



José Mendes Fonteles Filho
ORGANIZADOR

Jacinta Santos Silva
Maria das Graças Moura dos Santos

Dicumê Tremembé de antes e de hoje



DICUMÊ
TREMEMBÉ
DE ANTES E DE HOJE



Presidente da República
Dilma Vana Rousseff

Ministro da Educação
Henrique Paim

Universidade Federal do Ceará - UFC

Reitor
Prof. Jesualdo Pereira Farias

Vice-Reitor
Prof. Henry de Holanda Campos

Imprensa Universitária
Diretor
Joaquim Melo de Albuquerque

José Mendes Fonteles Filho
(organizador)

Jacinta Santos Silva
Maria das Graças Moura dos Santos

DICUMÊ
TREMEMPÉ
DE ANTES E DE HOJE



Fortaleza
2014

Dicumê Tremembé de antes e de hoje

Copyright © 2014 by José Mendes Fonteles Filho (Org.), Jacinta Santos Silva, Maria das Graças Moura dos Santos

Todos os direitos reservados

Impresso no Brasil / Printed in Brazil

Imprensa Universitária da Universidade Federal do Ceará (UFC)
Av. da Universidade, 2932, Benfica - Fortaleza - Ceará

Coordenação Editorial

Ivanaldo Maciel de Lima

Revisão de Textos

Antídio Oliveira

Projeto Gráfico

Sandro Vasconcellos

Diagramação

Mateus Teixeira / Sandro Vasconcellos

Capa

Heron Cruz

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Bibliotecária Luciane Silva das Selvas CRB 3/1022

S586d Silva, Jacinta Santos.
Dicumê Tremembé de antes e de hoje / Jacinta Santos
Silva, Maria das Graças Moura dos Santos; Organizador: José
Mendes Fonteles Filho. - Fortaleza: Imprensa Universitária,
2014.
56 p. : il. ; 21 cm. (Magistério pé no chão)

ISBN: 978-85-7485-215-7

1. Índios Tremembé - educação - Almfala (Itarema, CE).
2. Índios - educação. I. Título.

CDD 371.829808131

AGRADECIMENTOS

Temos muito a agradecer, primeiramente a Deus, que nos concedeu e concede a vida e, em segundo lugar, a nossos filhos, pais, mães e maridos pelo apoio e compreensão que tiveram conosco nesse tempo de estudos.

Agradecemos também a participação de todas as lideranças que concederam seu tempo e sua sabedoria para que este trabalho tenha sido realizado. Somos gratas especialmente à Dona Lindalva da Praia de Almofala, Dona Diva, Dona Raimunda e Dona Diana da Varjota.

Queremos reconhecer e ser gratos ainda à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES pelo apoio à realização deste trabalho, através da disponibilização de bolsas do Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência - PIBID Diversidade, que muito favoreceu as condições da pesquisa e conclusão do MITS.

OFERECIMENTO

Oferecemos este livro especialmente às nossas famílias e a toda a comunidade indígena Tremembé de Almofala, por terem confiado em nós.

Oferecemos em especial às lideranças, que incentivaram e apoiaram esse grupo de professores Tremembé que hoje somos: pessoas com uma visão de mundo completamente diferente, bem melhor, do que quando iniciamos essa caminhada do MITS.

APRESENTAÇÃO

Prezado (a) leitor (a)

Neste livro, você vai conhecer um pouco sobre a cultura alimentar de um povo indígena, que os dicionários já afirmam extinta, mas esse povo ainda reside no aldeamento de Almofala. Neste livro, estamos citando algumas comidas tradicionais, que vêm dos costumes desse povo guerreiro e forte, que não baixou a cabeça ante as ameaças que sofreu. Este livro resultou do trabalho de conclusão de curso (TCC) do Curso de Magistério Indígena Tremembé Superior (MITS). Foi através desse curso que demos passos importantes para resgatarmos e revitalizarmos nossas tradições e costumes, e tivemos força para não deixar morrer essa tradição, a qual queremos passar de geração para geração.

Este livro está organizado em quatro capítulos. Nestes capítulos, podemos encontrar alguns dos principais alimentos preparados pelo povo Tremembé, contendo, inclusive, os ingredientes e o modo de preparar. Porém, no capítulo IV, *Outros Dicumê Tremembé*, trazemos o registro de alimentos antigos, alguns inclusive que não têm receitas, e que hoje não são feitos com frequência, pois eram preparados no período da seca, ou seja, em tempos de escassez. No preparo desses Dicumê, os índios não tinham costumes de medir a quantida-

de de alimento, pois faziam de acordo com o tamanho de suas famílias. Para conseguir alguns desses alimentos, eram feitos mutirões ou trocas. Por exemplo, quem tinha peixe trocava por feijão. Muitas outras coisas, eles usavam da natureza: nos rios pegavam peixes, as ervas serviam como chá, os frutos e as caças eram sua alimentação.

Informamos que todas as fotos foram feitas por nós mesmas, o que significou também um bom exercício para futuros trabalhos com fotografia, inclusive junto aos alunos.

Desejamos que este livro possa contribuir com o conhecimento e a preservação da tradição alimentar do povo Tremembé, para que as novas gerações, especialmente os alunos das nossas escolas indígenas, possam dar continuidade a nossos costumes e tradições, (re)conhecendo nossas origens.

As autoras

SUMÁRIO

Capítulo I: COMIDAS DE MILHO	13
O milho	13
Muncuzá	14
Canjica	15
Pamonha	16
Quarenta	17
Cuscuz	18
Café feito de milho	19
Farinha de torrado	20
Pipoca	21
Bolo de milho	22
Capítulo II: COMIDAS DE MANDIOCA	23
A mandioca	23
Grolado	25
Tapioca	26
Caldo de crueira	27
Macaxeira	28
Farinha branca e amarela	29
Manfuê	30
Caldo de carimã	31
Bolo de carimã	32
Grude	33
Manipueira	34
Capítulo III: COMIDAS DE FEIJÃO	35
O feijão	35

Moleque de feijão	36
Mambeca	37
Rabecã	38
Sopa de feijão	39
Feijão com toucinho	40
Capítulo IV: OUTROS DICUMÊ TREMEMBÉ	41
<i>Dicumê</i> de antes e de hoje	41
Angu de coco	42
Farinha de gergelim	43
Cambica de batata e gerimum	44
Tatajuba	45
Melancia cozida	46
Goma da mancuã ou mucuã	47
Araruta	48
Timbança	49
Aluá de murici	50
Melada	51
GLOSSÁRIO	53
BIBLIOGRAFIA	55

Capítulo I



COMIDAS DE MILHO

O MILHO



O milho é um legume que faz parte da agricultura, ele é colhido a partir do mês de junho. Para ser utilizado é preciso colher do roçado, pode ser também plantado próximo aos córregos, que nós Tremembé chamamos de baixa, através desse legume podemos fazer as seguintes comidas: mucunzá, cuscuz, pamonha, quarenta, pipoca, café feito a partir do milho, canjica, farinha de torrado.

A seguir, vamos apresentar as comidas com o milho e o modo de como preparar cada uma, mas nem todas estão com o modo de preparar.

MUNCUZÁ



Ingredientes:

- 4 kg de milho;
- cinco cocos;
- cinco colheres de sal;
- oito (ou mais) rapaduras.

Modo de preparar:

Antigamente, colocava-se o milho de molho de um dia para o outro. Depois se pilava em um pilão junto com areia, para sair toda casca. Após, peneira no vento, lava bem, coloca no fogo e deixa a noite inteira fervendo. Pela manhã, estando cozido, colocam-se as misturas e está pronto para servir. Hoje, coloca-se na panela de pressão e espera três horas. Então, é só acrescentar os ingredientes ao seu gosto e está pronto para ser servido.

CANJICA



Ingredientes:

- 5 espigas de milho verde;
- leite de coco ou de vaca;
- açúcar a gosto.

Modo de preparar:

Descascar a espiga, limpar, ralar ou passar no liquidificador. Coar, depois colocar leite de coco (ou de vaca), colocar o açúcar e levar tudo ao fogo. Mexer até obter uma massa consistente. Tirar do fogo ainda quente e colocar dentro de uma forma. Pode-se colocar canela por cima. Esperar esfriar para ser servido.

PAMONHA



Ingredientes:

- dez espigas de milho verde;
- quatro cocos ralados;
- palha de milho ou de bananeira, o suficiente;
- sal ou açúcar, a gosto.

Modo de preparar:

Descascar as espigas de milho verde, limpar, ralar, ou passar no moinho. Depois colocar o coco, o sal ou o açúcar, a gosto e misturar. Colocar água no fogo e, quando estiver fervendo, ir colocando as pamonhas. Deixar ferver por duas horas ou até estar cozida. A mesma pode ser servida com café, chá, leite, suco, entre outros.

QUARENTA



Ingredientes:

- 2 pacotes de massa de milho;
- leite de dois cocos;
- 1 kg de açúcar;
- 1 colher média de sal.

Modo de preparar:

Raspar o coco, tirar o leite e colocar em uma panela. Juntar o açúcar e colocar para ferver. Quando estiver fervendo, colocar a massa aos poucos e mexer até ficar cozido. Depois colocar em uma forma para ficar frio. Cortar os pedaços e servir. Se for fazer com sal, segue acima.

CUSCUZ



Ingredientes:

- 1 pacote de massa de milho;
- leite de um coco;
- sal a gosto;
- 1 copo de água.

Modo de preparar:

Antigamente o cuscuz era feito assim: pegava-se a espiga de milho, ralava-se no ralo de lata, peneirava e a massa estava pronta. Colocava-se o coco junto. Colocava-se a água para ferver em uma panela, pegava-se a tampa da panela, botava a massa pronta, amarrada com um pano, e botava para cozinhar no vapor da água.

Hoje, se pega a água, coloca-a junto com o coco, o sal e vai misturando junto com a massa. Coloca-se a água na cuscuzeira e deixa ferver. Quando a água estiver fervendo, coloca-se a massa, espera-se dez minutos e está pronta para ser servido com chá, café e outros.

CAFÉ FEITO DO MILHO



Segundo a liderança dona Diana, da comunidade Tremembé de Varjota, primeiro é preciso colocar o caco no fogo e deixar esquentar. Pegar o milho, botar dentro do caco e começar a mexer. Depois, colocar junto o bagaço do coco. Já tirado o leite, acrescentar um punhado de rapadura, para poder ficar bem ligado. Hoje esse café não é mais feito, pois existe facilidade de comprar o café industrial, mas os mais velhos ainda sabem fazer. O preparo do café para beber é igual: pilar a semente, fazer o pó e levar ao fogo.

FARINHA DE TORRADO



O povo de antigamente comia o milho da seguinte forma: torrava junto com areia, que era para o mesmo não grudar no fundo do caco, depois pegava o milho e cessava. Pisava em um pilão e estava pronta a farinha, a mesma poderia ser comida com feijão ou peixe.

PIPOCA



Ingredientes:

- uma xícara de óleo;
- sal a gosto;
- um pacote de milho;
- duas colheres de manteiga.

Modo de preparar:

Colocar o óleo, o sal ou a manteiga em uma panela. Esperar ficar bem quente para colocar o milho dentro. Tampar a panela. Pode balançar a panela para não deixar grudar o milho no fundo da panela.

BOLO DE MILHO



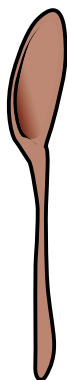
Ingredientes:

- leite de coco;
- erva doce;
- massa de milho;
- açúcar;
- cravo-da-índia;
- goma.

Modo de preparar:

É feito de acordo com o gosto de cada pessoa. É preciso pegar o milho, ralar em um ralo, tirar o leite do coco, colocar junto com o milho ralado, pôr açúcar, erva doce e cravo pilados. Colocar um pouco de goma, misturar tudo para ficar bem liguento, levar ao forno, colocar palhas de bananeira em baixo, cobrir ele todo com as palhas, pôr quengas em cima e deixar assar. Quando estiver pronto, deixar esfriar e, depois de frio, é só comer com café quentinho, leite, chá, suco e outros. O mesmo pode ser feito em forma e assado no forno.

Capítulo II



COMIDAS DE MANDIOCA

A MANDIOCA



A mandioca é uma raiz, que é gerada através da *maniva*, plantada no início do inverno. A maniva só pode ser colhida a partir de um ano e que seja no verão. Nesse período, o agricultor fica limpando o plantio até chegar o período da farinha. Acontece também de ser colhida no período do inverno, caso o terreno venha abrejar. Para a mandioca ser utilizada, é preciso limpar, cortar, espremer e deixar um bom tempo descansando, para que ela possa alcançar a consistência de ser utilizada. Com a mandioca, podemos fazer as seguintes comidas:

- grolado;
- tapioca;
- caldo de crueira;
- macaxeira;
- farinha da mandioca;
- manfuê;
- caldo de carimã;
- pirão de tapioca;
- jucuba;
- grude;
- bolo doce.

GROLADO



Ingredientes:

- coco ralado;
- goma ou borra da mandioca;
- sal.

Modo de preparar:

Pegar a borra ou a goma e molhar. Colocar um pouco de sal e acrescentar o coco. Depois colocar o caco ou a frigideira no fogo para poder esquentar. Colocar a borra, a goma e depois ficar mexendo até embolar o mesmo. Pode ser comido com peixe assado, siri, camarão, café e outros.

TAPIOCA



Ingredientes:

- coco ralado;
- goma ou borra da mandioca;
- sal.

Modo de preparar:

A tapioca é feita da goma fresca e torrada. Para prepará-la é preciso colocar a goma em uma vasilha. Se for goma fresca, não é preciso colocar água, se for goma torrada, é preciso molhar com água ou leite de coco. Depois, deve-se misturar para obter uma massa soltinha. A tapioca pode ser feita no caco (no fogo de lenha), na frigideira (no fogão) ou no caco (do forno da casa de farinha). A tapioca pode ser comida com peixe, camarão e várias outras comidas.

CALDO DE CRUEIRA



Ingredientes:

- crueira da mandioca;
- manteiga caseira;
- sal;
- leite;
- açúcar (opcional).

Modo de preparar:

Para fazer o caldo de crueira, é preciso pilar a crueira no pilão. Depois cessar para se formar uma massa fina. Quando a massa estiver pronta, deve-se fazer o caldo ou gro-lado. Para se fazer o caldo, é preciso da manteiga caseira, leite, sal ou açúcar.

MACAXEIRA



A macaxeira é um tipo de mandioca, porém tem cor diferente e sua casca é mais fácil de ser retirada. Podemos comê-la cozida, torrada na manteiga, com café, chá, peixe assado, leite e outros. Com a mesma, podemos fazer bolo.

FARINHA BRANCA E AMARELA



Primeiramente, existem dois tipos de farinha: a branca e a amarela (a mesma é conhecida por farinha d'água). Para fazermos a farinha branca, é preciso raspar a mandioca, depois passar no serrador junto com a massa. Colocar água para ficar mais fina, para poder espremer depois. Botar na prensa para ser enxuta e depois peneirar. No forno bastante quente, jogar a massa aos poucos para poder ser torrada. Com essa farinha, podemos fazer a jucuba, essa tradição segue até hoje. Mas hoje, essa farinha é feita mais na cor amarela, ou seja, de outra forma. É preciso raspar a mandioca e deixar de molho por uns oito a dez dias, para a mandioca ficar toda mole e poder ser passada no serrador. Depois é preciso colocar na prensa, peneirar e passar no forno.

MANFUÊ



Ingredientes:

- massa da mandioca;
- sal.

Modo de preparo:

Ralar a mandioca no ralo, colocar em um pano e torcer. Espremer na mão para tirar toda manipueira. Quando estiver enxuta, peneirar e está pronta a massa. Depois da massa pronta, fazer o beiju. Fazer o pirão do beiju para comer com peixe.

CALDO DE CARIMÃ



Ingredientes:

- massa da mandioca mole (carimã);
- leite de coco (opcional);
- sal ou açúcar.

Modo de preparar:

Pegar a mandioca, colocar de molho deixar amolecer por quatro ou cinco dias. Limpar a mandioca, coar e espera assentar. Derramar a água para ficar só a massa. Depois, com a massa, fazer os bolinhos. Quando estiverem prontos, colocá-los ao sol para secar. Atualmente, da carimã se faz também o bolo. Para fazer o bolo é preciso colocar a mandioca de molho, esperar amolecer, limpar, colocar dentro de um saco e deixar escorrer a água. Depois, colocar na prensa para enxugar, peneirar e passar no forno para ficar a farinha.

BOLO DE CARIMÃ



Ingredientes:

- uma colher de cravo;
- uma colher de erva doce;
- 1 kg de açúcar;
- 1 kg de farinha de carimã;
- duas xícaras de goma;
- leite de um coco.

Modo de preparar:

Colocar um litro de água para ferver. Depois, adicionar o cravo, o açúcar, a erva doce e o coco. Misturar com a massa para ficar pré-cozida e depois colocar em uma forma. Levar ao forno do fogão ou no caco da casa de farinha e por em palha de bananeira.

GRUDE



Ingredientes:

- 1 litro de goma;
- 1 coco ralado;
- palha de bananeira;
- sal a gosto.

Modo de preparar:

Pegar a goma, molhar junto com o coco e ficar amassando. Amassar até a goma ficar ligada. Depois, enrolar na palha da bananeira e colocar ou no forno do fogão ou no caco da casa de farinha.

MANIPUEIRA



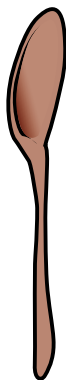
Ingredientes:

- água da massa da mandioca (manipueira).

Modo de preparar:

Antigamente, os mais velhos pegavam a manipueira para fazer caldo. Colocavam no fogo para ferver. No decorrer da fervura, surgia uma espuma que eles ficavam retirando até o caldo ficar bem grosso e não aparecer mais espumas.

Capítulo III



COMIDAS DE FEIJÃO

O FEIJÃO



Plantamos o feijão no início do inverno, no mês de janeiro. É um alimento que faz parte da alimentação do povo Tremembé. O mesmo pode ser plantado nas baixas, no período do verão. Esse alimento tem uma substância essencial para o fortalecimento dos ossos. Para se fazer o plantio, é preciso preparar a terra e depois fazer as covas para plantar a semente. Colocamos três ou quatro sementes. Nessas plantações, não são só os adultos, mas as crianças também fazem o plantio, que é o feijão de corda.

MOLEQUE DE FEIJÃO



Ingredientes

- feijão cozido;
- farinha de mandioca.

Modo de preparar:

Para se fazer o moleque de feijão, é preciso cozinhar o feijão, colocar no prato, misturar com farinha e começa amassar com a mão até ir ficando o moleque.

MAMBECA



Ingredientes

- feijão verde em *baija*¹

Modo de preparar:

Antigamente, a comida era muito pouca e, quando não tinham comida em casa, no período do feijão, eles pegavam as bagens de feijão bem verdinhas, amarravam o feixe e botavam para cozinhar. Depois de cozida, comiam tudo: cascas e sementes.

¹ Vagem ou bagem.

RABECÃ



Ingredientes:

- feijão;
- milho;
- sal.

Modo de preparar:

Antigamente, o povo Tremembé não conhecia baião de dois, e sim o rabeçã, que é o feijão cozido junto com o milho. Hoje se conhece como baião de dois, sendo que o mesmo é feito com feijão, arroz, coco, verduras e sal a gosto.

SOPA DE FEIJÃO



Ingredientes:

- feijão;
- macarrão;
- arroz;
- verduras;
- óleo;
- olorau;
- sal a gosto.

Modo de preparar:

Antigamente, não existia sopa de feijão. Hoje ela é feita de diversas maneiras, uma delas é: passar o feijão e as verduras no liquidificador. Depois colocar na panela junto com o arroz e o macarrão já cozidos. Colocar no fogo e ficar mexendo para não grudar no fundo da panela. Esperar de dez a quinze minutos.

FEIJÃO COM TOUCINHO



Ingredientes

- feijão;
- toucinho;
- sal.

Modo de preparar:

Escolher o feijão, lavar em uma água, colocar na panela junto com água e sal e levar ao fogo. Após a primeira fervura, colocar o toucinho dentro e mexer. Ir colocando água para não queimar, para o toucinho ser cozido junto com o feijão.

Capítulo IV



OUTROS *DICUMÊ* TREMEMBÊ

DICUMÊ DE ANTES E DE HOJE

Essas comidas são de origem do povo Tremembé, pois vêm dos costumes antigos e estão passando de geração em geração. Elas fortalecem nossa cultura com os sabores naturais. Eram essas comidas que davam fortalecimento para o corpo dos nossos antepassados, por isso eles tinham tanta resistência, pois eles eram um povo forte e corajoso e venciam suas batalhas no seu dia a dia. Muitas dessas comidas eram feitas no período de seca, por necessidade e por falta de outros alimentos, pois a família era grande. Muitas dessas comidas eram retiradas diretamente da mata.

Algumas dessas comidas permanecem presentes da dieta do nosso povo:

- goma da mucunã;
- melancia cozida;
- melada;
- aluá de murici;
- farinha de gergelim;
- timbança (farinha da castanha com o vinho do caju).
- farinha de castanha;
- cambica de batata doce;
- cambica de jerimum;
- tatajuba;

ANGU DE COCO



Ingredientes:

- um coco;
- uma xícara de goma;
- sal a gosto.

Modo de preparar:

Raspar o coco, tirar o leite e colocar o leite em uma panela junto com a goma. Levar ao fogo e ficar mexendo até dar o ponto (quando ficar *liguento*). Não pode colocar muita goma, se não fica muito grosso.

FARINHA DE GERGELIM



Modo de preparar:

Torrar o gergelim, misturar com a farinha de mandioca e depois pilar no pilão. Depois de pilado, colocar sal ou açúcar. Além da farinha de gergelim, também fazemos a farinha de castanha. É preciso pegar a castanha, assar e depois bater com um pedaço de pau, para quebrar e tirar a castanha de dentro. Depois é só colocar a farinha pilada. Pode ser comida com açúcar ou sal.

CAMBICA DE BATATA E JERIMUM



Ingredientes:

- batata ou jerimum;
- leite de coco;
- sal.

Modo de preparar:

Cozinhar a batata ou o jerimum. Descascar e machucar. Depois, colocar o leite de coco e misturar. Temperar com sal a gosto.

TATAJUBA



Modo de preparo:

Antigamente, os antigos saíam de suas casas de manhã para pegar tatajuba. Ao chegarem, machucavam, colocavam no fogo com um pouco de água e ficavam mexendo até ficar no ponto para comer. Essa comida era mais utilizada no período da seca.

MELANCIA COZIDA



Modo de preparar:

Antigamente, os Tremembé comiam a melancia cozida, quando não tinha farinha. Os pais mandavam os filhos irem buscar na capoeira. Quando chegavam, pegavam a melancia, cortavam em forma de rodelas, sem tirar a pele, e botavam para cozinhar. Depois de cozida, descascavam e comiam junto com o peixe. Essa comida não era frequente, só comiam no período em que o inverno era pouco.

GOMA DA MANCUNÃ OU MUCUNÃ



Modo de preparo:

No período da seca, os Tremembé costumavam comer a goma da mancuã, que era uma raiz parecida com a mandioca. Eles arrancavam da mata. Quando chegavam com o uru cheio, toda a família se juntava para raspar a raiz. Depois ralavam no ralo de lata. Quando a massa estava pronta, espremiavam na mão e deixavam a manipueira assentar. Depois, tiravam toda a manipueira e ficavam só com a goma para fazer o grolado, para comer com peixe. Esse peixe era tirado do lagamar, um rio que tem como nome Aracatimirim.

ARARUTA



Modo de preparar:

Os mais velhos de antigamente, quando o inverno não era muito bom, iam à mata e arrancavam a batata da araruta. Quando chegavam, ralavam, espremiam toda a massa na mão e deixavam assentar, para depois ficar a goma, para se fazer o grolado e comer com o peixe. Essa alimentação era forte e sadia, pois os mesmos tinham essa comida como uma medicina que curava até suas doenças.

TIMBANÇA



Ingredientes:

- vinho do caju doce e azedo;
- farinha de mandioca;
- castanha do caju;
- sal.

Modo de preparar:

A timbança é uma comida que vem das antigas gerações do povo Tremembé e continua até hoje. A timbança é feita do vinho do caju doce e azedo e da farinha da castanha. Como preparar: pegar os cajus e espremê-los em uma vasilha. Depois, assar a castanha, quebrar a castanha e misturar com farinha branca. Pilar no pilão, colocar junto com o vinho do caju, mexer e deixar ficar um bom tempo para inchar, porque se não, faz mal para a digestão. Essa alimentação só é mais frequente no período do caju e é servida para jovem, criança e adulto. É uma ótima vitamina.

ALUÁ DE MURICI



Modo de preparar:

O aluá é feito do murici. Para fazê-lo, é preciso pegar o murici, machucar na mão e depois coar. Colocar o açúcar, a farinha branca, mexer e está pronto o aluá. Essa comida é tradição do povo Tremembé, também é frequente só no período do murici, que é entre outubro a dezembro. O povo Tremembé não come o murici, só o aluá. Come também a fruta com tapioca e o suco como sobremesa.

MELADA



Ingredientes:

- coco verde;
- rapadura ou açúcar;
- farinha branca de mandioca.

Modo de preparar:

Pegar a água de um coco verde e colocar em uma jarra de água. Depois, raspar toda a *lambuja** e colocar açúcar ou rapadura dentro. Acrescentar farinha branca, misturar e está pronta a melada, é só servir.

* Carne do coco verde em formação.

GLOSSÁRIO

- Abrejar:** quando o terreno baixo fica muito úmido.
- Aluá de murici:** comida que vem a partir do suco do murici.
- Araruta:** é uma batata de uma planta.
- Bagaço:** resto de coco tirado o leite.
- Baixa:** terreno baixo onde acumula água.
- Baija ou baja:** vagem.
- Beiju:** feito da massa mandioca.
- Borra:** derivado da goma.
- Caco:** feito a partir do barro
- Carimã:** mandioca mole.
- Crueira:** pedaços de mandioca.
- Escaldado:** farinha molhada com o caldo do peixe ou carne fervendo.
- Escoteio ou escoteiro:** comer o peixe ou a carne sem mistura.
- Escuma:** espuma.
- Feixe:** são várias vagens de feijão juntas.
- Forno:** da casa de farinha.
- Goma da mancuã:** polvilho feito da mucunã.
- Grolado:** feito da borra ou goma.
- Jucuba:** uma espécie de pirão.
- Lagamar:** espécie de rio com água salgada ligado com o mar.
- Lambuja:** é a carne do coco em processo de formação.
- Liguento:** fazendo liga, grudando.
- Manipueira:** é a água da massa da mandioca.
- Manteiga caseira:** é feita da nata do leite fervido.
- Moleque de feijão:** É bolinho feito de feijão com farinha e amassado na mão.

Mucunã: uma batata parecida com a mandioca.

Pilar: pisar ou machucar.

Prensa: artefato que serve para enxugar a massa da mandioca.

Punhado: um pouco, uma pitada.

Quengas: as bandas do coco, tirada a carne.

Rabecã: feijão cozido com milho.

Ralo de lata: é feito com lata e furado com prego colocado em uma tábua.

Roçado: onde se planta o milho, feijão, maniva etc.

Serrador: utensílio que serve para cortar a mandioca.

Tatajuba: é uma fruta rara que se comia antigamente.

Timbança: é o vinho do caju com a farinha da castanha.

Uru: utensílio feito de palha que tem várias utilidades.

BIBLIOGRAFIA

FONTELES FILHO, José Mendes. *Subjetivação e educação indígena*. Tese (Doutorado em Educação) - Faculdade de Educação da Universidade Federal do Ceará, 2003.

SOUSA, Joel S. de; SANTOS, Raiane de S; SANTOS, Naiane de S. *Comidas do povo de antigamente*. Almofala, Itarema s/e, 2010.

As lideranças e sábios tradicionais do nosso povo Tremembé foram e são a grande referência deste trabalho. Alguns alunos também contribuíram, com trabalhos realizados nas disciplinas que ministramos. Acreditamos que, em um futuro breve, possamos ter outros livros publicados referentes a esse assunto, o *Dicumê Tremembé*, fruto da pesquisa dos professores e alunos das nossas escolas indígenas.

TÍTULOS DA COLEÇÃO “MAGISTÉRIO PÉ NO CHÃO”

1. Primeiras letras na cultura Tremembé (Livro do Professor)
2. Primeiras letras na cultura Tremembé (Livro do Aluno)
3. Fauna e flora Tremembé da Região da Mata
4. História da educação diferenciada Tremembé
5. O Lagamar na vida dos Tremembé de Varjota e Tapera
6. Inventário de elementos da cultura material do povo Tremembé
7. Luta e resistência dos Tremembé da Região da Mata pelo seu Território
8. Aldeamento Tremembé de Almofala: o espaço do Mangue Alto - ontem e hoje
9. Medicina tradicional do povo Tremembé
10. *Dicumê* Tremembé de antes e de hoje
11. Jogos matemáticos para as escolas indígenas Tremembé
12. A pesca no Mar de Almofala e no Rio Aracati-mirim: histórias dos pescadores Tremembé
13. Os encantados e seus encantos: narrativas do povo Tremembé de Almofala sobre os encantados
14. Histórias Tremembé: memórias dos próprios índios



Imprensa Universitária da Universidade Federal do Ceará - UFC
Av. da Universidade, 2932 - fundos, Benfica
Fone: (85) 3366.7485 / 7486
CEP: 60020-181 - Fortaleza - Ceará

imprensa.ufc@pradm.ufc.br