19 (SARS-CoV-2), alteramos os rumos do trabalho e preferimos aprofundar a pesquisa a partir de um único povo indígena e sua cultura alimentar. Optou-se pelo JK, em razão do vínculo já pré-existente: a pesquisa de conclusão do curso de Bacharelado em Turismo com a temática “A Festa do Mocororó”, uma abordagem etnográfica com registro das manifestações culturais afirmativas para a demarcação do território. Além da proximidade de Fortaleza, que devido conjuntura tornava-se necessário deslocamentos menores e contato com reduzido número de pessoas, que se iniciou quando os moradores da aldeia foram vacinados e a presença de não indígenas foi permitida, anterior a esse momento as entradas do território foram barradas através de barreiras sanitárias (Figura 3).

Figura 3 - Faixa colocada na entrada da aldeia próximo à barreira sanitária.



Fonte: Acervo da autora. (2021).

Assim, o presente trabalho tem como objetivo geral:

- Analisar as práticas alimentares, festividades e os rituais inseridos no contexto do território JK, de modo a evidenciar as relações étnicas vinculadas à resistência e cultura alimentar.

Os objetivos específicos são:

- Identificar os aspectos socioculturais e territoriais relevantes relacionados com os alimentos produzidos;
- Correlacionar a importância das práticas alimentares e a resistência indígena;
- Elaborar a cartografia social, de modo a evidenciar as espacialidades das práticas alimentares fundamentais à resistência territorial pertinente à preservação da cultura alimentar.

Tendo em vista o número de etnias presentes no Ceará, e nos mais diversos contextos socioculturais e ambientais, bem como os conflitos relacionados com a causa indígena, é pertinente a relevância social da luta por identidade étnica e preservação étnico-cultural no Brasil e especialmente no estado. Dito isso, cabe ressaltar a originalidade desta pesquisa, uma vez que o tema cultura alimentar indígena é pouco estudado pela literatura especializada em gastronomia⁴.

Ao focarmos a pesquisa na cultura alimentar, foi possível definir as interconexões entre as práticas de produção de alimentos e as manifestações culturais com as diversas formas de articulação entre povos, bem como as estratégicas para assegurar a definitiva demarcação. Como é o caso da Festa do Mocororó, visto que mocororó⁵ é uma bebida, que ocorre anualmente no dia 4 de novembro, para a comemoração da data em que o território foi demarcado.

Os estudos recentes mostraram a alimentação como um dos traços identitários de maior solidez (VIGAL, 2021; AZEVEDO, 2017; LEITE, 2007). A conservação de hábitos alimentares por retirantes demonstrou a aproximação com suas origens. O consumo dos alimentos ancestralmente cultivados reporta à memória afetiva dos lugares e das festas de diversas épocas em seu território (MENEZES, ALMEIDA, 2021).

Os registros mais antigos da culinária brasileira sobre os saberes e sabores dos povos indígenas foram elaborados por pesquisadores de supremacia elitista que dominavam a escrita, constatada pelo fato de a cultura indígena receber uma posição inferior, como se não tivesse nada a acrescentar à clara evidência da alimentação brasileira vinculada aos hábitos e

⁴ A primeira graduação da autora é em Gastronomia, o que gerou a inquietação pela temática.

⁵ Bebida artesanal que possui o suco concentrado de caju (sem adição de água) como elemento de sua composição. É comumente produzida em territórios indígenas do Ceará.

alimentos antes dos colonizadores. Como exemplo, podemos citar o livro “O não me deixes”, de Raquel de Queiroz, no qual a autora propõe que não há uma culinária indígena: “Não que existisse uma culinária indígena, já que os índios, neste terreno, tinham uma tradição muito modesta, ou quase inexistente. [...] A base de toda a culinária indígena era realmente a carne e o peixe” (QUEIROZ, 2000, p. 23).

É primordial que se escreva sobre as tradições orais da sociedade, para que as gerações futuras conheçam a memória real de seu grupo étnico, uma vez que os conhecimentos apenas verbalizados sofrem diversas alterações com o tempo. Como dito por Montanari (2013, p. 62):

E, com a construção de uma memória escrita de cozinha, que torna possível o desenvolvimento cumulativo dos conhecimentos, se concretiza um verdadeiro saber constituído, o que não se verifica, pelo menos em forma material e tangível, nas sociedades de tradição oral. A cozinha escrita permite codificar, em um repertório estabelecido e reconhecido, as práticas e técnicas elaboradas em determinada sociedade. A cozinha oral teoricamente está destinada, em longo prazo, a não deixar traços de si. [...] As classes subalternas, que não confiavam à própria experiência ao âmbito escrito, mas à transmissão oral, aparentemente, não nos deixaram nada. Por exemplo, o que podemos saber sobre a cultura alimentar da idade média?

A autora Carolina Coelho, em “História e Antropologia da Alimentação” (2015), destaca a importância dos estudos sobre alimentação nas diversas áreas da ciência, especialmente na Antropologia, Gastronomia e Nutrição. Afirmou que até a década de 1980 o tema *alimentação* não era considerado importante tão quanto no início dos anos 1990, quando desenvolveu as primeiras pesquisas. Evidenciou ainda que as pesquisas sobre cultura alimentar contribuem para o resgate dos alimentos deixados em segundo plano⁶ e consumidos pelos antepassados. Demonstrou também a necessidade de representar os modos de preparo, a valorização da diversidade e dos sistemas de produção e consumo de alimentos e a segurança e soberania alimentar (COELHO, 2015).

Vislumbrando adentrar nas discussões sobre quem são os indígenas Jenipapo-Kanindé, no primeiro capítulo procuramos compreender e identificar o território desta etnia, sua localização, os conflitos com grupos não indígenas que ameaçaram o local, quantas famílias habitam esse território, bem como os conceitos de Terra Indígena (TI) para o movimento indígena (MI), no Direito, na Geografia e na Antropologia.

⁶ Alimentos colocados em segundo plano são aqueles que existem na memória da infância dos idosos, porém, são desconhecidos pela juventude, pois não fazem parte dos hábitos alimentares da atualidade.

Na segunda sessão, veremos a descrição dos procedimentos teóricos e metodológicos.

Apresentamos, na terceira sessão, o contexto indígena do Ceará e a aldeia Encantada do povo Jenipapo.

Na quarta sessão, evidenciamos o que se entende como cultura alimentar da TI Encantada, com informações obtidas nas entrevistas e observações em campo.

Já na quinta sessão, inserimos as áreas relacionadas, através dos mapas sociais, como as práticas para o cultivo dos alimentos, os quintais produtivos, agricultura, caça e pesca; os locais de moradias dos guardiões dos saberes e seus lugares relacionados às práticas ligadas a alimentação cotidiana já detalhada na seção anterior.

Na conclusão, sistematizamos os resultados da pesquisa respondendo aos questionamentos iniciais.

2 PROCEDIMENTOS TEÓRICOS E METODOLÓGICOS

Nesta sessão apresentamos as metodologias abordadas durante o processo de pesquisa e as fases em que foram realizadas, além dos referenciais teóricos que norteiam este trabalho, como território, terra indígena, cultura alimentar e cartografia social.

2.1 Percursos metodológicos

A natureza da pesquisa exige o emprego do método dialético, permitindo a autonomia da pesquisa, também inter-relacionada a conhecimentos referenciados a outros pesquisadores, permitindo abordar um contexto dinâmico associando fatos contrapostos, possibilitando papel ativo ao pesquisador, não se limitando apenas a reproduzir, mas a construir um novo conhecimento (SEVERINO, 2007).

A investigação é do tipo qualitativo, quanto à análise dos dados, e utiliza como base a literatura propícia ao tema, observações participantes, aplicação de entrevistas semiestruturadas e diário de campo (OLIVEIRA, 2020a). Os relatos vivenciados durante a etnografia da alimentação foram fundamentais para entender e avançar nos estudos sobre os conhecimentos étnicos e identitários.

Foram realizadas consultas bibliográficas nas plataformas acadêmicas, repositórios de universidades, livros, artigos e vídeos relacionados com os elementos centrais da nossa abordagem: cultura alimentar, território, movimento indígena, terra indígena, cartografia social, etnografia e a etnia Jenipapo-Kanindé. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas e conversas temáticas, nas quais o interlocutor narrava sua história sem grandes interferências, com lideranças indígenas, juventude, idosos e com os guardiões de conhecimentos sobre a alimentação tradicional, os quais praticam a agricultura, pesca e caça a fim de não se fazer uma análise quantitativa de dados, mas para transcrever esse conhecimento não facilmente encontrado em livros, valorizando o notório saber destes que constroem diariamente a aldeia Encantada.

Paralelamente, também realizamos pesquisa de campo, conhecendo aldeias do sertão nos municípios de Poranga, Monsenhor Tabosa e Crateús, a fim de conhecer melhor o movimento indígena no Ceará, entrevistando lideranças dos povos Tabajaras, Potyguara, Kariri, Kalabaça, Tupinambá e do movimento Potigatapuia.⁷ Os nomes dos entrevistados

⁷ Movimento Potigatapuia: como é conhecida a articulação da Terra Indígena continua que está presente nos

foram ocultados do trabalho para preservar as suas identidades. Ademais, a observação participante foi realizada, quando acompanhamos as festas, os preparos do terreno para o plantio e a elaboração culinária. À medida que as comunidades foram sendo abertas para atividades e visitas, período após a fase crítica da pandemia de Covid-19, quando todos haviam recebido duas doses das vacinas, foram realizados os campos listados no Quadro 1:

Quadro 1 - Síntese dos trabalhos de campo.

Data	Atividade	Local
15/11 a 18/11/2021	XXV Assembleia dos Povos Indígenas do Ceará	Maracanaú - aldeia olho d'água (Escola Chuí) - povo Pitaguary
27/03 a 01/04/2022	Entrevistas realizadas com pessoas na faixa etária de 40 a 60 anos	Roçados - Aldeia Encantada
13/04/2022	Observação participante na Festa do Marco Vivo	Cajueiro Sagrado do Cacique Pequena – Aldeia Encantada
14/04/2022 e 15/04/2022	Entrevistas e observação participante	Na celebração de Páscoa na casa de dois famílias - Aldeia Encantada
13/07/2022	XXVI Assembleia dos Povos Indígenas do Ceará	Poranga - Aldeia Cajueiro - Povo Tabajara
23/07/2022	Lançamento da Campanha da Cacica Irê, observação participante	Cajueiro sagrado da cacique pequena – Aldeia Encantada
03/05 a 10/05/2020	Campo “Povos indígenas do sertão cearense: saberes e sabores nas lutas de resistência”; Conversas com lideranças sobre o contexto de luta no movimento indígena e cultura alimentar dos povos visitados	Aldeias: Cajueiro – povo Tabajara – Poranga Olho d'água dos Canudos – Tabajara- Monsenhor Tabosa Movimento Potigatapuia – Monsenhor Tabosa Povos em contexto urbano em Crateús: Kariiri, Potyguara, Tupinambá e Kalabaça

municípios de Monsenhor Tabosa, Tamboril, Boa Viagem, Santa Quitéria e Catunda, na qual reúne as etnias Potyguara, Tubiba Tapuia, Tabajara e Gavião e tem como liderança Teka Potyguara.

16/06/2022	Vivência de cultura alimentar do povo Anacé	Reserva indígena Taba dos Anacé - Caucaia
19/06/2022	Festa do Mucunzá - povo Kanindé	Aldeia Fernandes- capela- povo Kanindé - Aratuba
04/11/2022	Festa do Mocororó - observação participante	Cajueiro Sagrado da Cacique Pequena - Aldeia Encantada
27 e 28/10/2022	I Assembleia do povo Jenipapo-Kanindé, quando foi realizada a 1ª oficina de cartografia social	Mangueiras sagradas do Tio Odorico - Aldeia Encantada
13/12/2022	Defesa de mestrado da Cacika Irê, observação participante	Sala de vídeo, CH3, UFC campus Fortaleza.
18/12/2022	Festa de Bodas de Diamante da Cacique Pequena e Sr. Chiquinho	Cajueiro Sagrado da Cacique Pequena - Aldeia Encantada
08/01/2023	Mapeamento das áreas de caça e identificação de onde estão os tesouros da memória JK	Na residência do caçador, neto da cacique Pequena, e reunião com lideranças da juventude também netos da cacique.
25 e 26/02/2023	Correções da cartografia social e aniversário do Seu Chiquinho (esposo da Cacique Pequena)	Na casa da cacique pequena junto aos seus familiares.
01/03/2023	Prêmio Riomar Mulher - Homenagem à Cacique Pequena	Teatro do shopping Riomar Fortaleza
04 e 05/03/2023	Intercâmbio Cultural povo Kanindé e povo Jenipapo-Kanindé	Pousada Jenipapo-Kanindé- Aldeia Encantada
21/03/2023	Entrevista com a Secretária da Secretaria dos Povos Indígenas do Ceará	No gabinete da vice-governadoria do Ceará, em Fortaleza

Fonte: Elaborado pela autora (2023).

É indispensável salientar que os membros da comunidade foram consultados em todas as etapas da construção da pesquisa e fizeram considerações visando a uma devolutiva que atenda as necessidades dos JK. Os entrevistados durante o campo foram indicados pela

jventude indígena e lideranças com nomes considerados como detentores dos saberes da comunidade. A bibliografia utilizada é preferencialmente de pesquisadores indígenas (Quadro 2), sendo em sua maioria de etnias cearenses, visto a relevância destes para a construção de uma ciência decolonial⁸, na qual estes sujeitos saem da condição de pesquisados a pesquisadores.

Quadro 2 - Autores indígenas citados na pesquisa.

Nome do Pesquisador	Nome social indígena	Etnia	Cidade/estado/país ou região
Rute Morais Souza	Rute Anacé	Anacé	Caucaia, Ceará
Iara Alves Gomes	Iara Jenipapo	Jenipapo Kanindé	Aquiraz, Ceará
Raquel da Silva Alves	Raquel Jenipapo	Jenipapo- Kanindé	Aquiraz, Ceará
Juliana Alves	Juliana Jenipapo ou Cacika Irê	Jenipapo- Kanindé	Aquiraz, Ceará
Rildelene dos Santos Silva	Rildelene Kanindé	Kanindé	Aratuba, Ceará
Francisco Reginaldo dos Santos Silva	Reginaldo Kanindé	Kanindé	Aratuba, Ceará
Railton Moreira Txbure Karaja	Railton Karajá	Karajá de Xambioá	Tocantins
Welder Wachure Dias Aires Karajá	Welder Karajá	Karajá de Xambioá	Tocantins
Linda Tuhiwai Te Rina Smith	-	Maori	Nova Zelândia
Daniel Munduruku Monteiro Costa	Daniel Munduruku	Munduruku	Belém, Pará
Juliana Rosário dos Santos	Juliana Pataxó	Pataxó	Bahia
José Benício Silva Nascimento	Benício Pitaguary	Pitaguary	Pacatuba, Ceará

⁸ Nesta dissertação, consideramos ciência decolonial a construção de um referencial teórico propagando autores indígenas, como também o processo de escuta coletiva durante a escrita deste trabalho, do qual optamos valorizar o conhecimento destes que constroem as comunidades, adotando uma perspectiva decolonial.

Luiz Henrique Eloy Amado	Eloy Terena	Terena	Aquidauana, Mato Grosso do Sul.
Mateus de Castro Ferreira	Mateus Tremembé	Tremembé	Itapipoca, Ceará

Fonte: Elaborado pela autora (2023).

Ressaltamos a importância de referenciar esses estudos e a participação dos Jenipapo-Kanindé no processo de elaboração desta dissertação, para que os saberes tradicionais sejam prestigiados e os conhecimentos científicos sejam somados, respeitando esses ensinamentos que ultrapassam gerações e que por muito tempo foram inferiorizados.

Os povos indígenas têm sido oprimidos de muitas formas pela teoria. Qualquer consideração a respeito das maneiras como nossas origens têm sido analisadas, nossas culturas dissecadas, medidas, divididas e distorcidas para nós sugeriu que as teorias não nos consideram de maneira ética nem simpática (amigável). Desenvolver pesquisa é geralmente considerado ligeiramente mais importante do que escrever teorias, isso porque ela fornece resultados reais e benéficos para os fazendeiros, economistas, indústrias e pessoas enfermas. Essas abordagens têm gerado interesses [...] em nossas culturas linguística e material. (SMITH, 2018, p. 53).

Assim como pesquisadores indígenas, também selecionamos preferencialmente pesquisadoras mulheres para referenciar esta dissertação, visto que quem a escreve é mulher e conhecemos bem as dificuldades que elas enfrentam dentro da academia, um espaço ainda elitista e com predominância de homens brancos nos espaços de destaque. No entanto, apesar disso, não excluímos os trabalhos escritos por estes. Bem como as autoras Rodríguez; Leongómez; Suárez (2020 p. 2), ressaltamos a importância de se discutir gênero do espaço acadêmico:

En este sentido, entendemos a La academia como un espacio determinado por las relaciones que se establecen entre los sujetos que La habitan, por tanto, como un lugar de creación y recreación de las identidades de género, que pasan por los cuerpos, por La sexualidad y por las prácticas laborales. Ahora bien, resulta necesario determinar los rasgos centrales Del trabajo académico en nuestra época, así como las prácticas de producción y reproducción Del género en La academia.

No decorrer desta investigação, elaboramos os seguintes questionamentos: Quais preparações culinárias são produzidas com o que se obtém na comunidade? Quem detém esses conhecimentos considerados ancestrais? Quais alimentos advêm da prática de caça?

Seguimos o caminho da interdisciplinaridade entre a Geografia e as Ciências Sociais, Antropologia, Gastronomia e o Turismo, tendo em vista que uma maior interação entre os conhecimentos, com base na cooperação, amplia a visão, muitas vezes, restrita sobre

um fenômeno: “estudos interdisciplinares sobre alimentação, agricultura e sociedade fomentam revistas e encontros científicos regulares envolvendo sociólogos, antropólogos, filósofos e outros pesquisadores das Ciências Humanas e Sociais” (AZEVEDO, 2017, p. 27).

A pesquisa nos exige, como investigadores, a imersão (Figura 4) no aldeamento para os registros do cotidiano e da organização das práticas alimentares das famílias. Também registramos as atividades na escola indígena, as festas tradicionais e os costumes dos indígenas na preparação dos alimentos à base de mandioca.

Figura 4 - Acompanhando a limpeza do roçado para plantio.



Fonte: Acervo Pessoal (2022).

Adotamos como metodologia para a coleta de dados um diálogo envolvendo primeiramente as lideranças tradicionais e professores da escola indígena, posteriormente, a juventude engajada na luta política e social da aldeia, que nos indicou as pessoas que deveríamos entrevistar por serem reconhecidas como detentoras dos saberes tradicionais da caça, pesca e agricultura, bem como os idosos que pudessem nos descrever como era a alimentação na infância e como é atualmente.

As onze entrevistas foram realizadas na residência dos entrevistados, onde foram apresentados à pesquisa e ao termo de autorização das gravações de áudio. No primeiro momento fizemos algumas indagações, como: “O quê você planta? Onde?” ou “O quê você pesca ou pescava? Onde?” ou “Quais pratos você considera tradicionais?”. À medida que o interlocutor ia compreendendo e criando confiança junto ao entrevistador, começamos a falar sobre os temas (Apêndices A a E) que queríamos saber: caça, pesca, a vida antes do reconhecimento étnico, deixando-os à vontade para relatar suas vidas de acordo com o contexto da pesquisa.

Na etapa de entrevistas, iniciamos o que podemos chamar de reconhecimento. A

primeira etapa de elaboração da cartografia social. Assim, além de adquirir mais dados sobre o território, a comunidade passou a nos conhecer melhor e aumentar ainda mais a confiança antes da aplicação do mapeamento. Após essa fase, voltamos ao levantamento bibliográfico e ao diálogo com a juventude sobre a construção do trabalho e participação de eventos na aldeia. Posteriormente, fomos à aplicação, na qual levamos um mapa base que se reduz à imagem de satélite com a marcação dos limites territoriais reconhecidos pela FUNAI. Tal momento ocorreu durante a primeira Assembleia do povo Jenipapo-Kanindé, que contou com o comparecimento de jovens, idosos, crianças e das lideranças, quando um grupo de crianças desenhou (Apêndice F) alguns pontos de referência do território, tais como casa das cacicas, lagoa Encantada, morro do Urubu, para que fossem utilizados como legenda do mapa⁹ e a juventude identificaram esses pontos, as lagoas, áreas dispostas à agricultura e os detentores dos conhecimentos tradicionais da Encantada. Salientamos ainda que neste dia não estiveram presentes representantes da caça, logo fomos outro dia identificar com um caçador assíduo às áreas empregadas a esta atividade e reiteramos com os jovens os mestres¹⁰ dos saberes vinculada a alimentação.

Ademais, efetuamos o processamento dos dados cartográficos gerando assim dois mapas temáticos: um referente à caça e à pesca, outro com os mestres e áreas reservadas à agricultura. Fomos à Encantada portando esses mapas para a validação dos dados com as lideranças envolvidas nesse processo, registrando as considerações e correções acordadas para que o resultado final fosse o mais fiel possível à realidade JK.

2.2 Percursos teóricos

2.2.1 Compreensões sobre território

Conceitualmente, território como o espaço delimitado por e desde as relações de poder, foi desenvolvido tendo em vista o enfoque em “o que se produz ou quem produz em um dado espaço, ou ainda quais as ligações afetivas e de identidade entre um grupo social e seu espaço” (SOUZA, 1995, p. 80). Tendo isso em vista, podemos contextualizar os territórios

⁹ Para este trabalho, não foi possível utilizar todos os desenhos, por serem muitos e por alguns terem traços muito claros que desapareciam quando colocados no mapa. No apêndice F colocamos apenas cinco destes desenhos para ilustrar a participação das crianças.

¹⁰ Evitamos utilizar o termo “mestres da cultura” ou “troncos velhos”, por serem termos associados aos idosos que realizam seus ofícios há muitos anos, pois no mapeamento também incluímos pessoas jovens por possuírem poucos idosos que ainda realizam determinadas atividades como o caso da caça.

tradicionais como institucionalizados com base na Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (PNPCT), Decreto de n.º 6.040, de 7 de fevereiro de 2007. O artigo n.º 3 define comunidades tradicionais:

Grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição. (BRASIL, 2007).

Diversos grupos que se consideram como originários compartilham cosmovisões não desassociado entre a natureza e os indígenas, ao se referirem aos seus territórios como “Pacha Mama ou ‘Terra mãe’, onde há harmonia entre os seres que os habitam, e a base física do terreno também integra as relações sociais do meio, sem reduzi-lo à materialidade (HAESBAERT, 2020)”. Para os povos indígenas, o território é todo o espaço considerado sagrado, mesmo que não haja moradia ou atividades agrícolas e de caça. A “Mãe Terra” é a provedora de alimentação e espiritualidade, da qual carrega a memória dos seus antepassados (SOUZA, 2021). O conceito de território constituído das relações sociais com a natureza se distancia imensamente da visão capitalista, segundo Haesbaert (2004, p. 3):

Portanto, todo território é obrigatoriamente, em diferentes combinações, funcional e simbólico, pois exercemos domínio sobre espaço tanto para realizar as “funções” quanto para produzir “significados”. [O território é funcional a começar pelo território como recurso, seja] como proteção ou abrigo (lar para repouso), seja como fonte de “recursos naturais”- “matérias-primas” que variam em importância de acordo com o(s) modelo(s) vigente(s), como é o caso do petróleo em algum modelo capitalista emergente.

Ao trabalhar território sob a perspectiva de atuação dos sujeitos no espaço, Raffestin consegue estabelecer um diálogo sobre como a territorialidade se constitui através da vivência individual desses sujeitos. O resultado é problemático, pois o “poder é inevitável” e “é impossível manter uma relação que não seja marcada por ele” nos territórios que são cruzados. (RAFFESTIN, 1993, p.173). Evidenciou ainda: “O espaço é a ‘prisão original’, o território é a prisão que os homens constroem para si” (*Idem*, p. 144).

A identidade de um território é reconhecer sua territorialidade por meios das relações sociais que validam os vínculos de pertencimento, da herança cultural estabelecida no dia a dia e que se perpetua no tempo e no local em que se nasce e se vive. Pavinato (2017, p. 128-129), assevera: “Identidade territorial é o resultado do enraizamento de um grupo social

nas relações cotidianas balizadas por tradições e mudanças no tempo e no espaço”.

Nesta pesquisa, o entendimento de território foi associado à cultura alimentar do povo Jenipapo-Kanindé da TI Encantada: na identificação das relações sociais que vão desde a coleta dos alimentos, as práticas de produção, preparo de bebidas e organização de festas dando personalidade à culinária local. As correlações inerentes ao território demonstraram a necessidade de análise integrada desde os lugares definidos como fundamentais para a alimentação. Como base da análise, ressalta apontamentos de Plein *et al.* (2009, p. 51):

Para pensar e interpretar território, assim como conviver nele, é preciso imaginar e aprender a correlacionar com a grande infinidade de fatores que formam a “totalidade”, que se encontra em total conectividade com inúmeros elementos que formam o território.

Na visão do jurista Amado, território é também pertencimento à identidade e proteção da “Mãe Terra”. Confrontando a visão capitalista de desenvolvimento, evidenciou a proteção ambiental das sociedades autóctones ante o consumismo e a financeirização da natureza:

Os elementos que marcam a territorialidade indígena são vínculos afetivos com seu território, esse sentimento de pertencimento de um com o outro (relação índio e mãe terra) explica o sentido de dar a sua vida pela sua terra. O uso social que dá ao território numa lógica contrária do sentido capitalista que vê o território como mercadoria. E a forma de proteger seu território. O sentimento de retomar o que é seu ante a constante exploração ilimitada de sua “mãe terra”. Estas estratégias de territorialização indígena são reforçadas pela memória coletiva que guarda a histórica (des)territorialização promovida pela “conduta territorial estatal”. (AMADO, 2014, p. 67).

2.2.2 Terra indígena à luz do Direito e do Movimento Indígena

O conceito de Terra Indígena tem sua origem na CF de 1988, porém, a compreensão do Território Indígena é mais abrangente, não se resumindo aos limites físicos e jurídicos deste. Na verdade, compreende-se que o território é moldado levando em conta um espaço de acomodação das relações entre o sujeito e o meio, com seus sentidos referentes à terra interligados à cultura, crenças e aos simbolismos (BRITO 2015). Vale ressaltar que “A relação com a terra ancestral é parte fundante na constituição de identidade étnica, bem como na reprodução de sua cultura, espiritualidade e sociabilidade” (RABELO; MATOS; LIMA, 2021, p. 152).

O conceito de Terra Indígena no Direito foi se adequando à realidade dos povos

originários, visto que não se encaixava nas noções de propriedade privada do modo de viver capitalista, nas quais o poder é evidenciado pelas relações financeiras, mas na cosmologia desses indivíduos, conexões destes com o meio onde vivem. O jurista Carlos Marés dialoga com esse cenário no trecho abaixo:

Cada povo indígena tem uma ideia própria de seu território elaborada por suas relações internas de povo e externa com os outros povos e na relação que estabelecem com a natureza onde lhes coube viver. Por isso mesmo, dentro dos direitos territoriais, estão os direitos ambientais que tem uma ligação estreita com os culturais, porque significam a possibilidade ambiental de reproduzir hábitos alimentares, a farmacologia própria e sua arte entre os conhecimentos do povo e as manifestações da natureza, importando não só o místico como o fático do espaço territorial. (MARÉS, 2013a, p. 23).

A demarcação faz parte da modernidade, na qual a lógica eurocêntrica de dominação, e relações de poder e posse dentro de um pensamento mercadológico tornam necessário um registro que legitime a propriedade como indígena mesmo os indivíduos ocupem esse território a centenas de anos. Théo Marés:

A demarcação é uma exigência da modernidade e serve, especialmente, para que o Estado e seus cidadãos saibam que determinado território é indígena, pois os índios conhecem seu próprio território. A importância da demarcação está na segurança física e jurídica que ela proporciona. Segurança jurídica que, para ser integral, demanda a perenidade das áreas demarcadas, devendo ser admitida apenas a revisão dos limites da terra indígena demarcada quando for para ampliá-la, ou seja, quando a área demarcada for menor que aquilo que os índios consideram “seu território”, evitando o confinamento. (MARÉS, 2013b, 174-175).

Durante a pesquisa, Costa (2003), em suas entrevistas com lideranças dos JK, afirmou que o significado de terra é associado à existência, “Mãe” que fortalece, une e determina a própria existência. “A questão da terra reacende o espírito guerreiro, o de lutar por seus direitos legítimos ocupantes desde que vieram os colonizadores [...]. A terra é sua vida, sua história [...]” (p. 93).

Em entrevista realizada por Oliveira *et al.* (2015, p. 98), foi perguntado à Cacique Pequena: “Qual a importância dessa terra (Lagoa da Encantada) e da natureza para os Jenipapo-Kanindé”. Eis a resposta:

“[...] Essa terra é tudo na nossa vida! Tudo na nossa vida é a mãe-terra, a mãe-lagoa. Porque aqui a gente trabalha, aqui a gente mora. E a lagoa aqui, acolá ainda tem peixe que a gente pega pra comer. Eu não tenho nem palavras; isso aqui é tudo nas nossas vidas, nós sem essa terra não somos nada”.

Baseado nas pesquisas anteriores, é possível entender que terra para as lideranças não é somente um local de moradia, é essencial à vida para realização de rituais sagrados e fonte de alimentos. Existe um vínculo ancestral com seus antepassados que se conectam através desse território, repetindo rituais ensinados de geração em geração. Como destaca a pesquisadora Pataxó, resumindo a fala de uma de suas entrevistadas:

[...] a terra é essencial para sua sobrevivência, é dela que se retira o alimento, suas raízes de cura. Suas vidas estão interligadas aos seus territórios. Mais do que um vínculo comum, tem como significado um laço, uma ligação moral ou afetiva, esse vínculo é uma ligação espiritual, pois ali estão suas histórias e seus mortos. Então a terra não é um simples local de se morar e plantar, é espaço fundamental da identidade cultural e da religião do povo. (SANTOS, 2017, p. 61).

A cultura alimentar de um povo e seu território estão intimamente relacionados com a compreensão de terra indígena, na qual o território delimitado não se limita ao local de moradia, mas também onde se realiza práticas agrícolas, rituais sagrados, caça e pesca. A partir dessa reflexão utilizando autores como Zuin, Zuin (2009), Montanari (2013) e Dória (2014) que realizam pesquisas sobre alimentação e suas tradições conferindo identidade cultural a estes.

2.2.3 Percepções sobre alimentação e cultura

Este trabalho realiza a investigação da cultura alimentar do povo Jenipapo-Kanindé tendo em vista suas relações com o território. Nas primeiras estadias em campo foram realizadas observações participantes, das quais percebemos que na maioria das moradias há quintais com árvores frutíferas, como cajueiro, mangueira e aceroleira; e hortas medicinais, além da criação de galinhas e vacas. Ao se discutir cultura, faz-se alusão a um grupo social com a percepção dos seus hábitos alimentares, que se diferem culturalmente, e, de modo especial, quando comparados a povos, continentes ou regiões. Pode causar estranheza, mas a alimentação diz muito sobre a identidade de quem vive nos territórios de povos indígenas e comunidades tradicionais (VIDIGAL, 2021). A alimentação é de notável relevância para debates a respeito de reações sociais:

Seja como objeto de análise de fenômenos como a globalização e o poder; investigação de fases evolutivas e processos civilizatórios da sociedade humana; pilar de organização social; ativismo e instrumento de resistência a processos colonialistas; item de informação ou código capaz de gerar diferentes mensagens; potencial simbólico estrutural ou estruturante; construtora de identidades, gêneros e etnias; estratégia de prazer e lubrificação de interações sociais; fomentadora de

intolerâncias e divisões sociais; mantenedora de vida ou promotora de problemas de saúde, controvérsias científicas, questionamentos éticos, angústias e riscos socioambientais, a alimentação configura-se como um objeto legítimo de análise social e de compreensão das premissas implícitas do viver em sociedade. (AZEVEDO, 2017, p. 276).

Quando se trata de povos indígenas, é necessário lembrarmos o contexto colonial no qual os costumes passaram pela tentativa de apagamento, e, por se tratar de tradições orais, pouco era registrado. Segue a reflexão de Dória a respeito:

[..] ao longo dos séculos de colonização, os portugueses empobreceram sistematicamente a diversidade dos hábitos alimentares de centenas de povos indígenas, e o resultado foi um Brasil conquistado que não expressa a integração culinária, mas sim, uma coleção de ingredientes despidos de sua história de domesticação, como se fossem pura naturalidade, e que esconde o processo dramático de expropriação. [...] alguns ingredientes utilizados pelos pré-colombianos tiveram suas raízes simplesmente apagadas pelo tempo. É o caso do amendoim, da batata doce e de tantas outras espécies de vegetais esquecidas ou recobertas pela rememoração onipresente da mandioca. [...] Dessa forma, ainda hoje há que se corrigir a compreensão indígena aos modos de vida na Colônia-empireitada da qual deverá resultar nova visão sobre a formação culinária brasileira. (DORIA, 2014, p. 66-67).

Apesar de não ser uma categoria utilizada por indígenas, os saberes-fazeres relativos à obtenção de alimentos podem ser considerados um patrimônio cultural imaterial. É um saber ancestral que configura a identidade de um grupo (SALDANHA NETO, 2014, p. 61). Os autores, Zuin, Zuin (2009) relacionam os alimentos tradicionais às suas origens e o saber coletivo:

Os alimentos tradicionais são, em sua maioria, específicos de determinada região geográfica, sendo também conhecidos como artesanais, caseiros, de qualidade ímpar, da fazenda, produtos da terra, rurais, entre outros atributos. [...] Assim, esses alimentos estão ligados a um saber-fazer coletivo (regional) e individual, pois a maneira a qual o produtor processa (saber fazer), em conjunto com a qualidade ímpar de suas matérias-primas, influencia na diversidade dos produtos de cada região. (ZUIN, ZUIN, 2009, p. 97).

Quando dialogamos sobre cultura alimentar indígena, estamos nos referindo a um saber-fazer coletivo, visto que se trata da tradição de um grupo que se identifica através de um saber que se difere do científico. Este último é universal, uma vez que é comprovado, não se distingue seja qual for a sua localização geográfica, todavia, o conhecimento tradicional está relacionado com o território, com a identidade coletiva de uma população. Cunha (2017), em “Cultura com aspas”, faz esse comparativo entre as ciências, na qual realiza a reflexão que conhecimento científico seria uma “verdade absoluta”, ao se imaginar algo universalizado, e o

conhecimento tradicional como local, porém, ambas são formas de entender e agir no mundo. Há diversos processos para estudar esses saberes ancestrais, tais como: Como é transmitido? Como é validado? Qual o campo de atuação? Quase nada ocorre da mesma forma nestas tipologias de conhecimentos.

O autor Daniel Munduruku, indígena, ressalta a importância da representação das culturas indígenas, destacando as diversidades e particularidades dos povos:

A escola brasileira já mudou um pouco seu olhar sobre os povos nativos, mas ainda há espaço para mais transformações, pois é lá que verdadeiramente deve haver momentos para dialogar, reconhecer e respeitar as formas de organizar e de se relacionar com os outros e com várias nações indígenas brasileiras. Existem muitas culturas no nosso país e elas podem ser contraditórias entre si; o que é correto para uma é indispensável para outra. A beleza é relativa. O fundamental é respeitar as diferentes culturas e aprender com elas. É preciso lembrar que, antes de pertencermos a uma comunidade, somos membros da humanidade, queremos viver, e viver bem. (MUNDURUKU, PAULI, 2019, p. 105).

A cultura alimentar dos povos originários é respaldada em uma “diversidade que caracteriza as sociedades indígenas” (LEITE, 2007, p. 181). Para o autor (*op. cit.*), essa heterogeneidade não é limitante e se estende aos diversos aspectos do seu modo de vida, bem como às escolhas alimentares relacionadas à localização dos seus territórios e às especificidades de plantas. Isso faz com que, por exemplo, uma mesma terminologia seja identificada, a depender do grupo étnico, às elaborações de alimentos ou bebidas produzidos com insumos diferentes.

A comida pode traduzir a identidade, e, a depender do contexto, com abrangências nacional, local, regional ou familiar. No Brasil, entende-se que toda substância nutritiva é “alimento”, mas nem sempre será considerada “comida”, visto que este faz alusão às singularidades culturais e seus simbolismos em cada sociedade (DA MATTA, 1987, p. 22-23)

2.2.4 Cartografia social

A representação cartográfica da cultura alimentar indígena traz uma visão decolonial da geografia, empoderando a comunidade de seus saberes tradicionais dialogando com os conhecimentos acadêmicos, pois “A cartografia social é uma linha de pesquisa da Ciência Cartográfica que privilegia o conhecimento popular, simbólico e cultural, como meio de produzir o mapeamento de territórios tradicionais, étnicos, sagrados e coletivos” (GORAYEB, MEIRELES, SILVA, p. 9, 2015).

De acordo com Galdino *et al.* (2016), a cartografia social proporciona discussões

sobre os significados do que é “vivido e percebido” pelos costumes indígenas e para compreender o conceito de território. Desse modo, ao identificarem as áreas de caça, pesca e plantio no território através da cartografia, mapearam a cultura alimentar que identifica o grupo. Aresi (2008) faz ponderações sobre essa identidade territorial:

A identidade territorial está intimamente relacionada ao sentimento humano de pertencer a um determinado território e, quase sempre, de dominá-lo. A identidade é o elo que poderemos identificar em que grupo social o indivíduo está inserido. [...] Desta forma, desenvolverei uma reflexão sobre identidade indígena, bem como sua intrínseca relação com o território. Nos dias atuais, esta identidade pode ser facilmente identificada nas sociedades indígenas. (ARESI, 2008, p. 270).

Nosso mapeamento busca valorizar a história oral para subsidiar as informações, sendo necessária uma relação de confiança do pesquisador com o grupo mobilizado para a construção deste trabalho, que é o retrato do coletivo, sendo necessários vários olhares para que o produto seja o mais próximo da realidade. Assim, “A forma mais eficiente de atingir uma boa representação da comunidade é utilizar as próprias organizações comunitárias, uma vez que (teoricamente) são constituídas por representações legítimas, ou seja, associações de pescadores, grupos de jovens, etc” (GORAYEB, MEIRELES, SILVA, 2015, p. 16).

Os mapeamentos participativos fomentam políticas, uma vez que reafirmam discursos de pertencimento e reconhecimento socioespacial, colaborando na democratização do direito de existir e resistir, identificando como esses povos tradicionais se conectam culturalmente ao espaço em que vivem (GORAYEB *et al.*, 2021).

3 POVOS INDÍGENAS DO BRASIL E A LUTA TERRITORIAL

A resistência indígena começou em 1500, com a chegada dos europeus, que dividiram a América Latina desde os tratados entre Portugal e Espanha, que causaram o genocídio e etnocídio de várias etnias. Contudo, apesar das tentativas de aniquilamento durante os últimos quinhentos anos, no século XXI ainda sobrevivem em território brasileiro duzentos e dez povos indígenas, totalizando aproximadamente trezentos mil indivíduos, ainda que identificados pela mesma categoria “índios”, possuem identidade étnica diferenciada (COLAÇO, 2006).

Antes das invasões dos colonizadores, os indígenas, com suas complexas organizações sociais, habitavam as terras ancestrais, consideradas “territórios”, e cada povo tinha as próprias lideranças, modos de organizações e língua. O historiador Airton de Farias apresenta como os povos do Ceará se relacionam com o território:

Os povos naturais desconheciam a noção de Estado ou governo. Para eles, a nação era sua terra, a área na qual viviam e onde seus antepassados também tinham vivido. Portanto, falar dos índios do Ceará significa usar um conceito colonialista, pois os povos nativos ignoravam por completo qualquer noção de divisão geográfica. Não se sabe precisamente quantos habitavam esse solo [...]. Deveriam ser numerosos, sobretudo, porque nativos. (FARIAS, 2012, p. 53).

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

A princípio, foi na década de 1980 que os povos começaram a se organizar politicamente de forma coletiva através das primeiras assembleias indígenas nacionais em 1981, estas serviram como uma rede de apoio, embora existissem a diversidades de contextos culturais relacionados ao modo de viver, crenças e línguas. Estes optaram por uniformizar a categoria “indígena” para que fosse possível universalizar a pauta e reivindicar os direitos coletivos. O Movimento Indígena se estruturou através da premissa maior: demarcação de terras e autodeterminação dos povos. (OLIVEIRA; FREIRE, 2006, p. 193-194)

Sendo assim, o Movimento Indígena (M.I) é uma representação da mobilização com decisões da base indígena com seus apoiadores, apresentando mecanismos próprios de

representação e divulgação de suas demandas à sociedade, como forma de pressionar o Estado a atuar em defesa e execução de direitos fundamentais, seja pela regularização de TI ou melhorias de acesso à saúde, educação e necessidades da comunidade (OLIVEIRA, 2021).

Neste contexto, compreendemos MI como sendo a forma de organização política de grupos indígenas que se articulam para lutar por seus direitos, na qual se reúnem periodicamente através de assembleias locais, estaduais, regionais e nacionais para discutir as pautas que afetam o grupo e reivindicar seus direitos coletivamente.

3.1 Diga ao povo que avance: Contexto indígena no Ceará

“Certo dia os povos indígenas do Ceará precisaram romper o silêncio, silêncio esse que praticamos não por nossa vontade, mas por medo diante daqueles que não aceitavam nossa existência”, narrou Ceixa Pitaguary no documentário “A história das Assembleias dos Povos Indígenas do Ceará” (2021). Esse silêncio foi rompido na década de 1980, quando esses povos começaram a se organizar com o apoio de Dom Aloísio Lorscheider, através da pastoral indigenista. Inicialmente eram quatro povos: Tapeba, Jenipapo-Kanindé, Pitaguary e Tremembé, sendo os Tapeba os primeiros a serem reconhecidos pela FUNAI. A autora Juliana Alves (2022), indígena JK, relembra como foi esse início do processo de reafirmação étnica desses povos:

Na minha memória, ficou bem forte a presença dessas lideranças que faziam todo o trabalho de fortalecimento da cultura e a reafirmação dos povos indígenas do Ceará. Como já citei anteriormente, Dourado era uma das lideranças que fazia esse trabalho, acompanhado do Cacique Alberto Tapeba, Cláudio Tapeba, Cacique João Venâncio, do povo Tremembé, Cacique Daniel, do povo Pitaguary, e do povo Jenipapo- Kanindé, a Cacique Pequena e José Maria. (ALVES, 2022, p.59).

Esse movimento de retomada de identidade e autodeterminação foi crescendo pelo Ceará, através da aproximação com membros da igreja católica. Também na década de 80, a freira conhecida como irmã Margareth iniciou esse processo com os povos indígenas de Poranga, com as etnias Tabajaras e Kalabaça, e foi percebendo as semelhanças no modo de vida, como: medicina tradicional, alimentação, partilha, trabalho na roça, com outros povos que ela havia conhecido, e começou um processo de pesquisa que, no início, foi difícil, pois os anciões tinham medo, devido ao que seus mais velhos contavam: ser maltratados pelos não indígenas, segundo entrevista cedida por liderança Tabajara em maio de 2022

Dessa forma, ao tempo em que esses povos foram se autodeterminando, e tendo o

reconhecimento étnico junto a FUNAI, foram se unindo para reivindicar seus direitos coletivamente a partir das Assembleias, cuja primeira do estado do Ceará foi realizada em 1994, na aldeia Cajueiro, no município de Poranga, contando com a participação de 10 etnias.

Posto isso é preciso compreender que os índios do Nordeste, assim como o povo Jenipapo-Kanindé, a partir de uma construção social, política e cultural que adotou essa categoria genérica “índio” como uma classificação identitária pra reivindicar seus direitos constitucionais enquanto povo etnicamente diferenciado. Assim sendo, ressignificam a categoria “índio” importado pelo colonizador no sentido de acionar essa identidade genérica aliando suas lutas com as de outros povos etnicamente diferenciados por direitos em comum, por exemplo, o direito à terra. (VIEIRA, 2019, p. 54-55).

Essas assembleias “configuram-se, na verdade, em um espaço onde os indígenas tinham acesso à palavra e à livre troca de ideias, discutindo seus problemas, trocando experiências e construindo conjuntamente a consciência sobre suas realidades” (OLIVEIRA, 2021, p. 27). Entendemos as assembleias como reuniões, nas quais se discutem as diversidades de cada território, onde o coletivo MI do Ceará tem dimensão das problemáticas, e, a partir de então, cria-se uma agenda de mobilizações para que sejam garantidas as políticas públicas essenciais à existência destes.

A partir dessa organização política e divulgação das diversidades de povos e culturas, estes grupos se fortalecem e conquistam melhorias, como no caso do sistema de saúde indígena, escolas diferenciadas e cotas. Foi em 2002, que o MI conquistou a portaria de criação da Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos indígenas, e, em 2010, a criação da Secretaria Especial de Saúde Indígena (SESAI), recebendo atendimento diferenciado e a participação de indígenas na atenção básica em seus territórios dentro dos postos de saúde indígena.

A portaria nº 254 do Ministério da Saúde (de 31.1.2002), aprova a Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas, que em seu item 4.2, versa sobre o preparo de saúde dos agentes indígenas de saúde. A formação dos agentes deve fazer parte do processo de instalação dos Distritos Sanitários Especiais Indígenas, que integram um subsistema do Sistema Único de Saúde. (MELATTI, 2014, p. 282).

Atualmente, no Ceará, há 15 povos em 19 municípios, tendo a última reunião ocorrido em 2022: a XXV Assembleia dos Povos Indígenas do Ceará, no município de Poranga. Contudo, a reivindicação pela regularização e posse das terras indígenas continua sendo primordial, visto que, atualmente, apenas dois territórios foram homologados no Ceará:

a TI Tremembé Córrego João Pereira, em Itarema e a TI Tremembé da Barra do Mundaú¹¹, em Itapipoca, sendo a última assinada pelo presidente Luís Inácio Lula da Silva em abril de 2023, em momento histórico, durante o 19º Acampamento Terra Livre (ATL), em Brasília, após cerca de 20 anos da homologação da primeira.

O retorno à demarcação de terras nesse primeiro semestre de 2023 - governo Lula - marca um avanço de conquistas que foram adiadas desde 2016, com a queda da presidenta Dilma e agravada durante todo o governo Bolsonaro (2018-2022), que se comprometeu em sua campanha a não demarcar nenhum centímetro de TI - e assim o fez. Em entrevista, com liderança Jenipapo-Kanindé, podemos ter uma melhor compreensão desses retrocessos:

O governo Bolsonaro em si, a política implementada por ele sempre foi de retroceder com todas as conquistas e direitos dos povos indígenas, inclusive direitos esses até já garantidos pela Constituição Federal de 1988, e na convenção 169 da OIT. E nós passamos por esses retrocessos de direitos das políticas afirmativas do que a gente estava ocupando, e de repente, por exemplo, o Conselho Nacional de Políticas Indigenistas que foi extinto, os próprios conselhos de educação, e as políticas públicas que os povos indígenas acessaram como o fórum de presidentes, até colocar a frente de pastas como a SESAI uma pessoa que não tinha domínio, não tinha conhecimento sobre a questão dos territórios e acabar acontecendo o que aconteceu com os Yanomamis, a gente compreende que a visibilidade só foi dada agora no começo de janeiro (2023) no governo Lula, mas esses povos já estavam passando por esse contexto de calamidade pública já com o governo genocida em curso há muito tempo, tanto que tivemos muitas mortes, né? Liderança Jenipapo-Kanindé em entrevista realizada em março de 2023.

É significativo ressaltarmos o período político no qual este trabalho foi desenvolvido. A entrada no programa de Pós-Graduação em Geografia se deu no segundo semestre de 2020, ou seja, um momento de luto devido às perdas consequentes da Covid-19, em pleno governo Bolsonaro, quando foram registrados retrocessos, principalmente em relação aos povos indígenas. As organizações indígenas no Brasil inteiro precisaram se reorganizar para se defender da doença, e muitas aldeias, inclusive a Encantada, criaram mecanismos de defesa, fechando os limites do território para que não indígenas não invadissem esse ambiente minimamente controlado. O término da pesquisa se deu no início da terceira gestão de Lula, governo que movimenta positivamente o cenário político logo nos primeiros dias, ao criar o Ministério dos Povos Indígenas, sob o comando de Sônia Guajajara. Pela primeira vez uma indígena, Joênia Wapichana, assumiu a presidência da FUNAI, demarcando um mandato plural e com a força das mulheres indígenas. Nesse mesmo

¹¹ Atualização realizada no momento final de escrita da dissertação devido à importância histórica do momento, cuja notícia está disponível em <https://g1.globo.com/politica/noticia/2023/04/28/lula-homologa-da-demarcacao-de-seis-terras-indigenas-informa-planalto.ghtml>

movimento, o governador do Ceará, Elmano de Freitas, criou a Secretaria dos Povos Indígenas, sob a liderança de Juliana Jenipapo-Kanindé, uma das caciques da aldeia Encantada, anunciando um futuro de novas oportunidades.

3.2 Apresentando os Jenipapo-Kanindé

“Índio Jenipapo o quê veio fazer aqui? Eu vim subir o morro da terra que eu nasci em cima daquele morro lá do alto eu vejo o mar. O morro do Urubu é a beleza do lugar” (Música do ritual de toré do povo Jenipapo-Kanindé).

Iniciaremos essa seção com a origem do nome da etnia Jenipapo-kanindé. As lideranças escolheram esse nome em função de o território possuir muitos jenipapeiros e estar próxima à antiga igreja de São Francisco, popularmente chamada de Canindezinho, pois, no momento da organização destes indígenas, a origem étnica não era uma preocupação na comunidade. No entanto, as hipóteses mais aceitas é que sejam descendentes da etnia Paiaku, que habitava o litoral do Ceará e Rio Grande do Norte. Contudo, há estudos que também acreditam em uma proximidade étnica com os Kanindé que habitam a região hoje conhecida como Maciço de Baturité e Canindé, local onde anteriormente havia aldeamento Paiacú da localidade de Montemor-o-Velho. Sendo assim, a ancestralidade dos JK é de povo resistente que sofreram com a escravidão e perderam progressivamente parte de suas terras e se rebelaram na “Guerra dos Bárbaros” ou “Levante do Gêtio”, quando quase foram dizimados (FREITAS, 2020; FREITAS, 2015).

Ao iniciar a organização política na década de 1980, os JK eram denominados “os cabeludos da encantada” pelos não indígenas da região, reforçando assim as diferenças socioculturais dos aldeados. Seus antepassados chegaram à região no século XIX e viviam nas comunidades Lagoa do Tapuio, Córrego das Galinhas, Córrego de Bacias dentre outras no município de Aquiraz (SILVA, 2007). Desde então, reivindicam seus direitos constitucionais através da participação em assembleias locais, estaduais, regionais e nacionais, e, concomitantemente, formam seus conselhos e suas associações do povo, fortalecendo-se através de seus parceiros institucionais (LUSTOSA, 2014, p. 78).

Atualmente, os JK possuem três organizações internas: Conselho Indígena Jenipapo-Kanindé (CIJK), Associação de Mulheres Jenipapo-Kanindé (AMJK) e o Grupo de Jovens Jenipapo-Kanindé, porém, todas as decisões passam pelo aval da cacica anciã, a cacica Pequena, consideradas a mãe de toda a aldeia. Em 2022, foi realizada a primeira Assembleia do Povo Jenipapo-Kanindé (Figura 5), reunindo todo o povo em debates sobre educação,

saúde, meio ambiente e território em busca de melhorias para o bem comum da comunidade.

Figura 5 - Folder I Assembleia do povo Jenipapo-kanindé.

**I ASSEMBLEIA DO POVO
JENIPAPO-KANINDÉ**
27 E 28 DE OUTUBRO

"VAMOS, VAMOS MINHA GENTE QUE UM DIA NÃO É NADA: VAMOS VER SE NÓS TERMINA O RESTO DA EMPREITADA."

PROGRAMAÇÃO-27/10	PROGRAMAÇÃO-28/10
7:00- CAFÉ DA MANHÃ	7:30- RITUAL SAGRADO
7:30- RITUAL SAGRADO	8:00- MESA III- EDUCAÇÃO: "POSSO SER QUEM VOCE É, SEM DEIXAR DE SER QUEM SOU: ACESSO À EDUCAÇÃO INDÍGENA/EDUCAÇÃO ESCOLAR E ENSINO SUPERIOR"
8:00- MESA I- TERRITÓRIO: "A LUTA PELA MÃE TERRA É A MÃE DE TODAS AS LUTAS"	9:30- TRABALHO EM GRUPO
9:30- TRABALHO EM GRUPO	10:00- APRESENTAÇÃO DOS GT'S
10:00- APRESENTAÇÃO DOS GT'S	10:00- APRESENTAÇÃO DOS GT'S
12:00- ALMOÇO	12:00- ALMOÇO
13:00- MESA II- SAÚDE: "SAÚDE INDÍGENA: DIREITOS E DEVERES DO POVO JENIPAPO-KANINDÉ"	13:00- MESA IV- JUVENTUDE J-K: "TIREI A CHINELA DO PÉ E CORRI ATÉ CHEGAR, PARA FAZER O MANDATO DAS CACIKAS DO LUGAR."
14:00- TRABALHO EM GRUPO	15:00- LEITURA DO DOCUMENTO FINAL
14:30- APRESENTAÇÃO DOS GT'S	17:30- RITUAL SAGRADO
19:00- NOITE CULTURAL	

Fonte: Povo Jenipapo-Kanindé (2022).

A T.I. Lagoa Encantada possui a extensão de 1.734 hectares, população de cerca de 500 indígenas. Está situada no município de Aquiraz, no distrito de Jacaúna (sede Iguape), próximo às praias do Presídio e Barro Preto, em meio a campos de dunas, faixa de praia e lagoas. Distante cerca de 30 km do complexo turístico Beach Park e 10 km do Resort Aquiraz Riviera e do Dom Pedro Laguna Beach Resort e Golf, o que faz com que sejam impactados pela especulação imobiliária e racismo ambiental, como o que ocorreu de forma impactante nos anos de 99 a 2001, e, novamente, em 2005, com a poluição da lagoa pelo complexo agroindustrial.

Dos anos de 1999 a 2001, houve o conflito com o grupo responsável pelo empreendimento turístico *Aquiraz Resort*, ao negar a identidade étnica do povo e dificultar seu reconhecimento junto à FUNAI. O grupo empresarial tentou por diversas vezes corromper indígenas, oferecendo benefícios financeiros. No entanto, a comunidade se fortaleceu politicamente e decidiram pela continuidade do *Estudo de Identificação e Delimitação*, iniciado em 1995 (LUSTOSA, 2012).

Todavia, o conflito que mais trouxe prejuízos a TI envolve justamente a preservação do seu lugar sagrado, a lagoa Encantada, no qual uma grande empresa agroindustrial fez uso indevido dos recursos ali existentes, poluindo e retirando água da lagoa, causando a morte dos peixes da lagoa (Figura 6) (CDPDH, 2015).

Figura 6 - Foto do museu Jenipapo-Kanindé que mostra os peixes mortos.



Fonte: Autora (20023).

Esse crime ambiental se tornou público ao ser denunciado no I Seminário Brasileiro sobre Racismo Ambiental, no ano de 2005, pelo professor e ativista Jeovah Meireles, que denunciou o indevido uso da água desta unidade lacustre, impactada pelas indústrias de produção de aguardente e de papelão, ao utilizar, indiscriminadamente, a água (indústrias hidro intensivas) e promover riscos ambientais. As instâncias do Poder Judiciário e os órgãos estadual e federal de fiscalização ambiental também foram notificados. De acordo com Pacheco (2007):

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

Vale ressaltar que a demanda de regularização da TI chegou ao MPF/CE (NT02/2015) em 1995. A portaria declaratória n.º 184, de 23 de fevereiro de 2011, foi publicada no DOU em 24 de fevereiro de 2011, porém, seus efeitos foram suspensos no STJ pelo mandado de segurança n.º 1.6702/DF, devido à ação movida pela Ypioca, que se reverteu em novembro de 2016. Desde então se aguarda pelos processos de desintrusão e homologação (ADELCO, 2019, p. 49). Embora tenham enfrentado esses conflitos fundiários, após a demarcação e delimitação do território, o povo não relata nenhuma ameaça mesmo que tenham moradias de não indígenas dentro da TI., pois possuem relacionamento pacífico com

estes que aguardam o processo de desintrusão para que sejam ressarcidos.

Após o acontecimento, os indígenas começaram a trabalhar com Turismo de Base Comunitária (TBC). Desde 2005 recebem turistas após o projeto de trilhas indígenas de iniciativa de professores do curso de Geografia da UFC, patrocinado pela Petrobrás, contando com o auxílio de 22 bolsistas que formaram 48 jovens JK como guias das trilhas (Anexo 1). E, desde 2008, com a fundação da rede de Turismo Comunitário do Ceará (Rede TUCUM), a pousada¹² JK (Figura 7) se inseriu nela, o que tem agregado na geração de emprego e renda dos JK.

Figura 7 - Área interna e externa do museu e da pousada Jenipapo-Kanindé.



Fonte: Autora (2023).

Apesar da principal pauta do MI ser a demarcação do território, existem outras tão importantes, como acesso à saúde, educação e combate ao racismo. Desde 2008, a aldeia encantada possui escola diferenciada com ensino do pré-escolar ao fundamental. Contudo, existe demanda para implantação do ensino médio que não foi atendida até o presente momento devido ao número reduzido de alunos. Em entrevista com uma das professoras da escola, podemos perceber o desânimo pela falta de continuidade no acompanhamento de seus alunos: “Atualmente temos 88 alunos, e nós estamos inseridos dentro de um sistema de ensino regular que não atende às nossas especificidades, a gente passa esse tempo todo com o aluno, né? do infantil até o nono ano e quando chegamos ao médio, nós não temos a oportunidade de continuar com esse aluno”. Entrevista realizada em fevereiro de 2023.

Devemos destacar que a educação chegou à Encantada bem antes da atual escola, pois os jovens e as crianças assistiam a aulas debaixo de mangueiras. Em 2000 a Cacique Pequena conquistou o grupo escolar com quatro professores indígenas na estrutura, onde hoje

¹² O museu encontra-se inserido dentro da estrutura da pousada, logo ao lado dos quartos.

funciona a pousada e museu.

Possuem também um Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), que chegou à aldeia também em 2008, e um posto de saúde indígena, desde 2005. No entanto, não atende a demanda de médicos especialistas, pois contam com a presença de médico clínico geral apenas três vezes por semana. Quando precisam de especialistas, chegam a aguardar até três meses por uma consulta ou exames na sede de Aquiraz.

Quanto ao aspecto cultural, praticam rituais de toré, utilizam cachimbos, cocares, fazem artesanatos, a bebida mocoioró, pintura corporal (Figura 8) com tinta extraída do jenipapo, fabricam utensílios para realização de caça e pesca, além da prática da agricultura. Possuem locais sagrados para se conectarem com os seus ancestrais. Para os indígenas estarem vestidos pelos desenhos feitos com a tintura do jenipapo é como estar renovado com a espiritualidade de seus antepassados Karajá, Karajá, Melo (2022).

Figura 8 - Indígena tocando tambor em festa com braço pintado com tinta de jenipapo.



Fonte: Acervo pessoal de Iago Barreto (2018).

As pinturas ou grafismos indígenas são feitas com a tinta do jenipapo, para tingir seus corpos com desenhos que identificam a etnia com significados que podem ser referentes à fauna ou à flora do território e tem a simbologia de proteção desses corpos e manutenção dos ensinamentos passados por seus ascendentes. Estes costumam estar com os corpos pintados com urucum, cor vermelha, ou jenipapo, cor preta, em festas, atos políticos para reivindicarem seus direitos ou assembleias.

Outro traço característico da cultura JK é a contação de lendas que ultrapassam gerações, sendo relatadas antes mesmo do autorreconhecimento étnico, as quais falam sobre a lagoa Encantada, onde narram uma cidade subterrânea.

O território é rodeado por dunas fixas. A principal delas recebe o nome de Morro do Urubu e fica na encosta da lagoa da Encantada. São locais sagrados para os JK, onde fazem suas orações e se conectam aos seus encantados. Estes locais também fazem parte das trilhas disponíveis aos visitantes.

3.3 As Festas da Encantada

Com o propósito de fortalecer a resistência e a cultura dos JK, estes realizam duas festas. A primeira no dia 9 de abril - a festa do Marco Vivo, cujo nome faz alusão ao tronco da Imburana (*Commiphora leptophloeos*), plantado em um dos limites do território, fazendo a sua delimitação viva. A segunda festa é realizada no dia 4 de novembro - a festa do Mocaroró, do qual o nome faz referência à bebida ancestral, considerada sagrada pelos indígenas do Ceará, produzida através da fermentação do caju.

A festa do Marco Vivo (Figura 9) teve sua primeira edição em 1999, fazendo referência à delimitação realizada pela FUNAI, proveniente do estudo iniciado em 1997. Portanto, apenas em 1999 que o território foi delimitado com seus 1.734 hectares. A celebração tem como objetivo a (re) afirmação étnica e o fortalecimento da identidade JK e do fortalecimento das lutas, em especial a demarcação do território (VIEIRA, 2019).

Figura 9 - Benção do tronco da Imburana na festa do Marco Vivo.



Fonte: Autora (2022).

Durante a festividade são realizadas feiras de artesanatos, falas de lideranças dos JK e de outros povos, de representantes políticos e da FUNAI, na qual são discutidos assuntos sobre a luta do MI. Ao início do dia é servido café da manhã com comidas tradicionais, tais como: beiju, tapioca, macaxeira, batata doce, frutas, bolo quarenta e café; ao meio dia, o

almoço, que pode ser, na maioria das vezes, peixe ou galinha cozida e, para acompanhar, arroz ou baião, feijão, farofa e rapadura. No decorrer do dia, é realizado o ritual do toré e a bênção do tronco de Imburana que foi retirado da mata e será replantado em um dos limites do território. A autora Thaynara Freitas explica a escolha da árvore:

O reflorestamento do tronco da Imburana representa para esse grupo indígena o “renascimento” dos índios perante as dificuldades enfrentadas durante o processo demarcatório. No ritual, a árvore é replantada nos extremos dos marcos demarcatórios, portanto, pontos estratégicos que representam os limites da demarcação da terra indígena. Cacique Irê, líder dos Jenipapo-Kanindé, trata a replantação do tronco da Imburana nestes limites como forma própria de demarcar seu território, com intuito de que estes limites sejam respeitados pelos demais habitantes da região. (FREITAS, 2015, p. 71).

Idem Freitas (2015) correlaciona a Imburana à mitologia da Fênix, que renasce das cinzas assim como a árvore que, mesmo depois do tronco ser arrancado, renasce em outro local, como um ressurgir dos JK, renovando as forças perante as dificuldades do processo de legalização da terra. Durante a comemoração, também ocorrem apresentações culturais, como atividades dos alunos da escola indígena Jenipapo Kanindé, com danças, pinturas corporais com jenipapo e urucum, e comidas típicas.

A segunda grande comemoração é a festa do Mocororó, que ocorre em 4 de novembro. Seu primeiro ano foi em 2017, em celebração da vitória sobre o grupo empresarial Ypioca Agroindustrial LTDA, que estava impedindo o andamento do processo de regularização do território JK junto à FUNAI (SANTOS, 2021). Com a vitória, a demarcação que havia sido estabelecida em 2011 foi confirmada. Desde então, os indígenas aguardam as próximas etapas, que são: desintrusão dos não indígenas e homologação por decreto do presidente da República e, por fim, o registro da TI.

O decorrer da festa é semelhante à primeira quanto às apresentações da escola, café da manhã, almoço e o toré. Ambas contam com a participação de não indígenas, que fazem parte de universidades (professores, alunos e pesquisadores), estudantes da rede básica, apoiadores, e integrantes de organizações, como Associação para o Desenvolvimento Local Coproduzido (ADELCO), Centro de Defesa e Centro de Defesa e Promoção de Direitos Humanos da Arquidiocese de Fortaleza (CDPDH), Centro de Pesquisa e Assessoria (ESPLAR) e Centro de Estudos do Trabalho e Assessoria ao Trabalhador e Trabalhadora (CETRA).

O Mocororó é uma bebida produzida a partir da fermentação do caju, pseudofruto abundante na Encantada. Logo, esta se torna uma cultura que identifica os JK. A importância

dela quando ingerida durante uma roda de toré pode ser comparada ao consumo do vinho durante a missa na Igreja Católica, fazendo referência ao seu simbolismo sagrado. Os fabricantes da bebida são reconhecidos por seus pares, como artesãos, dada a delicadeza deste processo, que é todo manual. O caju é espremido, retirado o sumo, coado e depois levado a garrafas de vidro para que se inicie a fermentação. A partir de então, as etapas se diferem de acordo com quem a produz podendo ser colocada ao sol por três dias com a resina retirada do cajueiro dentro para depois deste prazo ser tampada, podendo ser consumida assim que estiver fria ou fervida antes de ser colocada no vidro, e imediatamente estará pronta ou enterrada de 3 a 7 dias antes de ser consumida.

Esta festa é caracterizada pela alegria das brincadeiras, como a competição de quem come mais caju entre as crianças, de quem bebe (Figura 10) e quem produz mais mocororó entre os adultos, além da apresentação de pratos fabricados a partir do caju por alunos do EJA, da escola JK. Os alunos da escola também costumam mostrar ao público as etapas de produção do mocororó, contudo, nesta aldeia os pequenos não consomem a bebida, pois, dependendo do seu tempo de fermentação, pode estar alcoólica, sendo comparada aos níveis de álcool da cerveja, de acordo com os estudos de Silva, Lima e Morais:

Foi verificada a presença de álcool na bebida mais jovem e na mais velha, indicando que o mocororó é uma bebida alcoólica com teor de álcool similar ao de algumas cervejas. Além disso, percebe-se que não há a total conversão do álcool em ácido acético. Em entrevistas realizadas anteriormente com indígenas, estes diziam que a bebida não continha álcool, portanto, o resultado encontrado neste trabalho é desconhecido por parte destes povos. (SILVA; LIMA; MORAIS, 2020, p. 32002).

Figura 10 - Competição de quem bebe mais mocororó.



Fonte: Acervo pessoal de Sabrina Moura (2019).

A existência dessas festas é um instrumento que reforça a luta e a identidade étnica deste povo, nas quais exibem aos não indígenas o seu território, modo de viver, as comidas que são produzidas na aldeia, os cânticos de toré, as rezas das caciques e do pajé,

seus artesanatos, o grafismo indígena, r(e) existindo perante a sociedade branca¹³.

3.4 Encantada: a aldeia das mulheres

A luta indígena é de todos e independe de gênero, porém, Maria de Lurdes da Conceição Alves, a cacique Pequena, foi à primeira mulher a exercer o cargo de cacique no Brasil. Está nele desde 1995, reivindicando seus direitos, participando de mobilizações em todo o país, compondo canções e dando conselhos aos mais jovens (JÚNIOR, 2009). Embora cacique Pequena ainda esteja lúcida e atuante dentro do território, tem a saúde frágil devido aos seus 78 anos e divide o cacicado com duas filhas Cacika Irê (Juliana) e Cacika Jurema (Conceição Alves), rompendo barreiras novamente e sendo o primeiro povo com cacicado triplo feminino do Ceará (ALVES, 2022). A divisão das funções de líder da aldeia com as filhas se deu após problemas de saúde durante a 17ª festa do Marco Vivo, de acordo com o autor:

[...] apesar de não serem as mais velhas, já receberam da comunidade o prestígio de substituir a mãe, assumindo o cacicado assim que ela vir a falecer, ou em função das dificuldades de saúde apresentada pela cacique desde a 17ª festa do Marco Vivo, quando ela teve que ser levada às pressas a um hospital na sede de Aquiraz e por ter se queixado de problemas de saúde reiteradas vezes não ir a reuniões e eventos (labirintite, pressão alta e diabetes). (LIMA, 2018, p. 209).

Por frequentar a aldeia desde 2018 e acompanhar eventos do MI do Ceará, podemos perceber que Irê é mais atuante politicamente. Foi professora e diretora da Escola Indígena, da qual se afastou do cargo ao se candidatar a deputada estadual em 2022, obtendo 5.709 votos. Não foi eleita, todavia, em 2023 assumiu o cargo de primeira secretária da Secretaria Estadual dos Povos Indígenas (Figura 11), expressando novamente o pioneirismo e a força dessas mulheres que não fogem a luta. Cacika Jurema é mais reservada, no entanto, não menos atuante, ficando à frente das organizações das festas, comandando a cozinha nos eventos e participando das Assembleias, jogos indígenas e de atos para reivindicar seus direitos, como o Acampamento Terra Livre (ATL), que acontece anualmente em Brasília, reunindo indígenas de todo o país como uma grande assembleia (VIEIRA, 2019). Apesar disso, ainda é cacique Pequena quem dar o veredito, pois todas as decisões, sejam do Conselho Geral Indígena JK, da Associação de Mulheres Indígenas JK (AMIJK) ou das outras

¹³ Referente não a cor da pele, mas designando que se trata de não indígenas com a visão colonizadora.

duas cacikas, devem ser conversadas. Se a resolução for divergente ao seu pensamento, elas terão de convencê-la.

Figura 11 - Publicações comunicando a nomeação de Cacika Irê como secretária e suas prioridades no cargo.



Fonte: Instagram Fepoince (2023).

Ao participarmos de eventos na Encantada, logo percebemos a presença feminina à frente de toda a organização. São elas que conduzem as apresentações escolares, os cânticos de toré e toda a programação que tiver, independentemente de qual seja o evento. Não poderia ser diferente, visto que foram os primeiros a escolherem uma mulher como cacica de seu povo.

Para Antunes (2008), cacique Pequena faz “escola”, visto que possui a mais numerosa família da aldeia, com seus 16 filhos, dos quais 14 moram na Encantada. A partir desse núcleo familiar, move as mulheres para luta. Elas são criadas participando do movimento indígena e desde muito jovens possuem o vocabulário ativista, sendo favoritas aos cargos administrativos, com a consciência de que a luta é modelada pelas práticas femininas. A autora Raquel Alves, neta da cacique Pequena, corrobora com Antunes no seguinte trecho:

[...] as mulheres Jenipapo-Kanindé têm lutado para que a luta feminina no povo nunca deixe de existir. Dessa forma, as mais velhas, desde cedo, trabalham na comunidade o processo de empoderamento das mais novas para que estas ocupem os espaços de luta desde agora, para que no futuro, a luta das mulheres possa ser mantida. (ALVES, 2021, p. 52).

A participação das mulheres no MI é desafiador, pois assim como o título de uma sessão da dissertação de Antunes (2008), “A dona da Casa também é a dona da luta”, logo

precisam se dividir entre as tarefas domésticas e sair constantemente de seus territórios para reivindicar seus direitos e disputarem espaços de fala com os homens, que são representantes de muitos povos, sendo as mulheres uma minoria (ALVES, 2022). Cacique Pequena, ao adentrar nesse espaço, costumava ouvir “mulher aqui só serve para cama e fogão” até que conquistasse seu merecido respeito. A autora Juliana Santos discorre isso também acontece entre as mulheres Pataxó:

As Pataxó compreendem as dificuldades e os obstáculos que irão enfrentar para exercer seu protagonismo, mas mesmo sabendo não desistem e resistem, como relata a cacica da aldeia Juerana, que acredita na importância da participação das mulheres, na política da comunidade como fundamental e enriquecedora dessa participação. A cacica ainda relata que incentiva as mulheres a engajar-se na luta sem abaixar a cabeça diante das dificuldades, mesmo sabendo que o preconceito existe, essas mulheres devem levantar a cabeça e passar por cima deles, por que uma mulher politizada, consciente de seus direitos pode até ser alvo de preconceito, mas estará preparada para se defender e responder à altura da provocação. (SANTOS, 2017, p. 33).

Ademais, é necessário salientar que cacique Pequena, ao assumir a liderança, havia um vice-cacique, o Sr. José Maria, seu ex-genro, entretanto, este foi denunciado por favorecimento pessoal em parcerias com posseiros. Neste momento surge a AMIJK, em janeiro de 2022, para decidir o afastamento do vice-cacique de suas funções. Nesse episódio o CIJK estava na ilegalidade devido à falta de prestação de contas junto à Receita Federal, logo, decidiram por criar uma instituição que vetava a participação dos homens em cargos de diretoria. Para concluir o afastamento de Zé Maria, foi realizada uma nova eleição do CIJK, na qual foi eleita Conceição Alves Antunes (2008). No trecho a seguir a mesma autora reforça as ações da AMIJK:

Podemos caracterizar as ações da AMIJK através do seu estatuto de origem contextualizado no momento de conflito entre lideranças. Tal embate é perceptível nas entrelinhas do estatuto, que manifesta a dicotomia entre homem e mulher já na definição da missão: “congregar as mulheres indígenas da comunidade Jenipapo-Kanindé”. [...] impõe como critério para associação “ser mulher indígena”. Portanto, em seu texto normativo, a AMIJK assume uma proposta exclusiva e ideológica, configurando-se em um instrumento de identidade e afirmação **étnica e feminina**. (ANTUNES, 2008, p. 115).

Evidenciamos que a AMIJK foi pioneira no Ceará, tendo iniciado antes da Articulação de Mulheres Indígenas do Ceará (AMICE). Ela é fundamental para o corpo social dos JK, com trabalhos focados nas melhorias de qualidade de vida, executando projetos, como: Projeto Vaca Leiteira (2004); Cineclube Aldeia (2019); Mostra Indígena de Filmes Etnográficos (2018); e reforma da Casa de Farinha (2018) (VIEIRA, 2019). Dessa forma, a

Encantada se destaca no Ceará como a aldeia das mulheres, que estão à frente dos cargos de liderança dentro e fora dela, tendo importante papel nas articulações junto ao MI.

4 OS SABERES E SABORES DA ENCANTADA

Esta sessão se propõe a catalogar os saberes e sabores da aldeia Encantada, identificando as práticas alimentares e agrícolas desta, das quais terão tópicos divididos pelos seus modelos de produção: quintais produtivos, agricultura, caça, pesca, produções alimentares a partir da mandioca, a importância da bebida sagrada mocororó. A TI tem solo fértil que proporciona muitos alimentos aos seus moradores, como elencado pela pesquisadora Antunes (2003, p. 111): “Para garantia da alimentação cultivavam o milho, feijão, a batata doce, o jerimum, o maxixe, a macaxeira e a mandioca, o plantio é realizado entre os meses de janeiro e maio, quando geralmente costuma a chover na região”.

A Lagoa Encantada, fonte de água que dá nome à TI, tem atribuições importantes nas relações socioculturais e econômicas do aldeamento, em razão dos mitos e vínculos com o sagrado, e por proporcionar alimentação e renda para o grupo. Dessa forma oferece peixes e dispõe de água para irrigar as plantações e alimenta o mangue, assim como o mar que banha a região (FREITAS, 2020).

As dimensões da alimentação vão muito além do nutrir-se. Diferentemente da alimentação de seres irracionais, é um ato social e cultural, relação entre indivíduos e natureza. “Assim estando à alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações entre homem e natureza” (MACIEL, 2005, p. 49). Em entrevista com liderança, a autora relembra como eles faziam as refeições, na qual cada uma delas era chamada de “bóia” antes do reconhecimento étnico:

A gente fazia à primeira bóia, nós não chamávamos de almoço, chamava de bóia, a primeira bóia era de manhã, no horário do café, a gente fazia uma panela de peixe, nós fazia beiju, e nos ia comer aquele peixe que era a primeira refeição do dia que a gente fazia. Ai a gente tomava o café, café feito de manjerioba, era só esse café que nós tínhamos e ai nos ia trabalhar, fazia os trabalhos que tinha pra fazer e ponto final. Quando era meio dia ou uma hora da tarde, a gente comia a segunda bóia que era feijão com farinha e peixe cozido ou assado como quer que fosse e ia todo mundo trabalhar por volta das 7 da noite, a gente tinha a terceira bóia que era chá ou café com beiju, tomava aquele café ou chá com beiju. Entrevista realizada em fevereiro de 2023.

Logo, no decorrer da sessão vamos descrever o quê os moradores da Encantada produzem na agricultura familiar, nos quintais de suas casas, nos comércios das hortas, nas pequenas criações de animais, na pesca, mariscagem, na caça e nas coletas da mata e também como preparar esses alimentos para consumi-los, o que está na memória dos mais velhos e se

ainda o fazem ou não. Em entrevistas indígenas, JK lembra-se de seus antepassados fazerem a retirada de mel de abelha, contudo, atualmente, essa prática não é mais registrada devido ao desaparecimento de algumas espécies de abelhas no território. Nesse contexto, vamos registrar e preservar esses conhecimentos que estão na Encantada há muitas gerações. “Essa preservação pode acontecer apenas pelo registro escrito da história de um ingrediente ou de uma preparação gastronômica, mas pode ir além. Pode reavivar e transformar esse prato em personagem principal de uma história rica e afetuosa”(MOREIRA; LIMA, 2021, p. 104).

4.1 As práticas alimentares a partir da mandioca

O senso comum facilmente identifica a tapioca como uma herança indígena inserida no dia a dia dos não indígenas, porém, neste tópico identificamos não somente esta produção, mas outras tantas que advêm da casa de farinha, ou seja, produções cuja base é a maniva, também conhecida por mandioca brava. Esse casamento entre a cultura do europeu colonizador e do indígena também pode ser identificada neste trecho abaixo:

Destacam-se, entretanto, duas espécies cultivadas que lhes serviam de base da alimentação: a mandioca, que fornecia grossos pães transformados em beiju, e o milho mais, fundamental no preparo da bebida da bebida fermentada que era usada ritualmente, conhecida como cauim. Desses dois alimentos, os indígenas também fabricavam, ainda em pequena escala, as suas farinhas que acabaram por adquirir importância suprema na dieta da colônia. (SILVA, 2014, p. 26).

Segundo nossa interlocutora 1, que é agricultora, após a colheita da maniva se adquire a goma, utilizada para fazer a tapioca e o beiju, a farinha, a borra (para fazer grolado) e a carimã, que se obtém da seguinte forma:

Para a carimã você coloca a mandioca de molho na água de 8 a 10 dias e depois deixa para secar, na casa de farinha você faz a farinha, a goma e tem a borra que tira da goma a borra você faz assim, tira a goma, coa a goma, coloca a goma numa vasilha de plástico ou no tanque de azulejo, deixa ela toda limpinha, toda alvinha como as da bodega, você tira aquela borra que fica em cima da goma, bate ela, a deixa secar, tira toda a água dela, bem sequinha no sol, aí você bota no fogo e deixa bem sequinho, aí ali é o grolado. Entrevista realizada em março de 2022.

A borra utilizada para a fabricação do grolado é a massa cinzenta que fica entre a goma e a água que escorre do processo de extração desta, que, na maioria das casas de farinha, é jogada fora, todavia, essa massa precisa ser lavada por pelo menos três vezes para

que se retire o máximo possível do ácido cianídrico¹⁴ (ANTUNES *et al.* 2016). Os autores (*op. cit.*) também como são feito o grolado que pode ser consumido como acompanhamento do peixe, da carne ou café: “Coloca-se a farinha do grolado na caçarola e deixa a mesma assar alguns minutos até ficar dourada, tendo todo o cuidado para que não empelotar ou queime” (ANTUNES *et al.*, 2016, p. 40).

No livro *História da Alimentação no Brasil*, escrito por Câmara Cascudo, considerado um clássico para estudiosos da alimentação, existe um capítulo dedicado à “Rainha do Brasil”. Em função da sua importância, a mandioca em que descreve como está agradou ao paladar do português que se alimentavam de beiju seco, inclusive para viagens de navios, pois este tinha extenso prazo de validade. Destacamos o trecho abaixo onde temos descrição próxima a dos JK sobre a fabricação e o consumo dos derivados da maniva:

Para o indígena a farinha seria a uí-pon, uí-puba, farinha puba, amolecida pela infusão, farinha-d’água, e a uí-atã, farinha-de-guerra, seca, dura, resistente, comum. Feita de mandioca crua, raspada, e espremida a mão ou no cilíndrico tipiti, a prensa de palha contrátil, tecida e sensível. Ambas, notadamente a primeira que atualmente possui o menor uso, faziam os pratos tradicionais, orgulhos da mesa popular: farinha seca, farofa, pirão, mingau, papa, quando os portugueses influíram mais profundamente na culinária local. Engrossava os caldos, sopas, quibebe e “remates”, terminadores da refeição. (CASCUDO, 2004, p. 96).

Durante o convívio na aldeia e na participação das atividades, como as festas do Marco Vivo e do Mocaroró, Assembleias, encontros políticos e até mesmo na defesa da dissertação da Cacika Irê (Figura 12), podemos perceber a presença do bolo de carimã, beiju, tapioca, macaxeira cozida no dia a dia da comunidade.

¹⁴ Aquela substância encontrada na manipueira de altíssima toxicidade e inflamação, sendo primordial na fabricação do tucupi e tacacá no Norte brasileiro. (ANTUNES *et al.*, 2016, p. 40).

Figura 12 - Mesa de lanche da defesa da dissertação da Cacika Irê.



Fonte: Autora (2022).

Percebemos também que há na aldeia uma tradição ancestral de produção de bolos de carimã e beijus (Figura 13), durante a Semana Santa, calendário católico, na qual todas as famílias se reuniam na casa de farinha comunitária, antes da modernização do equipamento. Atualmente se reúnem nos quintais de suas casas, cada um com suas famílias (avós, filhos, netos e cônjuges), utilizando pequenos fornos improvisados na quinta-feira anterior ao domingo de Páscoa, para a produção desses bolos que serão consumidos na sexta.

Figura 13 - Bolos de carimã e beiju.



Fonte: Autora (2022).

Durante as entrevistas realizadas, identificamos que o bolo leva carimã, açúcar, cravo, erva doce, coco ralado, água do coco, água e manteiga (ou margarina) cujas quantidades são medidas visualmente por quem o produz, geralmente, desde a infância acompanhando a mãe fazendo-o sem qualquer preocupação em fazer registros escritos, ou seja: são memórias presentes na oralidade desse povo. Depois de pronta a mistura dos ingredientes, é separada a folha de bananeira, que servirá de forma, que enrola o bolo depois que a cozinheira faz o formato circular com o auxílio das mãos moldando-o.

A farinha de mandioca fabricada pelos JK foi fonte de renda da maioria dos moradores da Encantada no período no qual não havia muitas opções de trabalho dentro da comunidade. Naquela época, os moradores sobreviviam exclusivamente das atividades de subsistência, como caça, pesca e agricultura familiar, além da produção de artesanatos como é ratificado: “Comercializam a farinha de mandioca, já que é o único produto abundante ao longo do ano. Sua produção é tradicional e o resultado da sua venda é utilizado para aquisição de outros tipos de alimentos, também importantes na alimentação básica” (ANTUNES, 2003, p. 105). Atualmente há poucas famílias que sobrevivem apenas da agricultura, porém, alguns idosos que nunca trabalharam em outra atividade continuam realizando tais trocas até receberem suas aposentadorias.

4.2 As práticas agrícolas, de coleta e quintais produtivos

Nesta subseção falaremos sobre os trabalhos dos JK em suas áreas de roçado, na qual, em sua maioria, plantam (Quadro 3) milho, feijão, mandioca e maniva. Há os que vão além e cultivam melancia, jerimum, batata doce, maxixe, mamão e hortaliças. Segundo a liderança entrevistada, muito antes do levante étnico ocorrido na década de 1980, fazia parte da vida da Encantada semear feijão, milho, batata, macaxeira e melancia, esta última sendo utilizado até mesmo como prato para as refeições, quando os moradores não tinham acesso à louça. Nos quintais das casas encontramos muitas árvores frutíferas, como acerola, manga, caju, mamão, banana e as frutas que são coletadas em área de mata e terreiros sagrados, das quais a maioria pode ser considerada plantas alimentícias não convencionais por serem desconhecidas aos não indígenas.

Quadro 3 - Plantas alimentícias produzidas pela agricultura familiar.

Nome popular	Nome Científico	Roçado ou Hortas Comerciais
Agrião	<i>Acmella oleracea (L.) R. K. Jansen</i>	Hortas
Alface	<i>Loctua sativa L.</i>	Hortas
Cebola	<i>Allium cepa L.</i>	Hortas
Cebolinha	<i>Allium schoenoprasum L.</i>	Hortas
Coentro	<i>Coriadrum sativum L.</i>	Hortas
Feijão	<i>Phaseolus vulgaris L.</i>	Roça
Mandioca	<i>Manihot esculenta crantz</i>	Roça
Milho	<i>Zea mays L.</i>	Roça
Tomate	<i>Solanum lycopersicum Lam</i>	Hortas
Batata doce	<i>Ipomoema batatas (L) Lam.</i>	Roça
Jerimum	<i>Cucurbita moschata Duchesne</i>	Roça
Melancia	<i>Citrullus lanatus</i>	Roça
Maxixe	<i>Cucumis anguria L.</i>	Roça

Fonte: Elaborado pela autora e adaptado de Negreiros (2017), Gomes (2022), instagram @aldeia_jk (página da aldeia JK) e @kleu_alves (nutricionista JK).

Salientamos ainda que existem áreas específicas de plantio no território, nas quais cada agricultor tem seu espaço delimitado de cultivo. No entanto, em residências mais distantes do centro da aldeia, essa área de cultivo se confunde com o quintal das casas. O método utilizado por eles é descrito como “coveta” ou “cova de caixão”, que consiste em fazer pequenos buracos no solo e inserir sementes (milho ou feijão) ou pequenas hastes (mandioca ou macaxeira). O agricultor 2, também reconhecido como liderança, em entrevista em março de 2022, resume o preparo da terra: “primeiro a gente faz a cova de caixão e depois a gente põe o estrume de gado e de granja pra plantar a maniva, estou com ela toda cortadinha (Figura 15) e agora eu vou plantar ela”. “O número de grãos por cova era estabelecido de forma empírica, convencionada e repetida pelos agricultores” (SUASSUNA *et al.*, 2021, p. 123).

Figura 14 - Plantio de maniva, com talos cortados.



Fonte: Autora (2022).

O mesmo entrevistado declara que aprendeu como lidar com a terra com seu pai, também agricultor, atualmente com 81 anos. Ele explica que no início do ano é feita a limpeza da terra. Se fizer muito sol nos meses de janeiro e fevereiro, esperam até março para iniciar o plantio de maniva, milho e feijão para colher o primeiro no ano seguinte, e os demais nos meses de maio a junho. Ao ser questionado se tem excedente para venda fora da aldeia, ele afirma que somente a farinha de mandioca é comercializada para as comunidades vizinhas, o restante para consumo interno, podendo ser usado como moeda de troca por outros produtos da cesta básica. Essas culturas se espalharam durante a colonização para a sobrevivência destes à medida que ocupavam o território: “O feijão, tal como o milho era uma cultura itinerante e portátil; dispensava maiores cuidados apresentava pouco tempo de cultivo e possui grande durabilidade, ou seja, uma cultura alimentar fácil e pouco dispendiosa, fundamental para os desafios cotidianos de sobrevivência no sertão¹⁵” (SUASSUNA *et al.*, 2021, p. 79).

O milho, assim como a mandioca, é uma cultura resistente, presente em toda a América antes mesmo das invasões europeias, possuindo diversas variedades. Os responsáveis pela seleção e expansão da espécie que conhecemos atualmente são os indígenas, que

¹⁵ Para o autor sertão são os municípios localizados no interior.

costumavam escolher as espigas que continham maior número de grãos para o próximo plantio (SUASSUNA *et al.*, 2021). Uma liderança entrevistada em fevereiro de 2023 cita que, quando se fala de agricultura familiar da Encantada, não houve mudanças com o passar do tempo “feijão, milho, macaxeira, batata, melancia era a convivência deles, a mesma coisa de hoje em dia e nisso eles viviam até o dia de hoje muitos ainda vivem nessa vida”, contudo, com o acesso às políticas públicas relacionadas à educação, o número de agricultores tem reduzido, pois os estudantes, ao se tornarem profissionais, optam por empregos na sua área de formação, distanciando-se das práticas de roçado.

Antes da chegada de Colombo à América, o milho ocupava no Brasil áreas muito mais extensas que a mandioca, espalhando-se pelo sul da Amazônia, pelas bacias do Paraná e Paraguai, regiões do Sul e Sudeste, além de grande parte do litoral brasileiro, os grupos tupis-guaranis levaram consigo a cultura do milho, o que explica, em grande parte por que o milho se encontra onde estão ou tiveram grupos indígenas como os tupinambás e tupiquiniquins ou os atuais tapinarés, teneteharas e guaranis. (SILVA, 2014, p. 72).

Nossa interlocutora ressalta que nos anos antes do reconhecimento étnico, sob a liderança do “Tio Odorico”, eles costumavam se reunir debaixo das mangueiras sagradas e faziam fogueira para contação de histórias, como também para discutirem sobre os estudos étnicos feitos pelos pesquisadores na década de 80: “A gente conversava muito com eles, dançava muito, fazia umas fogueiras na frente da casa dele, e de noite ele nos juntava pra ir conversar com eles, e à tarde ele juntava batata, jerimum, milho pra assar na fogueira pra todos nós ali” (Entrevista realizada em fevereiro de 2023). Nas áreas reservadas às práticas agrícolas também encontramos: jerimum, batata doce, maxixe e melancia.

A partir do milho, o mais comum é que se alimentem dele cozido ou assado na fogueira, seguindo as tradições, mas ainda fazem mungunzá doce, cuscuz e bolo quarenta (Figura 15), sendo este último preparado da seguinte forma; “coloca leite de coco, açúcar, manteiga, um pouco de sal, e vai acrescentando os flocos de milho (cuscuz) depois que ferver e mexe até dar o ponto”, receita detalhada em entrevista realizada com cozinheira da festa do Marco Vivo em abril de 2022. Com o fácil acesso aos industrializados e a diminuição do número de agricultores na Encantada, essas preparações mais elaboradas são feitas com flocos de milho, como o bolo quarenta, cuscuz de milho, milho para mungunzá ou canjica de milho, para o mungunzá doce adquiridos em supermercado.

Figura 15 - Bolo quarenta na festa do Marco Vivo.



Fonte: Autora (2022).

O feijão da comunidade é o conhecido no Ceará como “feijão verde” e costuma estar presente no almoço da maioria das famílias. Mesmo quando falta na produção local, é comprado, nos pequenos comércios existentes na aldeia ou no centro de Aquiraz. Com este pode ser feito o baião (feijão com arroz) ou cozido, misturado no prato, com a farinha de mandioca. Na memória dos mais velhos, os preparos eram feitos somente com sal, óleo de coco e leite de coco, todavia, atualmente é usado o óleo de soja, temperado com coentro, cebolinha e cebola. Geralmente não leva o leite de coco. A entrevistada, merendeira da escola, discorre sobre sua infância:

Ai na época da colheita, eu ia com minha mãe, né? Colher o feijão verde, a gente fazia esse feijão e comia sempre com peixe cozido ou assado e tinha farinha também, era essa a comida que tinha. Nesse tempo a gente não conhecia arroz, macarrão nem o óleo, o nosso óleo era o de coco que a gente fazia aqui. A gente temperava nosso feijão com o coco, eu costumo dizer que a gente tomava até o caldo da comida que a gente colocava no fogo, pegava aquele caldo ali e colocava farinha dentro e comia. Me sentia muito satisfeita, né? Entrevista realizada em março de 2022.

Silva (2014) corrobora com o que disse às nossas entrevistadas, quando disserta que feijões (Figura 16), favas e amendoins eram cozidos apenas na água e depois peneirados, opondo-se, porém, a ideia de que o caldo era consumido. Idem: “Os feijões assim como outras

variedades de plantas alimentícias, entre as quais abóbora¹⁶, as favas e o inhame, participam, desde há muito da cultura alimentar indígena” (SILVA, 2014, p. 99).

Figura 16 - Área de plantio de feijão.



Fonte: Autora (2023).

A respeito dos legumes produzidos na aldeia, são consumidos cozidos a batata doce, a macaxeira e a abóbora, como acompanhamentos nas refeições, inclusive café da manhã. Contudo o primeiro é utilizado para preparar a “loca”¹⁷: batata doce cozida e amassada com leite de coco ou leite de gado que serve para lanche. Existem ainda os produtores de hortaliças (Figura 17) para comércio local com variedades, como: coentro, cebolinha, alface, pimenta, pimentão, hortelã, capim santo.

¹⁶ No Ceará também conhecida como jerimum.

¹⁷ Também conhecida em outras comunidades do litoral pelo nome de cambica.

Figura 17 - Horta comercial do território Jenipapo-Kanindé.



Fonte: Autora (2023).

O Brasil é um país tropical, com a presença de variedades invejáveis de frutas nativas, plantas e animais, possibilitando, assim, condições de matar a fome de milhões de brasileiros, a partir da própria natureza (LODY, 2008). E é essa natureza pertencente ao território JK que possibilita a realização da coleta de diversas frutas (Quadro 3), ao se caminhar nas áreas de mata¹⁸. Essas frutas não precisam de cuidados específicos, pois é a própria natureza quem cultiva. Assim como os Mbyá-guarani estudado por Tempass (2010), as áreas de mata são bem maiores que as destinadas a plantações ou moradia. A qualidade da coleta desta depende dos conhecimentos sobre os alimentos da mata e da preservação dela. Os entrevistados pelo pesquisador descreveram o mato como o armazém dos indígenas.

Quadro 4 - Nome científico de plantas alimentícias.

Fruta	Nome científico	Onde é encontrada
Acerola	<i>Malpighia emarginata DC</i>	Quintais
Almeixa	<i>Ximenia americana L.</i>	Mata
Baitinga	<i>Eugenia ligustrina (Sw) Wild.</i>	Mata
Banana	<i>Musa sp</i>	Quintais

¹⁸ Entendemos como frutíferas da mata, aquelas plantas que estão presentes nas áreas mais preservadas da aldeia, onde se percebe uma preocupação em realizar o cultivo das mesmas, diferentemente da ideia dos roçados onde há uma preparação do solo para o plantio.

Biloto de cobra ou comida de cobra	<i>Celastraceae (família)</i>	Mata
Cajá	<i>Spondias mombin</i>	Quintais
Cajueiro	<i>Anacardium occidentale L.</i>	Em locais sagrados, na mata e nas áreas das residências.
Frutinha amarela, boletim de cabra ou mamão de bode.	<i>Chrysophyllum arenarium</i>	Mata
Goiaba	<i>Psidium guajava L.</i>	Quintais
Graviola	<i>Annona muricata L.</i>	Quintais
Gurguri	<i>Mouriri guianensis Aubl.</i>	Mata
Jatobá	<i>Hymenaea courbaril L.</i>	Mata
Jenipapo	<i>Genipa americana L.</i>	Mata
Laranja da terra	<i>Citrus aurantifolia Swingle</i>	Mata e quintais
Limão	<i>Citrus limon (L) Osbeck</i>	Quintais
Mamão	<i>Carica papaya</i>	Quintais
Manga	<i>Mangifera indica</i>	Matas e áreas sagradas e quintais das casas.
Mangaba	<i>Hacornia speciosa Gomes</i>	Mata
Mangerioba	<i>Senna alata (L) Roxb</i>	Mata e próximos há alguns roçados
Maracujá da mata	<i>Passiflora picturata Ker Gawl.</i>	Mata e quintais
Murici	<i>Byrsonima crassifolia (L.) Kunt</i>	Mata e quintais

Murici - Pitanga	<i>Byrsonima gardneriana</i> A. Juss	Mata e quintais
Pitomba	<i>Talisia esculena</i> (Cambess.) Radlk.	Mata e quintais
Priquititi	<i>Abrus precatorius</i> L.	Mata
Puçá	<i>Mouriri cearensis</i> Huber	Mata
Tangerina, mexerica fuxiqueira, pokan ou bergamota.	<i>Citrus reticulata</i>	Quintais
Urucum	<i>Bixa orellana</i> L. O	Escola e mata

Fonte: Elaborado pela autora e adaptado de Negreiros (2017), Gomes (2022), Instagram @aldeia_jk (página da aldeia JK) e @kleu_alves (nutricionista JK).

Nos quintais das casas é possível encontrar manga, caju, acerola, banana, mangaba, cajá, maracujá, ata, siriguela, mamão, coco, pitomba, murici. Este último é consumido em natura, como suco ou como “ximbica” ou ximbé: faz o suco do murici, coloca numa vasilha, e faz o ximbé, é o suco do murici com a farinha” (Entrevista virtual realizada com liderança em 4/04/2023). O pseudofruto do caju também é consumido em natura ou como: suco, mocoioró, cozido com peixe e seu fruto verdadeiro (castanha) é torrada e consumida salgada ou em receitas variadas, como farofa de castanha muito presente na memória dos mais idosos: “a gente merendava muito com castanha torrada, às vezes com farinha e rapadura, pisava a farinha, a castanha e a rapadura e comia, a gente chamava de farofa da castanha, quando tem castanha boa, eu ainda faço pra mim, mas hoje ninguém quer comer essas coisas não” (Agricultora em entrevista realizada em março de 2022). Além de frutíferas não convencionais ou não aos não indígenas presentes nas áreas de mata como: piriquititi, puçá, jatobá (Figura 18), manjerioba, “comida de cobra” encontrada às margens da lagoa Encantada.

Figura 18 - Jatobá coletado à margem da lagoinha.



Fonte: Autora (2023).

É preciso destacar que a manjerioba era utilizada para fazer café, quando os JK não tinham acesso a supermercados. Todavia atualmente preferem o café comercial, pela facilidade, deixando a manjerioba apenas para quando querem relembrar o passado. Durante as entrevistas e visitas à comunidade, percebemos que, na maioria das casas, os moradores têm uma pequena horta medicinal (Quadro 4), com capim santo, cidreira, boldo, babosa e até uma identificada como “cebola bem pequena”, utilizadas como medicamentos em forma de chás e lambedores.

Quadro 5 - Nome científico das plantas medicinais.

Nome Popular	Nome científico
Alfavaca	<i>Ocimum gratissium L.</i>
Babosa	<i>Aloe Vera (L.) Burm.f.</i>
Boldo	<i>Peumus boldus</i>
Capim Santo	<i>Cymbopogon citratus (DC.) Stapf</i>
Cidreira	<i>Melissa officinalis L.</i>
Corama	<i>Kalanchoe pinnata (lam.) Pers.</i>
Erva doce	<i>Pimpinella anisum L.</i>
Hortelã	<i>Mentha sp.</i>
Mastruz	<i>Dysphonia ambrosiodes (L.) Mosyakin Clemants</i>

Fonte: Adaptado de Negreiros (2017).

Também fazem parte dos alimentos produzidos no território pequenas criações de galinhas (*Gallus gallus domesticus*), porcos (*Sus scrofa domesticus*) (Figura 19), vacas leiteiras e tanques com o peixe cará tilápia (*Tilapia rendalli*) para consumo familiar, não gerando excedente para comercialização. Percebemos que, mesmo os moradores que não possuem animais para o abate, consomem os mesmos alimentos adquiridos no comércio, sejam congelados ou refrigerados.

Figura 19 - Porco e galinha nos quintais.



Fonte: Autora (2023).

Observamos durante o campo que as culinárias, a partir das criações, fazem parte do dia a dia da comunidade, onde podemos observar a galinha cozida ou o peixe frito ou cozido com caju azedo, acompanhados de arroz, macarrão, salada ou baião de feijão verde, feijão cozido e farofa, preparações essas que também são servidas (Figura 20) aos turistas que se hospedam na pousada JK. Os temperos utilizados são: coentro, cebolinha, cebola, tomate, também é utilizado o óleo de soja industrializado para os cozidos.

Figura 20 - Macarrão, baião, peixe frito, galinha cozida e salada servidos na pousada Jenipapo-Kanindé.



Fonte: Autora.

4.3 A caça e a pesca

“Ô caipora, ô caipora! / Entrou na mata é caçador. / Essa caça é pro jantar e o penacho é pro cocar” Cântico de toré entoado por indígenas do Ceará.

A caça é uma prática ancestral de sobrevivência dos povos das matas que fortalece sua etnicidade. Por muito tempo foi a sua garantia alimentar. O conhecimento envolvido para tal fim é repassado por gerações, contudo, acontece com respeito à natureza, sem colocar a fauna local em risco de extinção. Em algumas populações tradicionais, garante a segurança alimentar e é fundamental para a reprodução física e simbólica das comunidades humanas. Os sistemas de caça são diretamente influenciados por aspectos ecológicos, sociais e culturais [...] (SOUZA; LANDIM; FERREIRA, 2022, p. 56). Durante entrevista realizada com caçador 1, jovem dos JK, ele relatou que aprendeu a caçar ouvindo seus ancestrais falando sobre suas caçadas. Ao ser questionado sobre quem o ensinou a caçar, falou:

“Aprendi com nossos ancestrais que sempre foram daqui e sempre caçaram, naquele tempo era até um modo de sobrevivência, fui escutando dos mais velhos e pegando amor pela caça. Fui aprendendo sozinho, aí depois a gente vai encontrando outras pessoas que gostam de caçar, e vamos conversando e aprendendo. Tem várias estratégias, mas só sabe mesmo quem caça, quando vai caçando.” Entrevista realizada em janeiro de 2023.

O ato de caçar é um momento de troca entre o caçador e o meio ambiente, que exige conhecimento adequado e a escolha das armas que serão utilizadas no processo, não esquecendo que os perigos da mata podem transformar o caçador em caça (SANTOS, 2021). Caçadores de comunidades tradicionais possuem crenças que relatam que a mata tem dono, e essa é quem dita as leis. Se não for autorizado por ela, acontecem coisas assustadoras que são desde os assobios, a luzes ou cachorros desorientados, na crença de uma comunidade quilombola em Conde (PB), é a dona da mata, conhecida por estes como Comadre Florzinha:

As crenças aqui descritas se mostram enraizadas na cultura quilombola, representada pelos relatos e histórias dos caçadores quilombolas participantes desta pesquisa (n=6), que contam quando se perderam em locais que já conheciam, quando os cachorros ficam desorientados latindo para o “nada”, ou quando ouviam assobios e viam luzes os seguindo durante as caçadas. (SOUZA, 2013, p. 67).

Os caçadores indígenas, assim como os quilombolas, também possuem crenças sobre as matas, que são bem parecidas, porém, o nome da dona da mata é Caipora, e para estes é necessário presenteá-la com fumo e pedir proteção quando se inicia a caça noturna.

Entretanto, se mesmo assim acontecem coisas estranhas como o cachorro que for auxiliar na caça, não sair do lugar ou ouvir os assobios, deve-se voltar para a casa, pois nesse dia não conseguirá nada, como relatado pelo caçador 1 em entrevista:

Quando a caça é à noite, eu costumo levar fumo, vou colocando em uns dois ou três pontos na mata pras caiporas, a gente arranja um lugar que tenha um topo na mata e vai colocando. E quando aquela noite que você vai caçar fica escutando assobio, e o cachorro não quer andar, fica só no seu pé, tá havendo alguma coisa, e naquela noite seu cachorro não vai pegar nada não, pode voltar para casa. Entrevista realizada em janeiro de 2023.

Eles são seres que atuam em defesa da mata e o caçador precisa compreender os seus recados, que podem ser barulho de pedras caindo ou seres que são vistos e desaparecem, dentre outros acontecimentos, existindo relatos destes em várias partes do Brasil, mesmo que com nomenclaturas divergentes, como Caipora, Curupira, Atikum, o que demonstra a relação espiritual dessa prática, na qual cada caçador tem sua maneira de conviver com estes encantados e pedir licença ao adentrar nas matas (SANTOS, 2021). Há uma compreensão de que esses sinais servem para a conservação dos animais, garantindo que não haverá exageros e que será abatida somente a quantidade a ser utilizada na alimentação e não por mero prazer em capturá-los.

As carnes capturadas e utilizadas na alimentação da Encantada são: teju (Figura 21), tatu, camaleão, capivara, avoante e jacu. Também foi identificada a presença de cobras nas áreas de caça, porém, não encontramos, dentre os participantes da pesquisa, quem goste de comê-las. Em relação ao camaleão, foi registrado nas entrevistas um gosto preferencial pelos ovos colocados pela fêmea, um pouco maiores que os de codorna, e “mais saborosos que muita carne” (Caçador 1, entrevistado em janeiro de 2023). São coletados principalmente na época da coleta de castanhas: “você vai pra mata de setembro a novembro, quando a gente vai pras (*sic*) castanhas, aí a gente ver os buracos, que tem os ovos, se der pra pegar a caça a gente também pega, se não der, a gente tira só os ovos que a gente come também” (Agricultora 1, entrevistada em março de 2022), estes são ingeridos cozidos colocando apenas sal depois de pronto.

Figura 21 - Teju pronto para ser cozido.



Fonte: Autora (2022).

Teju ou teiú é um réptil que se esconde em buracos, sendo considerada uma caça subterrânea. Esses tipos de animais são capturados com o auxílio de cachorros, que localizam as presas, podendo pegá-las ou apenas indicar onde estão. Caso estejam escondidas, o caçador cava o local com auxílio de enxada. É apontado como delicioso, não precisando nem utilizar muitos temperos no seu preparo: “o teju a gente primeiro tira o couro, mas tem gente que ate come com couro, mas aqui a gente prefere sem o couro porque fica até mais gostoso e com poucas verduras, porque é uma carne que já é muito boa” Caçador 1, em janeiro de 2023. E a gordura deste também é utilizada para fins medicinais, sendo considerado um antibiótico natural para garganta inflamada.

No que refere as doenças tratadas, a literatura tem apontado que nas regiões Norte e Nordeste há maior prevalência de uso de animais para tratar transtornos que acometem o sistema respiratório e osteomolecular. A banha destes animais tem lugar de destaque, mas, muitas vezes são utilizados os animais em sua integralidade ou com outros produtos como o mel, manteiga, cera, urina, fezes, carne, pele, ossos, fígado, moela e ovos. (COSTA-NETO, 2011; ALVES *et al.*, 2012a, *apud* SOUZA; LANDIM; FERREIRA, 2022, p. 48).

Os conhecimentos, desde a coleta da presa até o consumo do tatu (Figura 22), são semelhantes ao utilizado para o teju, porém, este é considerado em extinção pelos caçadores, por isso que evitam se alimentar dele. Nas áreas de mata virgem são encontrados muitos tatus, no entanto, foi constatada uma diminuição em relação ao que os mais velhos relataram, assim, além de ser evitado, quando o aprisionam e percebem se tratar de fêmeas, tentam levá-las para

outras áreas de floresta da aldeia para favorecer a reprodução em lugares onde não é mais encontrado, o que também pode ocorrer com outras espécies. “Quando a gente pega fêmea, a gente solta porque assim tem o caçador e tem o predador, e nós não somos predadores. Se for pequeno, independente de ser fêmea ou macho a gente solta também, porque não vai nem servir pra nossa alimentação, né?” (Caçador 1, 2023).

Figura 22 - Casco de tatu peba ou peba no museu Jenipapo-Kanindé.



Fonte: Autora (2023).

O camaleão, para uns, é alimentação, e, para outros, uma grande praga para os roçados, pois se alimentam bastante de mandioca. Logo, se a área de plantio não tiver uma boa cerca, eles entram e destroem tudo. Para apanhá-lo é utilizada a técnica do laço, que consiste em uma armadilha deixada onde há a maior incidência de sua passagem. Em entrevista realizada em março de 2022, a agricultora 1 relata como é feita essa armadilha e o seu preparo:

Para pegar é no laço, bota o laço, ela pisa e o laço segura ele, é como uma armadilha. E para comer, tira todo aquele pêlo dela, né? Lava bem lavado, tira todo o cabelo dela, a carne dela é bonita, tem uma capa grande de gordura que parece carne de porco. Quando eu vi disse: Menino que carne bonita! Mas, ainda tem que limpar bem pra tirar a catinga, lavar bem e o gosto é parecido com peixe.

Cada presa o instrumento e técnica melhores para captura, o jacu (Figura 23) é uma ave e pegar a presa é necessário fazer tocaia à noite e utilizar espingarda, assim como para avoante. Nosso entrevistado detalha a experiência: “a caça de jucu ela é diferenciada, é de esperar, você tem que sair de casa de madrugada, fazer uma tocaia na madrugada, perto da comida deles, e quando eles chegarem pra comer, você chega pra pegar”. Seu preparo é

semelhante ao de frango (ou galinha), porém, disse que é mais saboroso, podendo ser cozido, assado, torrado de acordo com o gosto de quem vai comer.

Figura 23 - Jacu pronto para ser cozido.



Fonte: Autora (2023).

Na Encantada, a atual lista de pessoas reconhecidas pelas lideranças como caçadores contém apenas homens. Contudo, para essa prática não há restrição de gênero. Nesta comunidade e nas entrevistas realizadas com mulheres idosas, elas disseram que quando mais jovens iam à caça (Quadro 6) acompanhando seus esposos ou pais, participando da empreitada.

Quadro 6 - Nome científico das caças identificadas nas entrevistas.

Nome dos alimentos coletados através da prática da caça	Nome Científico	Classificação Zoológica
Avoante	<i>Zenaida auriculata</i>	Ave
Camaleão	<i>Iguana iguana</i>	Réptil
Capivara	<i>Hydrochoerus hydrochaeris</i>	Mamífero
Jacu	<i>Penelope jacucaca</i>	Ave
Tatu peba ou peba	<i>Euphractus sexcinctus</i>	Mamífero
Tejo ou Teiú	<i>Tupinambis merianae</i>	Réptil

Fonte: Adaptado de Santos (2021).

Contudo, quando falamos de pesca, adentramos em um assunto delicado na Encantada, devido à poluição ocasionada por resíduos depositados pela empresa Ypióca, na qual houve um episódio em que vários peixes apareceram mortos, o que gerou receio na população local em consumir os peixes, vindos da pesca local na lagoa (Figura 24) que leva o mesmo nome do aldeamento, e é a maior e mais próxima das residências, como confirma a autora: “Esse cenário, decorrente do derramamento de vinhoto, um subproduto da fabricação de cachaça, resultou em mortandade de peixes e no surgimento de vegetação que produz coceira em quem tem contato com a água” (ALVES, 2021, *online*).

Figura 24 - Lagoa Encantada.



Fonte: Arquivo pessoal de Fábio Matos (2023).

“Naquele tempo a água era limpinha, azul, a fartura era grande”, disse pescador entrevistado em fevereiro de 2023, referindo-se ao período anterior ao crime ambiental ocorrido no território: “O grupo Empresarial Ypióca Ltda. que, desde 1986, que invadiam o território indígena para fazerem uso indevido das águas da lagoa da Encantada, diminuindo o volume da mesma, poluindo-a com derramamento de subprodutos decorrentes da fabricação da cachaça, o que gerou mortandade de peixes” (FREITAS, 2015, p. 31). Contudo, registramos como era a tradição da pesca e o preparo dos peixes. Atualmente alguns jovens se arriscam a pescar na lagoa com arpão (Figura 25) ou mergulho, mas a quantidade é muito inferior às pescarias dos troncos velhos.

Figura 25 - Jovem carregando arpão e peixe na moto.



Fonte: Autora (2023).

As condições geográficas dos JK propiciam a prática da pesca. O território conta com várias pequenas lagoas: Tapuio, Encantada, Cajazeiras, Sucurujuba e das Bestas. Faz limite com o mar, o que favorece uma cultura alimentar com expressiva presença de peixes, mariscos e crustáceos:

Os indígenas ainda hoje se fartam com os pescados de rio (como pintado, o tucunaré, o pirarucu, a corvina e a piranha). E conhecem vários processos para capturá-los (flecha, arpão, pua [rede]) e um tipo de veneno vegetal, o timbó, que paralisa o peixe. Os indígenas do litoral sempre apreciaram os moluscos e crustáceos capturados à mão ou com armadilhas. (FREIXA; CHAVES, 2015, p. 172).

Os mais velhos se identificam bastante com essa alimentação. Quando perguntados sobre qual alimento é mais a “cara” dos JK, a resposta foi: o pirão. “A gente comia muito peixe e siri cozido com pirão. eu e meus irmãos fomos criados assim, não tinha prato predileto”. Durante o campo foi notória a preferência alimentar pelo peixe,

principalmente a tilápia, seja cozido ou assado em pequenas churrasqueiras improvisadas no quintal ou alpendre das casas, principalmente na tradição das preparações do bolo de carimã, beiju e tapioca da quinta-feira santa. A preparação para o jejum da sexta-feira, segundo a tradição católica, onde os JK juntam suas famílias para comer peixe assado (Figura 26) com beiju ou tapioca e guardam o bolo, e mais beiju para a ceia da sexta.

Figura 26 - Peixe assado na quinta-feira santa em churrasqueira improvisada.



Fonte: Autora (2022).

Os peixes encontrados antigamente na Encantada eram: cará tilápia, curimatã, piaba, piabuçu, robalo, cara preta, moreia. Atualmente os mais comuns são tucunaré, traíra e pirambeba, porém, não há registros deste último pelos pescadores mais antigos, que dizem que esse peixe se alimenta de outros, diminuindo a variedade de pescados da Encantada. “Eu ia ali, cansei de pagar, de arrasto, só amarrar, já pegava 200 carás de um arrasto só. Hoje em dia você não pega mais um cara, nem o curimatã que também acabou. Hoje em dia só tem só o tucunaré, traíra a pirambeba, que é o que tem mais” (Pescador entrevistado em fevereiro de 2023).

O preparo desses peixes era muito simples. Na época das boas pescarias não havia energia na comunidade, logo, o peixe era somente cozido ou assado com sal ou no leite de coco. Para conservar o pescado, após chegar da pescaria, tudo era salgado e assado. O que não fosse consumido no dia era pré-cozido para a refeição do dia seguinte, não podendo estender a mais outro dia, pois apodrecia. Neste período, as famílias do aldeamento não costumavam comprar alimentos, pois havia fartura de peixes, mariscos e da agricultura, todavia, o número de agricultores atualmente é bem inferior e a população é bem maior: “Eu cansei de sair daqui, antigamente, saía daqui de manhã cedo, quando chegava aqui às 10 horas com o samburá (Figura 27) ou uru cheio de peixe, pouca gente comprava comida aqui”.

Figura 27 - Samburá feito de cipó.



Fonte: Autora (2023).

Os JK também consumiam mariscos e pescados do território, vindos da área de manguezal conhecida como mariscos, e da extensão do litoral mais próxima dessa região que iremos visualizar na sessão da cartografia: “a pesca do marisco é no batido, dentro do manguezal medonho, batia o galão dentro.[...] pegava de 20 peixes num galão [...] rapidinho juntava meio saco de peixe” (Entrevista realizada com pescador em março de 2023). Posteriormente o interlocutor nos explica como é a pesca de batido que consiste em bater com um pedaço de madeira de modo que os peixes ou mariscos entrem no galão.

No entanto, há relatos de que a falta de segurança pública dentro do território, na localidade do marisco, e a mudança¹⁹ de local de moradia dos indígenas afetou essa prática: “A gente pescava também na maré do marisco, mas agora a gente não vai mais pescar lá. A gente ia até o final da aldeia para pescar, mas agora a gente não pode. Tá perigoso” (Agricultora em março de 2022).

Foi relatado que não se costumava usar tempero, era apenas sal e o leite de coco em todas as preparações, sejam advindas do mar, mangue ou da lagoa: “o siri a gente cozinhava só com água e sal, às vezes usava óleo de coco, leite de coco, até o feijão era com leite de coco”. Também havia bastante consumo da farinha, com a qual era feita farofa de búzios, inclusive esse prato foi registrado sendo consumido pela juventude através das redes sociais.

Nas observações em campo, percebemos uma preferência pelo peixe assado e cozido, farofas, baião, batata doce, pirão e sempre que possível os mais velhos optam por siri, caranguejo, camarão devido à memória afetiva dessa cultura dos tempos de moradia próximos

¹⁹ Segundo conversas informais, o grupo teve pelo menos três locais de moradia dentro do próprio território até que se fixassem na região onde estão residindo atualmente.

do manguezal e faixa de praia.

4.4 O mocoꝛoꝛó

A produção de bebidas fermentadas é algo inerente ao ser humano. Diversos grupos ao redor do Brasil e do mundo produzem bebidas cujos insumos são frutas ou raízes: “O Brasil antes de Cabral era um verdadeiro paraíso de frutas silvestres em abundância. Goiabas, abacaxis [...] umbus e cajus colhidos do pé complementam a alimentação diária dos indígenas. Com elas faziam sucos e bebidas fermentadas” (FREIXA; CHAVES, 2015, p. 172). No Ceará é comum, aos indígenas, à fabricação do mocoꝛoꝛó, obtido da fermentação do caju azedo²⁰, sendo considerada sagrada e utilizada no ritual de toré pelos Tremembé, Tabepa, Anacé e Kanindé, que também possuem esse conhecimento ancestral, como cita a pesquisadora:

O mocoꝛoꝛó, como analisado anteriormente, trata-se de uma bebida ancestral e disseminada praticamente em todos os aldeamentos do litoral. O que evidencia as conexões entre as práticas étnicas com a natureza e centralidade nos rituais e demais manifestações culturais. A bebida que orienta os vínculos com os encantados e que revela a coesão do grupo diante dos resultados da boa produção de alimentos e preparação coletiva para os enfrentamentos para a garantia de direitos e assegurar o território. (SILVA, 2021, p. 27).

Quando ingerido no toré, o mocoꝛoꝛó deixa de ser apenas um alimento-bebida e começa a fazer parte da cosmologia indígena, sendo considerado tão sagrado quanto o vinho durante a consagração da missa na Igreja Católica, pois nesse momento ele é uma ponte de conexão com a encantaria (SANTOS, 2021). Este é compartilhado geralmente em cuias de coco, iniciando primeiro pelos tamborzeiros ou “puxadores de Toré”, pessoas com espiritualidade mais acentuada que ficam no centro da roda do toré próximo ao tambor e iniciam as músicas que são entoadas no ritual, e depois para os da roda maior seguindo o sentido horário. Em algumas etnias a bebida também pode ser utilizada para outros fins:

Além do consumo do mocoꝛoꝛó em rituais, o povo Tremembé da Barra do Mundaú o utiliza em preparações culinárias do seu cotidiano agregando sabor às preparações, e o povo Anacé da Japura identificou o uso do mesmo como fermento na fabricação de pães ressaltando a importância da bebida para a gastronomia cearense lembrando que a bebida também já foi fonte de renda para alguns povos. (LIMA *et al.*, 2018, p. 12).

²⁰ Os indígenas diferenciam o cajueiro comum do considerado azedo através do cheiro.

Na Encantada, encontramos três formas de fabricação do mocoioró. Todas se iniciam com a coleta do caju azedo, que não pode ser lavado ou entrar em contato com água. Na sequência: separar em vasilhas pelas cores amarela, vermelha ou branca, espremer os caju com as mãos (Figura 28), quando começam as divergências: I - Coar o líquido proveniente do sumo do caju em um pano fino ou confeccionado com a palha do coqueiro, depois vai ser engarrafado, em garrafas de um litro de vidro, receber um pedaço da resina do cajueiro e ficará ao sol tapado com uma castanha por três dias, depois desse período se retira do sol e coloca a rolha podendo ser consumido ao esfriar. II - Deixar os caju rasgados em estopas com uma bacia embaixo por três dias, depois o saco é espremido para que obtenha todo o sumo do caju e engarrafado, em seguida o vidro é enterrado por uma semana. III - Para acelerar o processo de fermentação, o sumo do caju é fervido, tira-se toda a espuma, após esfriar será engarrafado e está pronto (LIMA *et al.*, 2018).

Figura 28 - Espremendo caju para fazer mocoioró.



Fonte: Arquivo pessoal de Anna Erika F. Lima (2019).

Os Tremembé da barra do Mundaú, em Itapipoca (CE), lembram que seus ancestrais utilizavam o mocoioró não somente em rodas de Torém, mas em celebrações de casamentos e aniversários. Consideram-na sagrada, por ser cultura de seus antepassados, produzida com fruta do território que alimenta e cura (ASSOCIAÇÃO SLOW FOOD, 2021). Na aldeia JK é ingerida nas rodas de toré e em conversas despreziosas nas casas de amigos ou familiares e na festa do Mocoioró, citada na seção anterior.

Figura 29 - Garrafa de mocororó.



Fonte: Arquivo pessoal de Anna Erika F. Lima (2019).

Lideranças JK relatam que a bebida é medicinal com efeitos positivos no controle da diabetes. Para evitar a embriaguez, não se deve tomar banho após beber mocororó. Segundo as pesquisadoras Rildelene Santos, Ana Cristina Morais e Anna Erika Lima, a bebida pode ter teor alcoólico próximo a uma cerveja, dependendo do seu estado fermentativo:

Foi verificada a presença de álcool na bebida mais jovem e na mais velha, indicando que o mocororó é uma bebida alcoólica com teor de álcool similar ao de algumas cervejas. Além disso, percebe-se que não há a total conversão do álcool em ácido acético. Em entrevistas realizadas anteriormente com indígenas, estes diziam que a bebida não continha álcool. (SILVA; LIMA; MORAIS, 2020, p. 3202).

O saber-fazer conectado ao mocororó é sinônimo de resistência ancestral, visto que o caju é uma fruta nativa. Logo, podemos supor que há muitas gerações os povos indígenas produzem essa bebida. Na escola indígena JK, os estudantes aprendem desde cedo como se produz e a importância cultural dela, apresentando aos não indígenas como é o processo de elaboração durante a festa do Mocororó.

5 CARTOGRAFIA SOCIAL E ETNOMAPEAMENTO: REPRESENTAÇÕES DA CULTURA ALIMENTAR DA ALDEIA ENCANTADA

A cartografia é um dos produtos que reúne grande parte dos nossos resultados obtidos através desta dissertação, onde a comunidade identificou conosco os mestres dos saberes do território, aqueles que detêm os conhecimentos relacionados à caça, à pesca, à agricultura e aos personagens importantes para a aldeia, como a antiga parteira e os doutores da mata que mantêm viva a medicina tradicional.

A cartografia social faz a conexão entre a cosmologia da percepção indígena e como essa sociedade se relaciona com o meio. A Ciência traduz essas informações como forma de mapa participativo, na qual os sujeitos escolhem o que será representado.

A Cartografia Social é uma vertente da ciência cartográfica que, obviamente, possui um forte cunho social e demanda a participação social ativa e permanente. Ao trabalhar na perspectiva da ciência cartográfica, é importante iniciar pelo seu conceito que trazendo para a análise geográfica, significa ciência técnica e a arte de representar o espaço geográfico no plano, por meio de mapas, cartas, foto-imagens, etc..., utilizando-se os preceitos da de localização (coordenadas) e proporção (escala). (GORAYEB; MEIRELES; SILVA, 2015, p. 10).

A etnografia aliada às tecnologias de georreferenciamento unem os conhecimentos acadêmicos, as cosmovisões da comunidade indígena, na qual, com a participação destes, representa como estes sujeitos se relacionam e se organizam em seu território: quais os espaços sagrados, de coleta de alimentos, agricultura, onde caçam e pescam.

[...] estudar a etnocartografia como uma possível ferramenta de gestão se justifica por ser o produto da etnocartografia um repositório de conhecimentos diversos que permite compreender melhor as relações de seus autores com o meio em que vivem. [...] pode ainda possibilitar a participação da população tradicional na tomada de decisões. Neste contexto, onde o saber tradicional vem resgatando seu lugar de destaque como alternativa na busca do desenvolvimento sustentável importa saber quais as possíveis aplicações práticas dos etnomapas e evidenciar o valor da etnocartografia como ferramenta participativa nas atividades de gestão que envolva comunidades tradicionais. Não se pretende com isso que o uso de etnomapas resuma a participação dos povos tradicionais e sim que seja um instrumento a mais para a inclusão destes no processo de tomada de decisões. (ATAÍDES, MARTINS, 2005, p. 2-3).

Conforme exposto até aqui, a Cartografia Social é ferramenta de poder comunitário, através da qual buscamos a valorização dos conhecimentos tradicionais, identificando os elementos socioculturais apontados pelos indígenas Jenipapo-Kanindé. Estes foram os protagonistas dos mapas que elaboramos. Através deles, apresentamos sua cultura

alimentar por meio da leitura do cotidiano do território através dos mapas temáticos construídos coletivamente.

5.1 A construção social do mapa

A primeira coleta de dados foi realizada durante os meses de março e abril de 2022, através de entrevistas nas casas de idosos, conversas no dia a dia durante o período de permanência na aldeia e conhecendo algumas áreas destinadas à agricultura, etapa que subsidiou os temas abordados nos mapas e reafirmou a confiança entre a comunidade e a pesquisadora. Posteriormente iniciamos o diálogo com lideranças da juventude sobre os locais e as áreas para o mapeamento e qual a melhor data para a realização da primeira oficina coletiva de captação de dados na construção do mapa.

Os mapas participativos são aqueles construídos a partir do envolvimento de vários atores, e não só de apenas um indivíduo ou um grupo. Este tipo de mapa tem a característica de aproximar ao máximo da realidade geográfica, aliás, das realidades vividas em um determinado espaço, diminuindo uma das características do mapa: ele revela a visão do autor. [...] quando se constrói mapas com várias mãos, aumenta-se a probabilidade de aproximação da realidade do mundo. (GORAYEB, MEIRELES, SILVA, p. 18, 2015).

A I Assembleia do Povo Jenipapo-Kanindé, momento histórica de construção política e social do grupo, realizada no terreiro sagrado das mangueiras do tio Odorico, foi o marco inicial da prática de construção do mapeamento, no qual as crianças fizeram desenhos para serem utilizados como legenda, e, acompanhados da juventude, reconhecerem na imagem da poligonal do território as referidas áreas de coleta de alimentos e identificação (Figura 30) dos indígenas que possuem reconhecimento coletivo, como detentores de saberes culturais do povo.

Figura 30 - I oficina de cartografia social.



Fonte: Arquivo pessoal de Mel (2022).

A segunda oficina foi realizada com lideranças da juventude e com um dos caçadores, reconhecido por estes como detentor do conhecimento e suscetível a receber pesquisadores, visto que a maioria dos caçadores não é aberta a receber pessoas alheias ao aldeamento. Na ocasião identificaram os demais mestres dos saberes da Encantada, e o caçador, as áreas onde se realizam as caças, quais animais são capturados, como ocorre a captura e as formas de consumo. Contudo, é relevante informar que a caçada não é elaborada de forma predatória, sendo realizada apenas para consumo próprio, e há respeito pela cadeia reprodutiva dos animais.

A terceira oficina ocorreu para correção das informações mapeadas anteriormente. A data escolhida para tal foi durante o aniversário de Sr. Chiquinho, esposo da cacique Pequena, por ser uma celebração em que as lideranças da associação de mulheres, juventude, responsáveis pelo turismo e as três caciques estariam. As falhas foram anotadas e marcadas no mapa para que as correções fossem efetivadas. Vale ressaltar que a comunidade se identificou com o trabalho realizado, ao solicitar a inclusão das logomarcas das associações da Encantada.

5.2 Os mapas propostos²¹

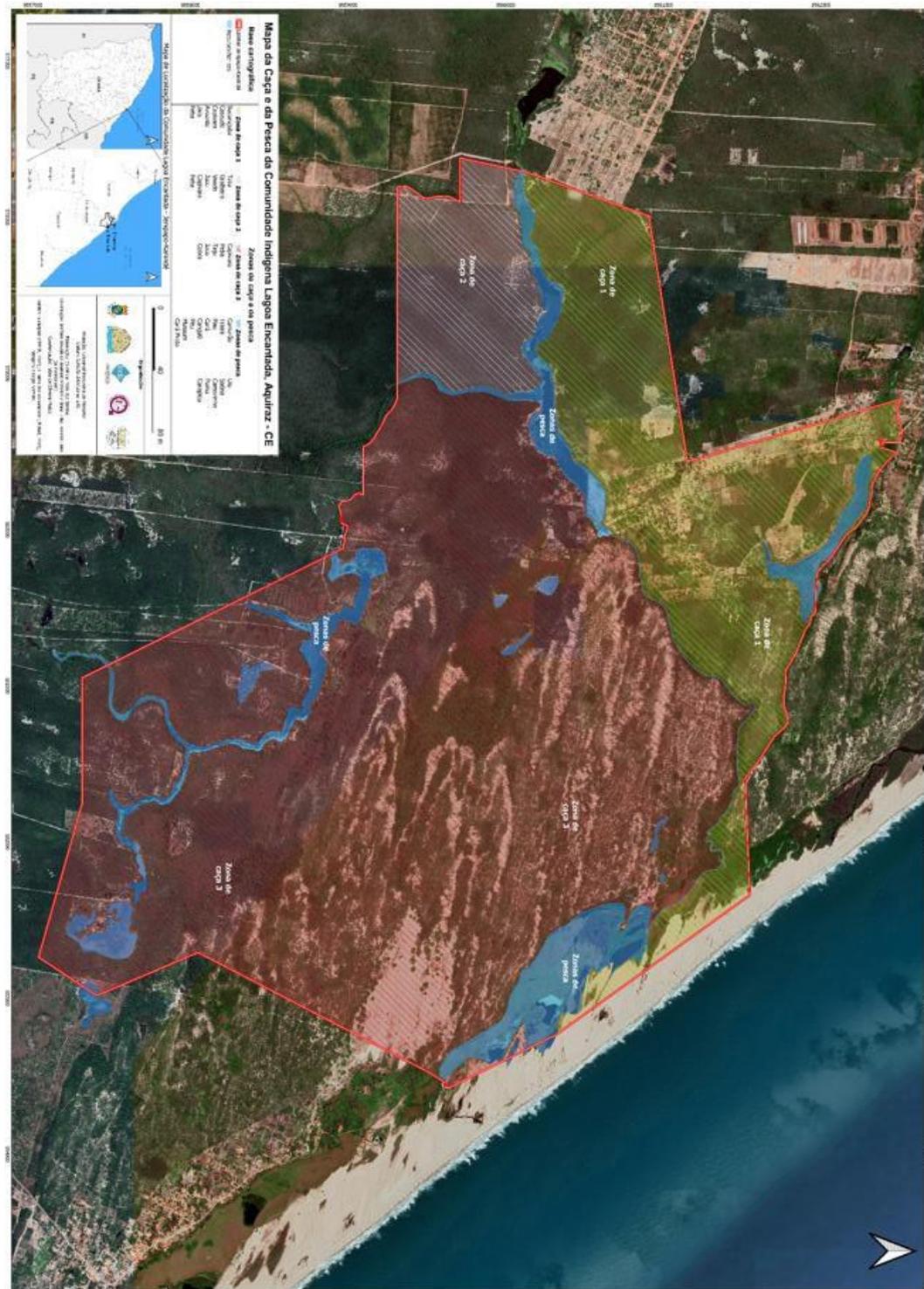
Através das oficinas realizadas com as lideranças e os detentores dos saberes que envolvem a alimentação, construímos coletivamente três mapas. O primeiro com as áreas de caça e pesca, o segundo com as áreas de agricultura e dos artesãos que produzem o mocororó, e o terceiro que identifica os mestres dos saberes da Encantada.

²¹ Link para visualização dos mapas em alta resolução: <https://drive.google.com/drive/folders/1ecAqSHDKJrs6RiB70WHxDu3S8x55iZH5?usp=sharing>

No mapeamento da caça identificamos os animais que são capturados para a alimentação, como também destacamos as áreas nas quais os caçadores perceberam uma diminuição de certos animais, com os quais seus antecessores conviviam em abundância. Atualmente a prática não é essencial à alimentação da comunidade, pois foi possível constatar que possuem suas fontes de renda e a criação de animais (não sendo necessária a caça para sobrevivência). Por isso, tem diminuído cada vez mais o número de praticantes das práticas de caça. Contudo, os que permanecem na atividade sabem da importância comunitária para a manutenção da cultura alimentar ancestral desse povo. O território preserva saberes ancestrais. Ao mapeá-los, podemos enxergar a identidade especial de vínculos culturais:

O território recebe essa parcela concentrada de cultura ancestral e mapeá-la coletivamente resguarda simbologias numa representação própria e singular, assim esse processo possibilitou uma discussão sobre o vínculo cultural dos sujeitos e a sua terra criando um diálogo poderoso. Discussão essa que nos leva a análise do mapa como instrumento para contextos conflituosos, mas também as perspectivas transcendem a isso, enxergamos o que é uma organização de identidade especial. (SILVA, 2016 ,p. 1245).

Figura 31 - Cartografia Social da Caça e da Pesca na Encantada.



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

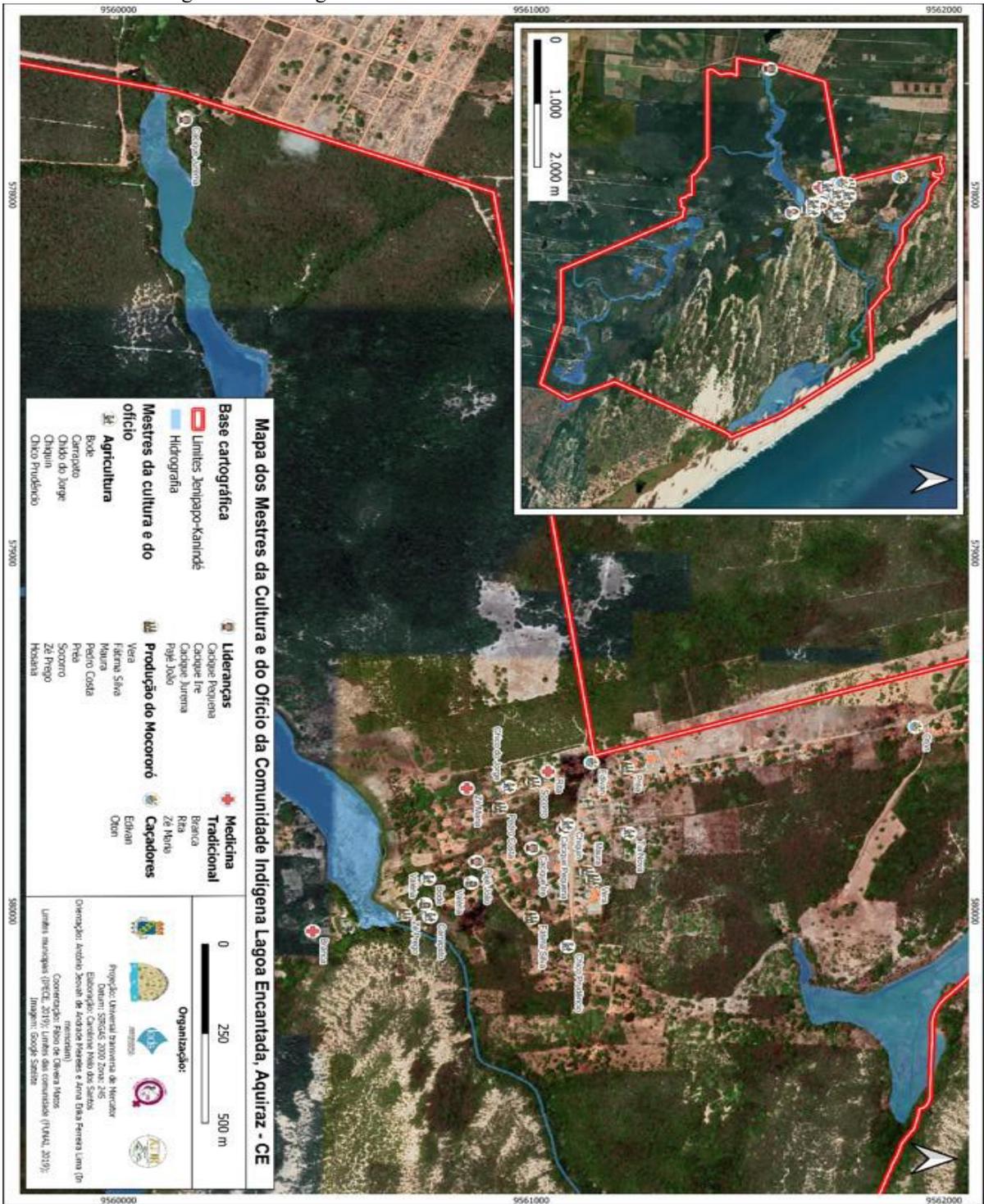
No segundo mapa, identificamos as áreas sagradas onde os JK se conectam com sua espiritualidade indígena, através de rituais pertinentes à sua cultura e os espaços dos mestres de saberes e ofícios para as práticas ancestrais. Foi possível evidenciar que, com a exceção de Dona Branca, não exercem o ofício de parteira e não há a continuidade desse saber

na aldeia (os partos são realizados por médicos). Também foram mapeadas os locais onde moram as lideranças, os responsáveis pela continuação das práticas da medicina tradicional, onde são produzidos os remédios desde a coleta das plantas medicinais e como transmitem os ensinamentos para os moradores da Encantada.

Além disso, constam os setores com os diversificados costumes alimentares das áreas destinadas à agricultura familiar, a casa de farinha, as hortas comerciais, os maiores quintais produtivos, visto que em todas as residências possuem uma pequena horta e árvore frutífera. Por fim, apontamos os equipamentos de infraestrutura como escola, posto de saúde, CRAS (Centro de Referência e Assistência Social) o museu-pousada.

O terceiro mapa comunitário evidenciou a identificação dos mestres dos saberes da Encantada, os que continuam a prática da agricultura, caça, pesca, produção de alimentos e mocororó, evidenciando as especialidades dos conhecimentos ancestrais. Este buscou valorizar os detentores dos conhecimentos não acadêmicos, para a manutenção da cultura do povo Jenipapo-Kanindé para fortalecer os saberes ancestrais como elementos culturais da aldeia.

Figura 33 - Cartografia Social dos Mestres dos Saberes e Ofícios da Encantada.



Fonte: Autora (2023).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa dissertação é fruto de um exercício coletivo, entre a academia, a pesquisadora e os Jenipapo-Kanindé. Com as entrevistas e as vivências em campo, foi possível catalogar a cultura alimentar, com a compreensão de que cultura é um movimento coletivo e em constante mudança. Conseguimos identificar parte dos conhecimentos, desde a memória dos idosos e que as crianças desconhecem. E o interesse dos mais velhos, ao adentrarem a escola indígena, para transmitir a sabedoria étnica às crianças e aos adolescentes antes dos seus encantamentos.

O grupo entende o território como elemento fundamental para a manutenção da cultura alimentar, identificando os pratos desde a mandioca (brava) e a macaxeira (mandioca mansa) como identitários, pois antes mesmo do reconhecimento institucional do grupo étnico até a atualidade, consomem grolado, tapioca, pirão, macaxeira cozida e farofa, como também o peixe assado ou cozido (pouco utilizada à versão frita a óleo).

Através dos registros sobre a caça e a pesca, atentamos que há uma movimentação de jovens que procuram manter vivas essas tradições, mesmo com a pesca em lugares mais afastados do centro da aldeia, devido à pouca diversidade de peixes comestíveis na lagoa Encantada.

Com o mapeamento social podemos identificar coletivamente os agricultores, caçadores, pescadores, artesãos dos artefatos de caça e pesca, da mesma forma os produtores de mocoororó, com seus saberes repassados por gerações (oralidade e observação participante), saberes estes que não costumam ser valorizada dentro da academia. Também foi possível realizar a crítica da estrutura eurocêntrica e machista, que posiciona os povos tradicionais e indígenas à margem do debate do aprendizado formal. Dessa forma, evidenciar os povos indígenas como centrais nas discussões ao registrar os saberes locais como essenciais para assegurar seus territórios antes classificados como detentores de conhecimentos inferiores. Sendo assim, evidenciar a espacialidade sociocultural deste território, quais os locais sagrados, os mestres dos saberes e fazeres ancestrais, dos ritos ligados à alimentação e conhecer e espacializar como o grupo convive com as áreas destinadas à de produção e o consumo dos alimentos.

O território foi capaz de indicar como este povo se alimentava e como se alimentam atualmente, visto que o consumo de peixes, crustáceos e mariscos se deu pelo fato da presença das lagoas, das matas e dos bosques de mangue à beira-mar. As áreas de agricultura nos indicam o consumo do milho, feijão e mandioca, além das áreas de mata para

as coletas de frutíferas, plantas medicinais e a caças. Entretanto, com a presença dos locais de comércio de alimentos, percebemos a presença dos enlatados à mesa dos moradores da Encantada.

Logo, o território é fundamental para a manutenção da cultura alimentar, como também pode nos indicar quais alimentos vão à mesa da comunidade. Com os mapas e trabalhos de campo, confirmamos a preferência por peixes, derivados da mandioca, como também a mandioca cozida, galinha cozida, milho, feijão, baião e dos alimentos comerciais como arroz, macarrão, leite e seus derivados, a carne de porco e de gado (embora haja pequenas criações de bovinos na aldeia). Como também há uma recordação de consumo mais frequente de crustáceos e mariscos.

É notória a importância desse trabalho para a comunidade da Encantada ao colaborar com o desenvolvimento social da aldeia a exemplo de possíveis realizações de oficinas de cultura alimentar na escola indígena. E incorporar conhecimento sistematizado nas rotas turísticas da cultura alimentar (por exemplo: palestras dos mestres para os visitantes que se hospedam na pousada) e, especialmente, para elaborar as estratégias de soberania e cultura alimentares para o consumo de alimentos que estão perdendo a preferência à mesa dos Jenipapo-Kanindé.

As práticas alimentares, festividades e rituais foram analisadas e integradas aos aspectos socioculturais e territoriais relevantes para a diversidade de alimentos e práticas alimentares na Encantada. Com a espacialização desses elementos territoriais a cartografia social é uma importante ferramenta para a preservação da cultura alimentar e, especialmente, afirmar a resistência pela demarcação definitiva da terra indígena.

Alimentar-se é um ato político, que envolve cultura, ecossistemas e localização geográfica, conhecimentos acadêmicos, étnicos, escola indígena e economia. A manutenção dos povos indígenas em seus territórios ancestrais é pertinente à continuidade das diversas manifestações culturais como: rituais, espiritualidade, a agricultura, artesanato, caça, pesca e preparação dos alimentos e os elementos de identidade étnica. É com resistência que se mantêm viva a cultura desse povo que há muito ocupa essa terra que carrega com ela a história dos antepassados e a diversidade de conhecimentos para a qualidade de vida comunitária dos sistemas ambientais que dão suporte à vida.

REFERÊNCIAS

A História das Assembleias Estaduais dos Povos Indígenas do Ceará: desenrolando as correntes. Direção de Weibe Tapeba, Ceiza Pitaguary, Lucas Guerra (Cdpdh), Kelanny Oliveira (Cdpdh) e Tearle Pinheiro. Produção de Cdpdh. Realização de Federação dos Povos e Organizações Indígenas do Estado do Ceará – Fepoince. Coordenação de Cdpdh. Roteiro: Weibe Tapeba, Ceiza Pitaguary, Lucas Guerra (Cdpdh), Kelanny Oliveira (Cdpdh) e Tearle Pinheiro. Fortaleza: Cdpdh, 2021. (35 min.), YOUTUBE, son., color. Disponível em: <https://www.fepoince.org/post/a-hist%C3%B3ria-das-assembleias-estaduais-dos-povos-ind%C3%ADgenas-do-cear%C3%A1-desenrolando-as-correntes>. Acesso em: 08 mar. 2023.

ADELCO (Associação para Desenvolvimento Local Coproduzido – Fortaleza) (org.). **Situação dos Povos Indígenas do Ceará:** movimento indígena. Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora, 2019. 133 p.

ADELCO (Ceará). **Conheça onde estão os povos indígenas no Ceará.** 2022. Disponível em: <https://adelco.org.br/>. Acesso em: 24 abr. 2022.

ALVES, Juliana. **Cacique Pequena do Povo Jenipapo-Kanindé:** trajetória e protagonismo das mulheres indígenas no movimento indígena do ceará. 2022. 110 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Antropologia, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022. Cap. 6.

ALVES, Raquel da Silva. **Mulheres da Encantada:** protagonismo feminino, lutas e conquistas junto ao movimento indígena do ceará. 2021. 59 f. TCC (Graduação) - Curso de Serviço Social, Centro de Artes, Humanidades e Letras, Universidade Federal do Recôncovo da Bahia, Cachoeiras, 2021.

ALVES, Raquel da Silva. **Poluição da Lagoa Encantada.** 2021. Disponível em: <https://umoutroceu.ufba.br/2020/12/11/poluicao-da-lagoa-encantada/>. Acesso em: 9 maio 2023.

AMADO, Luiz Henrique Eloy. **Poké'exa Ūti:** o território indígena como direito fundamental para o etnodesenvolvimento local. 2014. 125 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Desenvolvimento Local, Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, 2014.

ANTUNES, Ticiania de Oliveira. **Construção, étnica e políticas públicas:** mobilização, política e cultura dos índios jenipapo-kanindé do ceará. 2008. 131 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós-Graduação em Políticas Públicas e Sociedade, Ciências Políticas, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2008.

ANTUNES, Ticiania de Oliveira. **Índios Arengueiros:** senhores da igreja? Religião e cultura política dos índios do Ceará oitocentista. 2016. 257 f. Tese (Doutorado) – Curso de História, Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2016.

ANTUNES, Ticiania de Oliveira. O "SER ÍNDIO". **O Público e O Privado**, Fortaleza, v. 1, n. 2, p. 105-115, jul. 2003. Quadrimestral. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/opublicoeprivado/article/view/2715>. Acesso em: 22 abr. 2022.

ANTUNES, Ticiana *et al.* **Grolado: Comida de Índio?:** Considerações sobre a relação entre comida e cultura do povo indígena Jenipapo- Kanindé do Ceará. *Gastronomia: Da tradição a Inovação*, Fortaleza, v. 1, n. 1, p. 39-40, 23 set. 2016. Anais do II Congresso Internacional de Gastronomia. Disponível em: <http://pubhtml5.com/gzqg/sfcv/basic>. Acesso em: 16 jun. 2019.

ARESI, Cláudia. **O território como suporte indenitário para a cultura Kaingang.** *Campo-Território*, Gramado, v. 3, n. 5, p. 264-279, 2008. Quadrimestral. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/campoterritorio/article/view/11840/6929>. Acesso em: 24 abr. 2022.

ASSOCIAÇÃO SLOW FOOD (São Paulo) (org.). **Inventário Participativo da cultura alimentar Tremembé da Barra do Mundaú. Itapipoca:** Associação Slow Food, 2021. 119 p.

ATAÍDE, M. S. & MARTINS, A. L. U. **A Etnocartografia Como Ferramenta de Gestão.** Brasília: Mimeo, 2005. 8 p.

AZEVEDO, Elaine de. **Alimentação, sociedade e cultura:** temas contemporâneos. *Sociologias*, [s.l.], v. 19, n. 44, p. 276-307, jan. 2017. FapUNIFESP (SciELO). Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/15174522-019004412>.

BERNARDO NETO, Jaime. Sobre memória, identidade e territorialidade – reflexões a partir da Geografia. **Geografia Ensino & Pesquisa**, [s.l.], v. 25, p. 1-26, 5 mar. 2021. Universidad Federal de Santa Maria. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.5902/2236499445258>.

BRASIL. Dsei. Ministério da Saúde. **DSEI CEARÁ.** 2022. Disponível em: <https://saudeindigena1.websiteseguro.com/coronavirus/dsei/>. Acesso em: 28 abr. 2022.

BRASIL. Presidencia da Republica. Casa Civil. **Política nacional de desenvolvimento sustentável dos povos e comunidades tradicionais.** 2007. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm. Acesso em: 29 abr. 2022.

BRITO, Nilza Bispo. **Terra e terra de índio:** discutindo território. In: JORNADA DE POLÍTICAS PÚBLICAS, Não use números Romanos ou letras, use somente números Árabicos., 2015, São Luís. **Anais [...].** São Luís: Ppgpp, 2015. p. 1-9.

BRSCAN, Ivan Marinovic. **Manipueira, um líquido precioso.** 2011. Embrapa. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/18147209/manipueira-um-liquido-precioso>. Acesso em: 9 maio 2023.

CASCUDO, Luís Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** 3. ed. São Paulo: Global Editora e Distribuidora Ltda, 2004.

Ceará. **RECONHECE A existência, a contribuição e os direitos dos povos indígenas no estado do ceará.:** lei n.º 17.165, 02.01.2020 (d.o. 02.01.2020). LEI N.º 17.165, 02.01.2020 (D.O. 02.01.2020). 2020. Disponível em: <https://belt.al.ce.gov.br/index.php/legislacao-do-ceara/organizacao-tematica/direitos-humanos-e-cidadania/item/6949-lei-n-17-165-02-01-2020-d-o-02-01-2020>. Acesso em: 09 abr. 2023.

CDPDH (Ceará). **Dossiê: denúncia sobre a situação territorial dos povos indígenas do ceará.** 2. ed. Fortaleza: Arte Visual Gráfica, 2015. 75 p.

CIMI (Brasil). **Terras indígenas.** 2020. Disponível em: <https://cimi.org.br/terras-indigenas/>. Acesso em: 29 abr. 2022

COELHO, Carolina. **História e Antropologia da Alimentação.** Rio de Janeiro: Estácio, 2015. 183 p.

COLAÇO, Thais Luiza. **A trajetória do reconhecimento dos povos indígenas do Brasil no âmbito nacional e internacional.** 2006. Disponível em: http://www.publicadireito.com.br/conpedi/manaus/arquivos/anais/manaus/estado_dir_povos_t_hais_luzia_colaco.pdf. Acesso em: 29 abr. 2022.

COSTA, Flávio Nogueira da. **Vida desencantada: ameaças ao modo índio de viver dos jenipapo-kanindé e a promoção de saúde.** 2003. 155 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Educação em Saúde, Universidade de Fortaleza, Fortaleza, 2003.

CUNHA, Manuela Carneiro da. **Cultura com aspas.** São Paulo: Ubu, 2017. 428 p.

DAMATTA, R. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil.** Correio da Unesco, 15(7):21- 23, 1987.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira.** São Paulo: Três Estrelas, 2014. 279 p.

FARIAS, Airton de. **História do Ceará.** 2a. reimpr. 6. ed. rev. e ampl. Fortaleza: Armazém da Cultura, 2012.

FREITAS, Thaynara Martins. **De Cabeludos da Encantada à Jenipapo-Kanindé.** *Áltera Revista de Antropologia*, [s.l.], v. 1, n. 10, p. 243-274, 13 set. 2020. Portal de Periódicos UFPB. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.22478/ufpb.2447-9837.2020v1n10.42469>.

FREITAS, Thaynara Martins. **Um olhar sobre o Museu Indígena Jenipapo-Kanindé: território, etnicidade e patrimônio.** 2015. 103 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós-Graduação em Antropologia, Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2015.

GALDINO, Lúcio Keury Almeida; LANDIM NETO, Francisco Otávio; SILVA, Edson Vicente da; GORAYEB, Adryane. **Territorialidade e meio ambiente da terra indígena Pitaguary, Ceará-Brasil:** reflexões acerca das possibilidades do mapeamento participativo na aldeia de Monguba. *Revista Acta Geográfica*, [s.l.], v. 5, n. 1, p. 114-127, jul. 2016. *Revista ACTA Geográfica*. <http://dx.doi.org/10.5654/actageo0000.0000.0000>. Disponível em: <https://revista.ufrb.br/actageo/article/view/3822/2044>. Acesso em: 10 jun. 2020.

GOMES, Iara Alves. **Levantamento Florístico na Terra Indígena Lagoa Encantada, Aquiraz, Ceará. Cruz das Almas:** Relatório de Estágio Ufrb, 2022. (Colegiado de Ciências Biológicas).

GORAYEB, Adryane; MEIRELES, Antonio Jeovah de Andrade; SILVA, Edson Vicente da. **Princípios básicos de cartografia e construção de mapas sociais: metodologias aplicadas ao mapeamento participativo.** In: GORAYEB, Adryane; MEIRELES, Antonio Jeovah de Andrade; SILVA, Edson Vicente da (org.). *Cartografia social e cidadania: experiências de mapeamento participativo dos territórios de comunidades urbanas e tradicionais.* Fortaleza: Expressão Gráfica, 2015. p. 9-24.

GORAYEB, Adryane; SANTOS, Jader de Oliveira; SILVA, Regina Balbino da; XAVIER, Thomaz Willian de Figueiredo; MARINHO, Anderson da Silva; MORAES, Mariana Amâncio de Sousa; SANTOS, Assíria Batista; SILVA, Geovannia Maria Candido da; NASCIMENTO, Sarah Luana Maia do; SOUSA, Leonardo Cordeiro de. **Cartografia social e a produção de dados participativos para o Zoneamento Ecológico-Econômico do Ceará.** *Mapeamento Participativo e Cartografia Social: aspectos conceituais e trajetórias de pesquisa*, [s.l.], v. 1, n. 1, p. 62-89, 13 dez. 2021. Zenodo. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.5281/ZENODO.5776425>.

HAESBAERT, Rogério. **Dilema de conceitos: espaço-território e contenção territorial.** In: SAQUET, Marcos Aurélio; SPOSITO, Eliseu Savério (org.). *Território e territorialidades: teorias, processos e conflitos.* São Paulo: Expressão Popular, 2009. p. 95-120.

HAESBAERT, Rogério. **Dos múltiplos territórios à multiterritorialidade.** 2004. PET Geografia. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/petgea/Artigo/rh.pdf>. Acesso em: 13 abr. 2022.

HAESBAERT, Rogério. Território(s) numa perspectiva latino-americana. **Journal Of Latin American Geography**, [s.l.], v. 19, n. 1, p. 141-151, 2020. Project Muse. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1353/lag.2020.0007>.

KARAJA, Railton Moreira Txebuare; KARAJA, Welder Wachure Dias Aires; MELO, Elisângela Aparecida P. de. **Do jenipapo à vida no corpo do indígena ixybió-a mahadu.** In: MATTOS, José Roberto Linhares de; MATTOS, Sandra Maria Nascimento de; FERREIRA NETO, Antonio (org.). *Cenários indígenas: narrativas, práticas e histórias.* Curitiba: Crv, 2022. p. 185-204.

LEITE, Maurício Soares. **Sociodiversidade, alimentação e nutrição indígena.** In: BARROS, D. C., SILVA, D. O., GUGELMIN, S. Â. (orgs.). *Vigilância alimentar e nutricional para a saúde Indígena.* V. 1. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007, p. 180-210.

LIMA, Anna Erika Ferreira; MORAIS, Ana Cristina da Silva; SANTOS, Carolinne Melo dos; FERREIRA, Mateus de Castro; BONFIM, Camille Ferreira Souto Mourão. **A representatividade do mocororó para os povos indígenas do mar do estado do Ceará - considerações sobre uma bebida.** In: CONGRESSO INTERNACIONAL POVOS INDÍGENAS DA AMÉRICA LATINA (CIPIAL), 3., 2018, Brasília. Anais [...] . Brasília: Congresso Internacional Povos Indígenas da América Latina (Cipial), 2018. v. 1, p. 1-13.

LIMA, Josael Jario Santos. **Etnoturismo Comunitário na Lagoa Encantada: etnogênese jenipapo-kanindé/aquiraz-ceará.** 2018. 311 f. Tese (Doutorado) - Curso de Ciências Sociais, Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2018.

LUSTOSA, Isis Maria Cunha. **Jenipapo-Kanindé da Lagoa Encantada, reelaboração étnica e território**: transversalidades do turismo. Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas, Campina Grande, v. 2, n. 34, p. 67-84, jul. 2014. Semestral.

LUSTOSA, Isis Maria Cunha. **Os povos indígenas, o turismo e o território**: um olhar sobre os Tremembé e os jenipapo-kanindé do Ceará. 2012. 281 f. Tese (Doutorado) – Curso de Geografia, Instituto de Estudos Socioambientais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2012.7

MAGALHÃES, Elói. **O balanço da aldeia Pitaguary no giro do maracá**. In: PALITOT, Estêvão Martins (org.). **Na Mata Sabiá**: contribuições sobre a presença indígena no ceará. 2. ed. Fortaleza: Secult/ Museu do Ceará, 2009. p. 321-346.

(a) MARÉS, Carlos. **Os povos indígenas e o direito brasileiro**. In: SOUZA FILHO, Carlos Frederico Marés de; BERGOLD, Raul Cezar (org.). OS DIREITOS DOS POVOS INDÍGENAS NO BRASIL: desafios no século XXI. Curitiba: Letra da Lei, 2013. P. 13-32.

(b) MARÉS, Theo. **Terras indígenas**. In: SOUZA FILHO, Carlos Frederico Marés de; BERGOLD, Raul Cezar (org.). OS DIREITOS DOS POVOS INDÍGENAS NO BRASIL: desafios no século xxi. Curitiba: Letra da Lei, 2013. p. 169-193.

MEDEIROS, Rosa Maria Vieira. **Território, espaço de identidade**. In: SAQUET, Marcos Aurélio; SPOSITO, Eliseu Savério (org.). TERRITÓRIO E TERRITORIALIDADES: teorias, processos e conflitos. São Paulo: Expressão Popular, 2009. p. 217-227.

MELQUÍADES JÚNIOR., **Lideranças na Aldeia**: primeira cacique mulher do brasil. In: SILVA, Isabelle Braz Peixoto da; AIRES, Max Maranhão Piorsky (org.). Direitos Humanos e a questão indígena no Ceará: relatório do observatório indígena biênio 2007-2008. Fortaleza: Imprensa Universitária, 2009. p. 282-284.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, Geralda de. PAMONHA, IDENTITY FOOD AND TERRITORIALITY. **Mercator**, Fortaleza, v. 20, dec. 2020. ISSN 1984-2201. Available at: <http://www.mercator.ufc.br/mercator/article/view/e20002>. Acesso: 12 apr. 2022. doi: <https://doi.org/10.4215/rm2021.e20002>.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2013. 207 p.

MOREIRA, Paulo César Bandeira; LIMA, Anna Erika Ferreira. **Doce de espécie de gergelim**: origem e importância cultural dos alimentos tradicionais. In: CRUZ, Breno de Paula Andrade; MINUZZO, Daniela Alves (org.). Gastronomia Pesquisa, ensino e extensão. Curitiba: Crv, 2021. p. 91-106. (Coleção Gastronomia: Ensino, Pesquisa e Extensão). Volume 2.

MUNDURUKU, Daniel; PAULI, Alcione. **Das coisas que aprendi**: Ensaio sobre o bem-viver. 2. ed. São Paulo: Uk'a, 2019. 109 p.

NASCIMENTO, José Benício Silva. **Grafismo indígena**: pinturas corporais como prática no ensino de geografia na escola indígena itá-ara, pacatuba-ce. 2019. 86 f. TCC (Graduação) - Curso de Geografia, Geografia, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2019. Maria.

NEGREIROS, Aline Pessoa de. **Uso dos vegetais pelo povo indígena Jenipapo-Kanindé em Aquiraz, Ceará, Nordeste do Brasil**. 2017. 141 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Geografia, Centro de Ciências, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2017.

O POVO: Censo 2022: Parcial aponta aumento da população indígena do Ceará em mais de 70% Leia mais em: <https://www.opovo.com.br/noticias/ceara/2022/11/01/censo-2022-parcial-aponta-aumento-da-populacao-indigena-do-ceara-em-mais-de-70.html> ©2022 Todos os direitos são reservados ao Portal O POVO, conforme a Lei nº 9.610/98. A publicação, redistribuição, transmissão e reescrita sem autorização prévia são proibidas. Fortaleza, 1 nov. 2022. Disponível em: <https://www.opovo.com.br/noticias/ceara/2022/11/01/censo-2022-parcial-aponta-aumento-da-populacao-indigena-do-ceara-em-mais-de-70.html>. Acesso em: 19 dez. 2022.

OLIVEIRA, João Pacheco de; FREIRE, Carlos Augusto da Rocha. **A presença indígena na formação do Brasil**. Brasília: Laced, 2006. 268 p. (Vias dos Saberes nº 2).

OLIVEIRA, Maria Marley de. **COMO fazer pesquisa qualitativa**. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 2020. 244 p.

OLIVEIRA, Ana Beatriz Farias de *et al.* **Lenda da Encantada: a liderança Jenipapo-Kanindé é meio mulher, meio mito**. Revista Entrevista, Fortaleza, v. 1, n. 1, p. 84-106, 2015. Disponível em: <http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/36825>. Acesso em: 29 abr. 2022.

PAVINATO, Julie Mathilda Semiguem; SILVA, Emerson Ferreira da; OLIVEIRA, Irene Carniatto de. Território, identidade cultural e redes. **Orbis Latina**, Foz do Iguaçu, v. 7, n. 3, p. 119-132, 15 dez. 2017. Semestral. Disponível em: <https://revistas.unila.edu.br/orbis/article/view/966>. Acesso em: 23 abr. 2022.

OLIVEIRA, Kelly Emanuely de. **O Nascimento do Movimento Indígena: apontamentos histórico-antropológicos**. In: SOUZA, Alessa Cristina Pereira de; BONNEAU, Cristiano; PALITOT, Estêvão Martins; OLIVEIRA, Kelly Emanuely de; AMORIM, Lara Santos de; ALMEIDA, Nadjacleia Villar; BEZERRA, Osicleide de Lima; HENRIQUE, Ruth. **COMPARTILHANDO SABERES:: etnicidade, saúde e produtividade acadêmica em tempos de pandemia..** João Pessoa: Editora do Ccta, 2021. p. 19-40.

PLEIN, Ivonete Terezinha Trema; FARIAS, Fernando Rodrigues; PLEIN, Clério; MONDARDO, Marcos Leandro. Território e territorialidade na perspectiva de Robert David Sack. In: SAQUET, Marcos Aurélio; SOUZA, Edson Belo Clemente de (org.). **Leituras do Conceito de território e processos espaciais**. São Paulo: Expressão Popular, 2009. p. 47-66.

PELEGRINA, Marcos Aurélio. **Cartografia social e uso de mapeamentos participativos na demarcação de terras indígenas: o caso da ti porto limoeiro-am**. Geosp Espaço e Tempo (Online), [s.l.], v. 24, n. 1, p. 136-152, 4 mar. 2020. Universidade de Sao Paulo, Agência USP de Gestao da Informacao Academica (AGUIA). Disponível em: <http://dx.doi.org/10.11606/issn.2179-0892.geosp.2020.138814>.

QUEIROZ, Raquel de. **O não me deixes: suas histórias e sua cozinha**. São Paulo: Siciliano, 2000. 174 p.

RABELO, Távila da Silva; MATOS, Fábio de Oliveira; LIMA, Anna Erika Ferreira. **A concepção de território e sua importância na gestão de terras indígenas.** *Rede - Revista Eletrônica do PRODEMA*, Fortaleza, v. 15, n. 2, p. 149-158, maio 2022. ISSN 1982-5528. Disponível em: <http://www.revistarede.ufc.br/rede/article/view/682>. Acesso em: 09 abr. 2023.

RAFFESTIN, C. **O que é território?** In: _____. *Por uma geografia do poder*. São Paulo: Ática, 1993.

RODRÍGUEZ, Ana María Rosas; LEONGÓMEZ, Mariana Valderrama; SUÁREZ, Carlos Andrés Alberto. **Mujeres y cuidado: disputas y negociaciones en el espacio académico.** *Cadernos de Pesquisa*, [S.L.], v. 50, n. 178, p. 981-999, out. 2020. FapUNIFESP (SciELO). Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/198053147001>>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cp/a/kJW4cjjXBZZ3Jdh4PQHyRBK/?lang=es>. Acesso em: 28 dez. 2022.

SALDANHA NETO, Canuto Diógenes. **Da maniva ao grolado: práticas produtivas e patrimônio no processo indenitário dos tremembé de almofala (ce).** 2014. 115 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciências Sociais, Centro de Humanidades, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2014.

SANTOS, Carolinne Melo dos. **“Vamos dançar o toré, bebendo mocororó”:** a festa do mocororó como expressão da resistência do povo indígena jenipapo kanindé - aquiraz - ceará - brasil. 2021. 33 f. TCC (Graduação) - Curso de Turismo, Departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, Fortaleza, 2021.

SANTOS, Carolinne Melo dos; LIMA, Anna Erika Ferreira; MORAIS, Ana Cristina da Silva; FERREIRA, Mateus de Castro. **O mocororó e sua importância para os povos indígenas do litoral cearense:** resistência e espiritualidade nos modos de fazer e consumir. In: PEREIRA, Denise; SANTO, Janaína de Paula do Espírito. *Cultura e História dos Povos Indígenas*. Belo Horizonte: Atena, 2020. Cap. 13. p. 146-159. Disponível em: <https://www.finersistemas.com/atenaeditora/index.php/admin/api/artigoPDF/39618>. Acesso em: 13 fev. 2021.

SANTOS, Francisco Reginaldo da Silva. **A caça como ferramenta de autoafirmação étnica do povo indígena Kanindé de Aratuba.** 2021. 120 f. Dissertação (Doutorado) - Curso de Antropologia, Departamento de Ciências Sociais, Universidade Federal do Ceará, Aratuba, 2021.

SANTOS, Juliana do Rosário. **O protagonismo da mulher indígena Pataxó na luta e defesa de direitos territoriais.** 2017. 77 f. TCC (Graduação) - Curso de Direito, Faculdade de Direito, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2017.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico.** 6. ed. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial.** 3. ed. São Paulo: Senac, 2014. 142 p.

SILVA, Antonio Breno de Oliveira. **Cartografia Social da Comunidade Quilombola da Serra do Evaristo-Baturité – CE: um estudo de caso.** Revista de Geociências do Nordeste, [s.l.], v. 2, p. 1241-1249, 27 out. 2016. Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.21680/2447-3359.2016v2n0id10590>.

SILVA, Rildelene dos Santos. **Sociobiodiversidade e soberania alimentar do povo kanindé de aratuba: saberes indígenas no preparo do mocororó.** 2021. 39 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Sociobiodiversidade e Tecnologias Sustentáveis, Instituto de Engenharia e Desenvolvimento Sustentável, Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Redenção, 2021.

SILVA, Rildelene dos Santos; LIMA, Anna Erika Ferreira; MORAIS, Ana Cristina da Silva. **Um Estudo Sobre A Bebida Indígena Mocororó: aceitação por não indígenas e cultura alimentar do povo kanindé de aratuba.** Brazilian Journal Of Development, [s.l.], v. 6, n. 5, p. 31985-32005, 2020. Brazilian Journal of Development. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.34117/bjdv6n5-592>.

SILVA, Rildelene dos Santos; LIMA, Anna Erika Ferreira; MORAIS, Ana Cristina da Silva. **Um Estudo Sobre A Bebida Indígena Mocororó: aceitação por não indígenas e cultura alimentar do povo kanindé de aratuba.** Brazilian Journal Of Development, [s.l.], v. 6, n. 5, p. 31985-32005, 2020. Brazilian Journal of Development. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.34117/bjdv6n5-592>.

SMITH, Linda Tuhiwai. **Descolonizando metodologias: pesquisa e povos indígenas.** Curitiba: UFPR, 2018. 239 p. Tradução de Roberto G. Barbosa.

SOUSA, Adriano Amaro de. Território e identidade: : elementos para a identidade territorial. **Caderno Prudentino de Geografia**, Presidente Prudente, v. 1, n. 30, p. 119-132, jan. 2008. Semestral. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/cpg/article/view/7436>. Acesso em: 23 abr. 2022.

SOUZA, Janylle Barcellos de. **Aspectos sócio-culturais e ecológicos das atividades cinegéticas no município do Conde, Paraíba: uma abordagem etnozoológica.** 2013. 99 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2013.

SOUZA, Jeferson Menezes; LANDIM, André Santos; FERREIRA, Felipe Silva. **A caça e fatores que influenciam o uso de espécies cinegéticas: uma revisão.** Ethnoscintia - Brazilian Journal Of Ethnobiology And Ethnoecology, [s.l.], v. 7, n. 3, p. 36, 21 ago. 2022. Universidade Federal do Pará. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.18542/ethnoscintia.v7i3.12075>.

SOUZA, M. L. O território: sobre espaço e poder, autonomia e desenvolvimento. In: Castro, I. E. *et al.* (orgs.). **Geografia: conceitos e temas.** Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000.

SOUZA, Rute Moraes. **Terra e memória: construção e reconstrução da reserva indígena taba dos anacé em caucaia-ce brasil.** 2021. 124 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Antropologia de Ibero-América, Universidad D Salamanca, Salamanca, 2021.

SUASSUNA, A. R. D. *et al.* O milho na alimentação brasileira. 1. ed. São Paulo: Alameda, 2021.

TEMPASS, Mártim César. “**Quanto mais doce melhor**”: um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade mbyá-guarani. 2010. 395 f. Tese (Doutorado) - Curso de Antropologia, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

VIDIGAL, Vitória Emi Murakami. **História da alimentação e ensino de história**: uma perspectiva através do patrimônio imaterial alimentar. In: DIAS JUNIOR, Carlos; MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de; SANTOS, Layane de Souza; PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito (org.). **I WEBNÁRIO DO ALERE**:: alimentação: práticas alimentares, identidades e os territórios de comer. Ananideua: Cordovil E-Books, 2021. p. 92-102.

VIEIRA, Regilene Alves. **Mulheres Indígenas em Movimento**: um olhar sobre o protagonismo das mulheres jenipapo-kanindé, aquiraz-ce. 2019. 104 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Antropologia, Centro de Ciências Sociais, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2019. Cap. 5.

VILELA, Benjamim Pereira; CHAVEIRO, Eguimar Felício. **Produção de alimentos no cerrado goiano**: o caso dos povos karajá-aruanã-go. In: MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; DEUS, José Antônio Souza de; CHELOTTI, Marcelo Cervo; CALDAS, Alcides dos Santos (org.). Geografia dos alimentos: territorialidades, identidades e valorização dos saberes fazeres. Sergipe: Criação, 2021. p. 25-35.

ZUIN, Poliana Bruno; ZUIN, Luís Fernando Soares. **Tradição e alimentação**. Aparecida: Idéias e Letras, 2009. 148 p.

GLOSSÁRIO

Caipora: é um ser (espiritual) que protege as matas e não está representada apenas na cultura indígena (SANTOS, 2021, p. 53);

Capoeira: são remanescentes do roçado, ou seja, são espaços de manejo de vegetação perene que foram implantadas juntamente com espécies anuais de roçado (PELEGRINA, 2020, p.143);

Desintrusão: retirada de não indígenas que possuem propriedades dentro dos limites da TI (FUNAI);

Encantados: pessoas que após a morte ainda permanecem no contexto espiritual da comunidade protegendo e dando força para a continuidade da luta (SANTOS, 2021, p. 55);

Etnia: nome dado ao grupo étnico de indígenas, como Jenipapo-Kanindé e Tremembé são nomes de etnias.

Manipueira: é o líquido extraído da mandioca quando ela é prensada no processo de fabricação da farinha. Tanto a mandioca quanto esse líquido contém ácido cianídrico, venenoso e nocivo à alimentação humana e animal (BRSCAN, 2011, *online*);

Maracá: instrumento musical feito de forma artesanal com cuia de coco ou cuité, utilizado pelos indígenas do Ceará em rituais de toré ou torém;

Mocororó: bebida indígena obtida a partir da fermentação do caju;

Parente: cada povo indígena possui suas características específicas e de acordo com suas vivências, práticas sociais e culturais, diferenciam-se e se aproximam uns dos outros, em laços que se concretizam na palavra parente (SANTOS, 2021, p.19);

Povo indígena: grupo étnico que se reconhece quanto indígenas;

Toré: ritual indígena, comum aos povos do nordeste brasileiro, realizado em duas rodas, na qual na roda do interior se localizam aqueles de espiritualidade mais acentuada que entoam os cânticos e o tambozeiro, aquele que toca o tambor, e na roda de fora ficam os demais participantes do ritual acompanhando em ritmo dançante e tocando as maracás, os que tiverem. Neste ritual os praticantes se conectam com seus encantados e as canções falam de entidades como a cobra cobral, caboclos e a relação com o território;

Torém: ritual semelhante ao toré, de ritmo mais lento, em passadas de dois, e canções que se aproximam mais de elementos da natureza e território. No Ceará, somente o povo Tremembé faz esse ritual;

Troncos velhos ou guardiões da memória: são indígenas mais experientes com o trato com a terra e da produção de alimentos saudáveis, que transmitem para os mais novos a

importância de comerem o que os antepassados deixaram vivo na memória. (SILVA, 2021, p. 15).

APÊNDICE A – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS

I - PERFIL DO ENTREVISTADO

Nome:

Perfil na comunidade: liderança jovem idoso

Sexo: Feminino Masculino Outro

II- TÓPICOS DA ENTREVISTA

- Agricultura
- Caça
- Pesca
- Horta medicinal
- Comidas tradicionais
- Memória de alimentos da infância
- Relação com o território
- Letras de toré que falam de comidas
- Produção de Bebidas
- Identidade alimentar da aldeia

APÊNDICE B - TÓPICOS DA ENTREVISTA COM SECRETÁRIA ESTADUAL DA SECRETARIA DOS POVOS INDÍGENAS

- Principais retrocessos do governo Bolsonaro
- Principais expectativas de avanço do início de governo a nível federal e estadual
- Pautas discutidas pelo Movimento Indígena para esse novo governo
- Principais reivindicações do povo Jenipapo Kanindé
- Importância da Cultura Alimentar
- Diferenças da alimentação atual e na sua infância

APÊNDICE C - TÓPICOS DE ENTREVISTA COM CACIQUE

- Início da luta na década de 80
- Principais desafios
- Principais conflitos
- Como era a alimentação antes da reafirmação étnica
- Agricultura hoje e no passado
- Principais responsabilidades de cada cacique

APÊNDICE D - TÓPICOS DE ENTREVISTA COM PROFESSORA

- Grade curricular
- Número de alunos
- Eventos culturais
- Alimentação da escola
- Sua alimentação agora e na infância
- Importância da discussão sobre cultura alimentar na esco

APÊNDICE E - TERMO DE CONSENTIMENTO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado(a) como participante da pesquisa: “A GEOGRAFIA DAS TERRITORIALIDADES E RESISTÊNCIAS DO POVO JENIPAPO-KANINDÉ - UM ESTUDO SOBRE SUA CULTURA ALIMENTAR”. Esta pesquisa está sendo realizada por mim, Carolinne Melo dos Santos, vinculada ao programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal do Ceará, orientada pelo professor Dr. Antônio Jeovah de Andrade Meireles e co-orientada pela professora Dr^a. Anna Erika Ferreira Lima, para obtenção do título de mestre.

Nesse estudo pretendemos mapear a cultura alimentar da etnia Jenipapo- Kanindé. O motivo que nos leva a estudar esse assunto é registrar os hábitos e produções alimentares da aldeia, pratos produzidos pelos jovens e idosos, quintais produtivos, hábitos de caça e pesca.

Para este estudo adotaremos o seguinte procedimento(s): Estudo bibliográfico através de artigos científicos, jornais, revistas e vídeos disponíveis sobre a temática, observação participante, questionários e entrevistas semiestruturadas.

Para participar deste estudo, você deverá autorizar e assinar um termo de consentimento. Você não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira. Você será esclarecido(a) em qualquer aspecto que desejar e estará livre para participar ou recusar-se. A sua participação é voluntária e a recusa em participar não acarretará qualquer penalidade ou modificação na forma em que é atendido pelo pesquisador que irá tratar a sua identidade com padrões profissionais de sigilo. Você não será identificado em nenhuma publicação sem o seu consentimento. Este estudo não apresenta riscos por se tratar de um estudo sobre alimentação. Apesar disso, você tem assegurado o direito a ressarcimento ou indenização no caso de quaisquer danos eventualmente produzidos pela pesquisa.

Os resultados estarão à sua disposição quando finalizada. Seu nome ou o material que indique sua participação não será divulgado em qualquer meio. Os dados e instrumentos utilizados na pesquisa ficarão arquivados com o pesquisador responsável por um período de 5 anos e, após esse tempo, serão destruídos. Este termo de consentimento encontra-se impresso em duas vias, sendo que uma via será arquivada pelo pesquisador responsável, e a

outra será fornecida a você.

Eu, _____, portador(a) do documento de Identidade _____, fui informado(a) dos objetivos do presente estudo de maneira clara e detalhada e esclareci minhas dúvidas. Sei que a qualquer momento poderei solicitar novas informações. Tendo o meu consentimento declaro que concordo em participar desse estudo. Recebi uma via deste Termo de Consentimento e me foi dada a oportunidade de ler e esclarecer as minhas dúvidas.

Fortaleza, _____ de _____ de _____.

Assinatura

Carolinne Melo dos Santos
Assinatura do(a) pesquisador(a)

Endereço da responsável (is) pela pesquisa: Nome: Carolinne Melo dos Santos Instituição:
Universidade Federal do Ceará

Endereço: Rua José Sombra, 419, parque-araxá, Fortaleza-Ce

Telefones para contato: (85)3223.3461 ou (85) 99904.0471

ATENÇÃO: Se você tiver alguma consideração ou dúvida, sobre a sua participação na pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da UFC/PROPESQ – Rua Coronel Nunes de Melo, 1000 - Rodolfo Teófilo, fone: 3366-8344/46. (Horário: 08:00-12:00 horas de segunda a sexta-feira)

APÊNDICE F - DESENHOS FEITOS PELAS CRIANÇAS PARA LEGENDA



Cajueiro Sagrado



Lagoa Encantada



Escola indígena Jenipapo-Kanindé



Cocar das cacicas



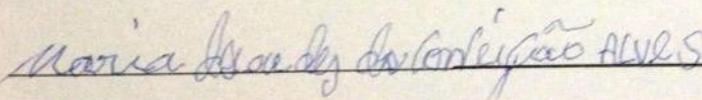
Mangueira sagrada

APÊNDICE G - TERMO DE ANUÊNCIA CACIQUE PEQUENA**TERMO DE ANUÊNCIA**

Eu, **Maria de Lourdes da Conceição Alves (Cacique Pequena)**, RG 20022017838 e CPF 531.794.603-53; Cacique do Povo Jenipapo Kanindé, Aldeia Lagoa Encantada localizada em Aquiraz - Ceará, em concordância com as lideranças tradicionais, autorizamos a realização da Pesquisa de Mestrado com o título provisório " **A GEOGRAFIA DAS TERRITORIALIDADES E RESISTÊNCIAS DO POVO JENIPAPO- KANINDÉ: UM ESTUDO SOBRE SUA CULTURA ALIMENTAR**", tendo como proponente a mestranda do programa de pós-graduação em Geografia da Universidade Federal do Ceará (UFC), Carolinne Melo dos Santos, CPF 018.586.783-90, RG 2004009248769, residente à Rua José Sombra, 419, bairro parque-araxá em Fortaleza-Ceará. Sob a orientação do Professor Dr. Antônio Jeovah de Andrade Meireles (UFC) e co-orientação da Professora Dr.ª Anna Érika Ferreira Lima (IFCE). Evidenciamos a importância da pesquisa no fortalecimento das nossas práticas de etnoturismo, conhecimentos tradicionais e culturais. Salientamos que tal pesquisa em nada prejudicará as comunidades, pelo contrário contribuirá para o desenvolvimento de novos saberes e potencializará as habilidades existentes nos jovens e idosos da aldeia.

Atenciosamente,

Aquiraz, 15 de dezembro de 2021



Como chegar...

Carro
 Distância de Fortaleza: 56km
 Duração média da viagem: 60 min

Saindo de Fortaleza, é preciso ir pela Avenida Washington Soares e pegar a CE 040 em direção a praia do Presídio e Iguape, em Aquaraz. São aproximadamente 46 km até a estrada de terra que leva à comunidade. A entrada fica antes de se chegar à Praia do Presídio, próximo a uma torre de telefonia. Uma placa informa sobre a entrada para a Lagoa Encantada. De lá, você dirige por mais 5 km. É só seguir a estrada de terra principal, com as entradas quase sempre à esquerda. Primeiro você chega à comunidade do Traissuá e, em seguida, após um pequeno riacho, tem-se início à terra indígena dos Jenipapo-Kaititê: a Lagoa Encantada.

Ônibus
 Distância de Fortaleza: 56km
 Duração média da viagem: 60 min

Para ir de ônibus, é preciso ir até o Terminal Rodoviário da Avenida Domingos Olímpio, em Fortaleza, e pegar o ônibus metropolitanano da empresa São Benedito que vai em direção ao Iguape. Antes de chegar ao Iguape, peça ao motorista para descer na comunidade. O ônibus não para na comunidade. Por isso é importante combinar que um dos moradores da aldeia possa recebê-lo. A outra opção é pagar um moto-taxi até a aldeia. Custa cerca de R\$10,00.

Onde ficar...

Filhos à Rede Tucum, os Jenipapo-Kaititê dispõem de uma pousada com 10 quartos individuais e coletivos. O preço da hospedagem deve ser combinado antecipadamente com o grupo que gerencia a pousada e deverá ser em dinheiro. Se preferir, o visitante pode escolher acampar. A Rede Tucum é uma articulação de comunidades que se propõe a melhorar o turismo comunitário no Ceará, integrado ao fortalecimento da religião entre cultura, sustentabilidade e natureza.

O que e onde comer?

Você pode saborear os pratos típicos indígenas. A culinária indígena tem pratos como: Naipá da água, bem frito, bolão de macaxeira, curuzá, suco, café, leite, entre outros. Já para o almoço o cardápio é composto por galinha capim, peixes, baião-de-dois, batata doce, macaxeira, entre outros. Nas festas da comunidade, é possível saborear o gralado (a base de goma) com peixe e o Mocororó, uma espécie de cachaça feita à base de caju.

Recomendações para quem vai fazer trilhas

- Use roupas leves, calças, sandálias e boné;
- Evite andar sozinho e sem a presença dos guias;
- Não faça ou use álcool, isso aumenta as chances de o visitante se perder;
- Quando em grupo, fique atento ao seu próprio ritmo de caminhada para não deixar ninguém para trás;
- Leve protetor solar, uma garrafa com água e equipamentos eletrônicos;
- Não leve bebida alcoólica e nem muitos equipamentos eletrônicos. Isso atrapalha a caminhada;
- Não faça fogo, pois há risco de provocar incêndios;
- Não capture ou coqueie animais e não traga ou leve plantas;
- Não deixe lixo. É importante lembrar que alguns comunidades são remotas, a manutenção de novas obras;

1 - CRAÍAS
 2 - POSTO DE SAÚDE
 3 - POUSADA
 4 - CASA DE FARINHA
 5 - LAGOINHAS
 6 - PONTO DE APOIO
 7 - MORADA OSANA
 8 - HORTA DO BODIM

9 - ESCOLA INDÍGENA
 10 - SAF-VO CHIQUINHO
 11 - SAF-TIO CLAUDIO
 12 - CASA DONA BILUQUINHA
 13 - RIACHO DA ENCANTADA
 14 - TAPERA MARIA MENDES
 15 - LAGOA DA MARE
 16 - LAGOA DO PEIXE PÓDI

17 - PRAIA DO ÍNDIO
 18 - LAGOA DAS BESTAS
 19 - MORADA CHICO PRUDÊNCIO
 20 - CANTINHO DO JENIPAPO
 21 - GALPAO DO TIO ODORICO
 22 - MANDALA
 23 - SACRADO PE DO MORRO
 24 - BARREIRO

25 - MIRANTE DO PULCA
 26 - MIRANTE DO TOPO DO MORRO
 27 - OLHO D'ÁGUA
 28 - RIACHO LUIS ANSELMO
 29 - LAGOA DAS CAIZEIRAS
 30 - RIACHO DO TAPIJO
 31 - TAPERA SEBASTIAO
 32 - HORTA DO SANTO
 33 - TAPERA TIA ALMEIRINDA
 34 - LAGOA DA SUCURUJUBA