



## **As mulheres indígenas Tremembé e a sua cultura alimentar** *Indigenous Tremembé women and their food culture*

CAVALCANTE, Lara de Andrade<sup>1</sup>; LIMA, Filipe Augusto Xavier<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Ceará (UFC), laraandrade.lac@gmail.com; <sup>2</sup>UFC, filipeaxlima@ufc.br

### **RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA**

#### **Eixo Temático: Biodiversidade e conhecimentos dos Agricultores, Povos e Comunidades Tradicionais**

**Resumo:** Este trabalho teve como objetivo caracterizar comunidades indígenas do estado do Ceará, particularmente no que diz respeito à sua cultura alimentar. Para isso, tomou-se como base a experiência das mulheres indígenas Tremembé, que vêm participando de atividades de formação em Agroecologia e segurança alimentar. Foram feitas visitas ao Território Tremembé de Queimadas para o levantamento de informações, além de entrevistas e preenchimento de formulários. Com os dados coletados foram identificados padrões, tendências e singularidades nas práticas alimentares, nos modos de preparo, nos ingredientes utilizados, nas tradições culinárias, quais alimentos que seus ancestrais faziam e aqueles que hoje em dia não se preparam mais, e suas preferências sobre alimentação. Além disso, a sistematização dos dados permitiu compreender os desafios e as demandas relacionadas à cultura alimentar, como a preservação dos conhecimentos tradicionais, a valorização dos produtos locais, a promoção da soberania alimentar e a busca por alternativas de produção e consumo.

**Palavras-chave:** conhecimentos tradicionais; território indígena; segurança alimentar.

#### **Contexto**

A população indígena do Ceará, no Brasil, é estimada em cerca de 36.000 pessoas, distribuídas em 15 povos indígenas que vivem em 20 municípios em diferentes regiões do estado, como serras, sertões e áreas litorâneas. Historicamente, Almofala foi o aldeamento mais conhecido dos Tremembés, tendo sido fechado na segunda metade do século XIX. Em 2003, a Terra Indígena Tremembé Córrego do João Pereira foi a primeira a ser homologada no estado do Ceará (FEPOINCE, S.d.).

A Terra Indígena de Queimadas, por sua vez, localiza-se no município de Acaraú (CE) e ocupa um território de 767 hectares. Os Tremembés de Queimadas são originários de famílias indígenas vindas do aldeamento de Almofala. São, em sua maioria, agricultores e atualmente enfrentam dificuldades de acesso à água devido a problemas com o Departamento Nacional de Obras Contra as Secas (Dnocs) (TAVARES, 2022). A maioria possui pequenas criações de galinhas para consumo próprio. O grande potencial da agricultura está na produção de mandioca e no beneficiamento da farinha, que é a sua principal fonte de subsistência.



O projeto "Território e Vida Tremembé: Fortalecendo a segurança alimentar e a autonomia indígena", atualmente em vigor no Centro de Estudos do Trabalho e de Assessoria ao Trabalhador e à Trabalhadora (Cetra), contempla mais de 60 famílias chefiadas por mulheres pertencentes aos territórios indígenas da Barra do Mundaú, localizado no município de Itapipoca, e de Queimadas, localizado no município de Acaraú. A escolha dos municípios para a implantação do projeto ocorreu devido ao aumento da fome, da pobreza e de outras vulnerabilidades facilmente percebidas, diante das omissões do governo federal e do contexto da pandemia de covid-19.

Diante desse contexto, este trabalho teve como objetivo realizar uma breve caracterização da comunidade de Queimadas e da cultura alimentar das duas comunidades, com base na experiência das mulheres indígenas que vêm participando de atividades de formação em Agroecologia e segurança alimentar promovidas pelo Cetra.

### **Descrição da Experiência**

No percurso metodológico, uma das atividades desenvolvidas foi a realização de visitas ao Território Tremembé de Queimadas para o levantamento de informações junto a oito famílias, entre abril e junho de 2023. Essas visitas tiveram como objetivo principal conhecer de perto a realidade das comunidades indígenas, compreender seus desafios e necessidades, e estabelecer um diálogo participativo.

Durante as visitas, foi possível estabelecer um contato direto com as mulheres indígenas Tremembé, ouvindo suas histórias, demandas e perspectivas. Esses momentos foram fundamentais para estabelecer uma relação de confiança e respeito mútuo, além de proporcionar um espaço seguro para que as mulheres pudessem compartilhar suas experiências e conhecimentos tradicionais.

Após a coleta dos dados em campo, principalmente através de entrevistas e preenchimento de formulários, procedeu-se a sua análise e organização. Os dados das oito famílias foram examinados e categorizados de acordo com temas e aspectos relevantes para a compreensão da cultura alimentar das comunidades indígenas Tremembé. Foram identificados padrões, tendências e singularidades nas práticas alimentares, nos modos de preparo, nos ingredientes utilizados, nas tradições culinárias, quais alimentos que seus ancestrais faziam e aqueles que hoje em dia não se preparam mais, e suas preferências sobre alimentação.

O território Tremembé de Queimadas fica localizado em uma região mais isolada, tendo acesso através de uma estrada de piçarra, que nos períodos chuvosos fica intransitável, e completamente cercado por fazendas produtoras de fruticultura, sendo esse um dos maiores problemas enfrentado pela comunidade.

Em 2015, o Dnocs cortou a distribuição de água e, desde então, as famílias não conseguem ter acesso a água tanto para consumo próprio e dos animais como para produzir vegetais (TAVARES, 2022). Além disso, também ocorre a contaminação



das nascentes e lençóis freáticos por agroquímicos, o que agrava ainda mais a situação (Figuras 1 e 2). As crianças, que antes do perímetro irrigado tinham o hábito de se banhar no córrego (esse também possui valor espiritual para a população), já não podem mais desfrutar dessa área.



**Figuras 1 e 2** - Rio Acaraú contaminado por agroquímicos  
Fonte: Acervo da primeira autora (2023).

As indígenas Tremembé detêm uma profunda ligação com a natureza, que em sua cultura e espiritualidade possui especial relação com os rituais sagrados aos encantados, manifestações de elementos da natureza presentes em seus territórios. São de especial importância, além dos mananciais, as reservas florestais de onde extraem e beneficiam de forma sustentável diversas frutas nativas, como o murici, batiputá, coco e caju. Existem diversas comunidades no entorno que dependem desse ecossistema para sobreviver, principalmente da caça e pesca. Ao mesmo tempo, existem grupos de outras regiões que realizam a caça de animais silvestres e pesca predatória visando à comercialização nas comunidades e centros urbanos.

O território conta com uma instituição de ensino – Escola Indígena Tremembé de Queimadas, que possui uma educação diferenciada, com boa infraestrutura e acessibilidade, sendo o local onde foi realizada a formação das mulheres beneficiadas com o projeto. As crianças (curumins) participam, desde cedo, das dinâmicas e rituais sagrados.

Na escola, aprendem a valorizar as memórias históricas de seu povo e vivenciam experiências de reafirmação de sua identidade étnica. Já as mulheres têm destaque



nas posições de liderança, assumindo protagonismo na luta pelos direitos e demarcação de terras, bem como nas manifestações culturais e no exercício das espiritualidades, além do cuidado com a casa, tomadas de decisões sobre seus territórios e gestão financeira familiar, visto que na maioria das famílias a figura masculina geralmente trabalha para o agronegócio da região. De acordo com Tavares (2022), mais de 70 homens indígenas pertencentes à comunidade vendem sua força de trabalho para poder sobreviver, e eles têm contato direto com agroquímicos. O território não possui a figura do cacique ou pajé, sendo esse papel realizado por duas lideranças femininas.

## **Resultados**

Com os dados coletados relacionados à cultura alimentar das comunidades indígenas Tremembé foram identificados padrões, tendências e singularidades nas práticas alimentares, nos modos de preparo, nos ingredientes utilizados, nas tradições culinárias, quais alimentos que seus ancestrais faziam e aqueles que hoje em dia não se preparam mais, e suas preferências sobre alimentação, como demonstrado no Quadro 1.

Além disso, a sistematização dos dados permitiu compreender os desafios e demandas relacionadas à cultura alimentar, como a preservação dos conhecimentos tradicionais, a valorização dos produtos locais, a promoção da soberania alimentar e a busca por alternativas de produção e consumo.

A cultura alimentar das comunidades indígenas Tremembé é marcada pela relação profunda com a natureza e pela preservação dos saberes e práticas tradicionais. A mandioca, como foi visto, é um alimento essencial na dieta dos Tremembés, sendo a base para a produção da farinha, que é um dos principais alimentos da comunidade. A pesca artesanal e a criação de animais também são importantes fontes de alimento e subsistência para as famílias. As mulheres indígenas são protagonistas na produção e preservação dos alimentos, assumindo posições de liderança nas comunidades.

No entanto, as comunidades indígenas Tremembé enfrentam diversos desafios para preservar sua cultura alimentar, como a ameaça constante da expansão das fazendas de fruticultura e a falta de políticas públicas para incentivar e preservar a agricultura familiar indígena. Além disso, a falta de acesso à água potável é um problema para a comunidade.

Por fim, é fundamental implementar ações que visem à proteção dos territórios indígenas e à preservação da cultura alimentar, garantindo o acesso à água potável e valorizando os conhecimentos locais. É preciso reconhecer a importância do papel de liderança das mulheres indígenas, que vem contribuindo para a preservação de diversos saberes e práticas alimentares tradicionais. Somente assim, será possível garantir a segurança alimentar e a autonomia dessas comunidades.



<b>Quadro 1 - Principais receitas e práticas culinárias de cada família dos territórios indígenas de Acaraú e Itapipoca</b>				
Famílias	Município	Aldeia/Território	Quais as principais receitas/comidas e práticas da cultura alimentar? E como são incorporadas no dia-a-dia?	Quais são as receitas/comidas, práticas que atualmente a família não faz e que seus ancestrais faziam?
Família 1	Itapipoca	Munguba - TI Barra do Mundaú	Peixe assado com tapioca, baião com peixe assado e cozido	Grolado, café temperado com rapadura, angu da massa da mandioca (carimã)
Família 2	Itapipoca	Munguba - TI Barra do Mundaú	Bolo branco, bolo doce, carimã, bolo de milho, canjica, cocada, peixe com leite de coco, peixe com pirão, peixe com grolado, mocrororo, galinha cabidela e caipira, murici, óleo de batiputá, mugunzá doce, farinha da castanha, beiju.	Pirão da castanha, mugunzá pisado no pilão com bagaço de coco, rapadura, a família toda pescava, farofa de coco com peixe, beiju de massa
Família 3	Acaraú	Queimadas - TI Queimadas	Grolado com peixe assado, chá de mostarda, goma de batata, beiju de forno	Beiju de coco, torrada de milho, farinha de gergelim
Família 4	Itapipoca	São José - TI Barra do Mundaú	baião, peixe cozido, galinha caipira, tapioca ou grolado com peixe assado	café pilado
Família 5	Itapipoca	Munguba - TI Barra do Mundaú	Tapioca, peixe, frango e cuscuz	beiju de massa, farofa de coco
Família 6	Acaraú	Queimadas - TI Queimadas	Pirão de ovo (ovo misturado com pimenta e cheiro-verde), farinha c/ goma pisada no pilão, grude c/ sal, quarenta massa de milho c/ leite de coco, manteiga e açúcar)	bolo de carimã, caldo de caridade, mucunã mingau
Família 7	Acaraú	Queimadas - TI Queimadas	Tapioca, cuscuz, grolado, peixe cozido, peixe assado, pé-de-moleque, bolo de grude, bolo doce, farinha de castanha	Torrada de milho, farinha de gergelim, café pilado, beiju de coco
Família 8	Itapipoca	Buriti do Meio - TI Barra do Mundaú	Feijão, peixe, farinha, goma, batata, macaxeira, melancia, jerimum, castanha, coco, banana, melão, ciriguela, limão	Café de milho, farinha de gergelim, aluá, pirão de beiju, café da manjerioba

Fonte: Elaborado pelos autores (2023).



## Referências bibliográficas

FEPOINCE. **Federação dos Povos e Organizações Indígenas do Ceará.** Disponível em: <https://www.fepoince.org/> . Acesso em: 10 de maio de 2023.

TAVARES, Flávia. **Território e Vida Tremembé:** Fortalecendo a segurança alimentar e autonomia indígena. Roteiro para apresentação de projetos de cooperação para o desenvolvimento, Fortaleza. 2022.