

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
PERNAMBUCO (IFPE)
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO
Tecnólogo em Gastronomia**

Maria do Rozário de Sá

**ALIMENTAÇÃO DO POVO PANKARARU: PRATOS
UTILIZADOS NOS RITUAIS**

CABO DE SANTO AGOSTINHO

2023

Maria do Rozário de Sá

ALIMENTAÇÃO DO POVO PANKARARU: PRATOS UTILIZADOS NOS RITUAIS

Trabalho apresentado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – IFPE, Campus Cabo de Santo Agostinho, como requisito para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientador: Prof. Dr. Thiago da Câmara Figueiredo
Coorientador: Prof. Me. Rodrigo Rossetti Veloso

CABO DE SANTO AGOSTINHO

2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Biblioteca do IFPE – *campus* Cabo de Santo Agostinho

S111a Sá, Maria do Rozário de

Alimentação do povo Pankararu: pratos utilizados nos rituais/
Maria do Rozário de Sá .– Cabo de Santo Agostinho: IFPE, 2023.
26 f.: il.

Orientador: Thiago da Câmara Figueredo.

Coorientador: Rodrigo Rossetti Veloso.

Trabalho de conclusão (Tecnólogo em Gastronomia) – Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco. Campus Cabo de Santo
Agostinho.

1. Alimentação. 2. Povo Pankararu. 3. Cultura Indígena. I. Figueredo, Thiago
da Câmara. II. Título.

CDD 641.5981

Catálogo na fonte: Bibliotecária Ádja de Fátima Lima Figueirôa Câmara -
CRB-4/2245

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
PERNAMBUCO (IFPE) - CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

FOLHA DE APROVAÇÃO

MARIA DO ROZÁRIO DE SÁ

**ALIMENTAÇÃO DO POVO PANKARARU: PRATOS
UTILIZADOS NOS RITUAIS**

Trabalho apresentado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – IFPE, Campus Cabo de Santo Agostinho, como requisito para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Aprovado em: 27 de dezembro de 2023.

Banca Examinadora

Orientador: Prof. Dr. Thiago da Câmara Figueiredo. IFPE, Campus Cabo.

Coorientador: Prof. Me. Rodrigo Rossetti Veloso. IFPE, Campus Cabo.

Avaliadora externa: Profa. Dra. Neide Kazue Sakugawa Shinohara
Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE

Com profunda gratidão, dedico este trabalho aos meus pais Helena Gomes de Sá (*in memoriam*) e Antônio Saturnino de Sá (*in memoriam*), meus irmãos Marcos (*in memoriam*), Maria Helena (*in memoriam*) e Kátia e aos meus filhos Mércia, Márcio, Mayara e Milena.

AGRADECIMENTOS

Aos queridos professores, colegas e todos os envolvidos no maravilhoso percurso do curso de gastronomia. Ao alcançarmos este momento tão especial é impossível não expressar minha profunda gratidão a cada um de vocês que contribuíram para o meu crescimento e aprendizado ao longo desta jornada gastronômica.

Primeiramente, quero expressar minha eterna gratidão aos meus pais, cujo apoio inabalável foi a luz que guiou meus passos desde o início. Suas palavras de encorajamento, amor e dedicação foram a força propulsora que me impulsionou a alcançar este sonho. Sem a presença e o apoio de vocês, esta conquista não seria possível.

Agradeço também aos meus incríveis professores, que compartilharam seus conhecimentos, paixão pela gastronomia e experiências valiosas. Cada aula foi uma jornada de descoberta e inspiração, moldando-me não apenas como uma estudante dedicada, mas como um amante da culinária em constante evolução e ao amigo e incentivador Francisco Sávio Gomes Pereira.

Às amigadas formadas durante este curso, agradeço por cada momento compartilhado, pelas risadas e desafios superados em equipe. A camaradagem e a troca de experiências enriqueceram significativamente a minha jornada acadêmica.

Por último, mas certamente não menos importante, expresso minha gratidão a Deus, que sempre esteve presente, guiando-me nos momentos desafiadores e celebrando comigo nos momentos de triunfo. Agradeço por sua orientação constante e pelas bênçãos que permearam cada etapa deste caminho.

Este diploma não é apenas um testemunho do meu esforço, mas também uma celebração da dedicação e apoio daqueles que estiveram ao meu lado. Que este seja apenas o início de uma jornada culinária extraordinária, repleta de novos sabores, descobertas e conquistas.

“A verdadeira coragem é ir atrás de seu sonho mesmo quando todos dizem que ele é impossível.”

Cora Coralina.

“Sou do Sertão Nordestino. Sertaneja por Natureza. Mesmo vivendo na simplicidade e naturalidade, agradeço a Deus por ter nascido na terra santa de Nossa Sra. da Saúde. Sou descendente da Etnia Pankararu, onde me orgulho dos meus antecedentes, pessoas honestas, cidadãos tacaratuenses. Nessa terra eu nasci e vivo no meu natural, moro em um Oásis do Sertão... Minha Tacaratu.”

Maria do Rozário de Sá.

RESUMO

Na cultura Pankararu, a alimentação transcende a mera necessidade básica, sendo oferecida como gesto de gratidão durante seus rituais. A motivação para este estudo surge da escassez de registros sobre a alimentação desse grupo, levando-nos a explorar e registrar detalhadamente os pratos utilizados em suas cerimônias. Essa pesquisa, que resultou neste trabalho de conclusão de curso, forneceu informações essenciais sobre o povo Pankararu como origem, localização e aspectos culturais. Para aprofundar o estudo na área alimentar foi realizada uma visita à aldeia Pankararu. A alimentação do povo Pankararu é fundamentada na caça, na pesca e na colheita dos alimentos plantados, presentes nos pratos tradicionais preparados na aldeia. Nos sete pratos tradicionais, “beiju”, “quixiba”, “mungunzá”, “umbuzada”, “caldo de mocotó”, “quibebe” e “pirão de cabeça de boi”, são evidenciados seus ingredientes e métodos de preparo. Além disso, explora a relação entre esses pratos e os rituais Pankararu, como a “Festa do Menino do Rancho” e a “Corrida do Umbu”, nos quais os alimentos são ofertados como gratidão aos mestres guias em busca de cura e em comemorações específicas. A preservação dos rituais e dos hábitos alimentares tradicionais é uma forma de manter viva a identidade Pankararu. Esses rituais não apenas destacam a alimentação como expressão de gratidão, mas também reforçam a importância cultural e espiritual dos alimentos na vida desse povo, mantendo viva uma tradição rica e pouco documentada.

Palavras-chave: cultura Pankararu, alimentação, preservação

ABSTRACT

In Pankararu culture, food transcends mere basic needs, being offered as a gesture of gratitude during their rituals. The motivation for this study arises from the scarcity of records about the diet of this group, leading us to explore and record in detail the dishes used in their ceremonies. This research, which resulted in this course completion work, provided essential information about the Pankararu people such as their origin, location and cultural aspects. To deepen the study in the food area, a visit to the Pankararu village was made. The diet of the Pankararu people is based on hunting, fishing and harvesting planted foods, present in the traditional dishes prepared in the village. In the seven traditional dishes, “beiju”, “quixiba”, “mungunzá”, “umbuzada”, “caldo de mocotó”, “quibebe” and “pirão de cabeça de boi”, their ingredients and preparation methods are highlighted. Furthermore, it explores the relationship between these dishes and Pankararu rituals, such as the “Festa do Menino do Rancho” and the “Corrida do Umbu”, in which foods are offered as gratitude to master guides in search of healing and in specific celebrations. The preservation of traditional rituals and eating habits is a way of keeping the Pankararu identity alive. These rituals not only highlight food as an expression of gratitude, but also reinforce the cultural and spiritual importance of food in the lives of these people, keeping a rich and little-documented tradition alive.

Key-words: Pankararu culture, food, preservation

LISTAS DE FIGURAS

Figura 1 -	Pirão de cabeça de boi (um prato típico do povo Pankararu)	10
Figura 2 -	Vestimenta típica (ritual do povo Pankararu)	10
Figura 3 -	Localização da aldeia Pankararu, município de Tacaratu – PE	11
Figura 4 -	Delimitação da área de localização da aldeia Pankararu	12
Figura 5 -	Ouricuri (coquinho especial) e beiju	13
Figura 6 -	Quixiba (prato salgado)	14
Figura 7 -	Quibebe (prato salgado condimentado)	15
Figura 8 -	Umbu (Fruto do umbuzeiro) e umbuzada	16
Figura 9 -	Mungunzá (prato salgado)	17
Figura 10 -	Caldo de mocotó (prato salgado condimentado)	18
Figura 11 -	Preparação do pirão de cabeça de boi	19
Figura 12 -	Ritual Menino do Rancho	21
Figura 13 -	Preparação das cestas de frutas e celebração do ritual	22
Figura 14 -	Maria do Rozário de Sá (autora) e os pratos tradicionais descritos neste trabalho	23

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	METODOLOGIA	11
3	O POVO PANKARARU	12
4	ALGUNS PRATOS CONSUMIDOS PELOS PANKARARU	13
4.1	BEIJU (MASSA ASSADA SALGADA)	13
4.2	QUIXIBA (PRATO SALGADO)	14
4.3	QUIBEBE (PRATO SALGADO CONDIMENTADO)	15
4.4	UMBUZADA (PRATO DOCE)	16
4.5	MUNGUNZÁ (PRATO SALGADO)	17
4.6	CALDO DE MOCOTÓ (PRATO SALGADO CONDIMENTADO)	18
4.7	PIRÃO DE CABEÇA DE BOI (PRATO SALGADO CONDIMENTADO)	19
5	5 PRATOS USADOS NOS RITUAIS PANKARARU	20
5.1	MENINO DO RANCHO	20
5.2	CORRIDA DE UMBU	21
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS / CONCLUSÕES	23
7	REFERÊNCIAS	24

1 INTRODUÇÃO

Ao longo dos anos, evoluímos na maneira de nos alimentar, buscando uma alimentação rica em nutrientes porque ela pode nos ajudar na prevenção de doenças.

Para o povo Pankararu, a alimentação vai muito além de uma necessidade básica, pois, na sua cultura, determinados alimentos (**Fig. 1**) são oferecidos como forma de agradecimento em rituais religiosos (**Fig. 2**).

O objetivo deste trabalho foi documentar a alimentação do povo Pankararu e pratos utilizados nos seus rituais, pois existem poucos registros sobre a alimentação, tradições e rituais deste povo.

Figura 1 - Pirão de cabeça de boi (um prato típico do povo Pankararu)



Fonte da imagem: Arquivo da autora, novembro de 2023.

Figura 2 – Vestimenta típica (ritual do povo Pankararu)



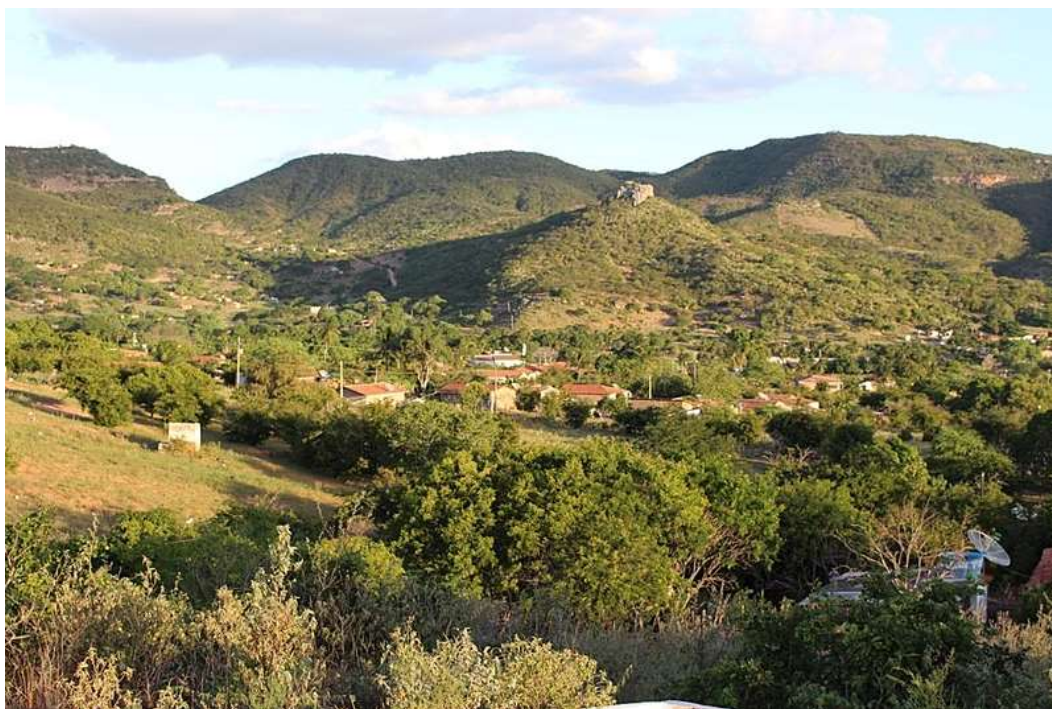
Fonte imagem: Arquivo da autora, novembro de 2023.

2 METODOLOGIA

Na elaboração deste trabalho de conclusão de curso foram realizadas pesquisas sobre o povo Pankararu, coletadas nas referências deste trabalho. A pesquisa bibliográfica focou na origem, localização e um pouco sobre a cultura deste povo indígena, principalmente nos pratos usados nos rituais do Menino do Rancho e Corrida do Umbu.

Para obtenção de uma base de estudos mais aprofundada na alimentação, foi realizada uma visita à aldeia Pankararu (**Fig. 3**), no município de Tacaratu, localizada no sertão de Pernambuco, nas proximidades do rio São Francisco.

Figura 3 – Localização da aldeia Pankararu, município de Tacaratu – PE.



Fonte da imagem: <https://www.brasilefatope.com.br/2020/08/14/povo-pankararu-sofre-com-ameacas-de-morte-e-cobra-atuacao-imediata-da-funai>. Acesso em novembro de 2023.

A recepção na aldeia foi feita pela senhora Maria Rosa da Conceição, uma das merendeiras desta comunidade, e que respondeu a um questionário sobre a alimentação da aldeia e o modo de preparo destes pratos.

3 O POVO PANKARARU

Localizada no Sertão de Pernambuco (**Fig. 4**) entre as cidades de Petrolândia, Itaparica e Tacaratu, estão as terras do grupo indígena Pankararu, que foram homologadas no ano de 1987 com a extensão de 8.377.281 ha.

Figura 4 – Delimitação da área de localização da aldeia Pankararu.



Fonte da imagem: https://www.researchgate.net/figure/Figura-1-Territorio-indigena-Pankararu-e-Entre-Serras-Pankararu-localizados-entre-os_fig1_367976337. Acesso, novembro, 2023.

Atualmente sua população é de 8.241 índios (Censo do IBGE, 2022) distribuídos em duas classificações: os Troncos e as Aldeias, sendo a primeira relacionada as organizações das famílias clássicas, em que se dividem em famílias antigas e famílias recentes; a segunda está ligada a uma organização espacial das casas, que estão agrupadas de forma circular, que são grupos de casas da mesma família ou agrupadas em uma linha reta por casas que estão uma do lado da outra nas extensões das vias internas que dão acesso à área indígena.

Os Pankararu obtêm seu sustento por meio do trabalho na roça, onde cultivam pinha, manga, melancia, macaxeira, mandioca, abóbora, banana, feijão verde, maxixe, quiabo, goiaba, mamão, caju, ouricuri, castanha, imbu, cajá e milho.

A alimentação do povo Pankararu é baseada na caça, na pesca e nos alimentos colhidos da roça, presentes nos pratos feitos na aldeia.

No sentido religioso o povo Pankararu além de seguirem suas crenças espirituais são católicos. Na Aldeia tem uma Capela de Santo Antônio, onde tem festividades todos os anos. São também devotos de N Sra. da Saúde (Padroeira da cidade de Tacaratu-PE), onde são homenageados numa das noites do Novenário da Santa, na Festa de Janeiro.

4 ALGUNS PRATOS CONSUMIDOS PELOS PANKARARU

4.1 BEIJU (MASSA ASSADA SALGADA)

Também conhecido como bejú ou biju, é um derivado da mandioca, feito através da massa de mandioca ralada, constituída pela fécula e o amido (também chamado de polvilho doce ou goma, dependendo da região do Brasil). Complementado com o coco ralado e o ouricuri triturado (coquinho da palmeira *Syagrus coronata*) e sal. A massa é misturada e assada em forno de lenha direto ou usando a palha de bananeira como elemento de proteção para evitar queima ou carbonização da superfície do beiju.

Figura 5 – Ouricuri (coquinho especial) (a, b) e beiju (c)



(a) Fonte da imagem: <https://www.facebook.com/regis2323/photos/a.2024523257798150/2763514523899016/>

(b) Fonte da imagem: https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/licuri/

(c) Fonte da imagem: Prato autoral, janeiro de 2024.

Ingredientes:

- 500 g de mandioca ralada (brava)
- 100 g de coco ralado
- 100 g de ouricuri triturado
- Sal (a gosto)

Modo de preparo:

- Misturar os ingredientes em uma tigela.
- Aquecer o forno de lenha.
- Forrar folhas de bananeiras no forno.
- Colocar a massa misturada em cima.
- Deixar a massa endurecer.
- Cobrir com as folhas de bananeira e virar para assar o outro lado.

4.2 QUIXIBA (PRATO SALGADO)

É um prato mais antigo, típico desta comunidade, que mostra o aproveitamento integral do alimento. Neste caso específico, da mandioca ralada (brava) com o recolhimento do licor (filtrado) resultante desta prensagem. Este licor é rico em sais minerais, amido, mas também pequena quantidade de ácido cianídrico (tóxico) que é eliminado após o cozimento (devido a sua volatilização). Em síntese, é um prato parecido com um mingau grosso, mas com características condimentadas, salgado e complementado com Cheiro verde e Cebolinha.

Figura 6 – Quixiba (prato salgado)



Fonte da imagem: Prato autoral, janeiro de 2024.

Ingredientes:

- 500 g de mandioca ralada (brava)
- 1 cebola roxa
- 1 dente de alho
- Pimenta do reino
- Sal
- Coentro verde
- Cebolinha

Modo de Preparo:

- Espremer a mandioca ralada em um pano de algodão e coletar o filtrado.
- Colocar este filtrado em uma panela de barro e acrescentar o sal.
- Cortar o alho, a cebola e o coentro verde e acrescentar à mistura anterior.
- Adicionar a pimenta do reino e levar ao fogo até atingir consistência de caldo.

4.3 QUIBEBE (PRATO SALGADO CONDIMENTADO)

É um prato feito com a mandioca mansa ralada (macaxeira, na região da aldeia Pankararu), condimentos, sal e água. A mandioca cozida é misturada com os demais ingredientes até formação de um caldo salgado e condimentado com pedaços deste tubérculo cozido.

Figura 7 – Quibebe (prato salgado condimentado)



Fonte da imagem: Prato autoral, janeiro de 2024.

Ingredientes:

- 500 g de macaxeira (mandioca mansa ou aipim)
- Sal (a gosto)
- 1 cebola roxa
- 1 dente de alho
- 1 pimentão verde
- Cheiro verde (a gosto)
- Açafrão (a gosto)
- 1,5 L de água potável

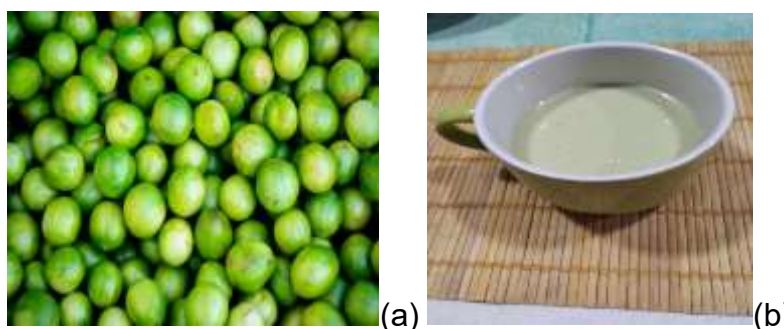
Modo de preparo:

- Descascar a macaxeira.
- Cortar em pedaços pequenos e retirar o talo interno.
- Colocar em uma panela 1,5 L de água potável.
- Levar ao fogo para cozinhar com um pouco de sal e o açafrão.
- Depois do cozimento, adicionar a cebola picada, alho, pimentão e o cheiro verde.
- Misturar bem até formação de um caldo condimentado com alguns pedaços da macaxeira cozida.

4.4 UMBUZADA (PRATO DOCE)

É um prato doce feito a partir do fruto do umbuzeiro (*Spondias tuberosa* L.) que existe na região nordeste e tem sabor um pouco ácido. Formado pela polpa do umbu, leite de vaca e açúcar. Originalmente era feito usando rapadura raspada (caldo de cana evaporado e concentrado até dar um tablete rico em açúcares (sacarose, glicose e frutose) e sais minerais). Atualmente é possível usar leite condensado em substituição ao leite e açúcar.

Figura 8 - Umbu (Fruto do umbuzeiro) (a) e umbuzada (b)



(a) Fonte da imagem: https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/umbu/

(b) Fonte da imagem: Prato autoral, janeiro de 2024.

Ingredientes:

- 1 kg de umbu verde
- 400 mL de leite de vaca
- 400 g de açúcar cristal
- 2 litros de água potável

Modo de Preparo:

- Colocar 2 litros de água em uma panela.
- Adicionar os umbus lavados.
- Levar ao fogo até o cozimento.
- Escorrer a água excedente.
- Amassar os umbus cozidos com uma espátula.
- Retira os caroços.
- Adicionar o leite e o açúcar a polpa.
- Misturar bem até adquirir uma consistência de um creme.

4.5 MUNGUNZÁ (PRATO SALGADO)

É um prato feito com milho seco, feijão carioca, miúdos bovinos (bucho e tripa), condimentos e sal. Rico em carboidratos, proteínas e fibras.

Figura 9 – Mungunzá (prato salgado)



Fonte da imagem: Prato autoral, janeiro de 2024.

Ingredientes:

- 500 g de milho seco
- 500 g de feijão carioca
- 100 g de bucho de boi
- 100 g de tripa de boi
- Tempero e cheiro verde (a gosto)
- 2 dentes de alho
- 1 cebola roxa
- 1 pimentão verde
- 3 litros de água potável

Modo de Preparo:

- Colocar o milho seco na água e deixar de molho por três horas.
- Passar por uma peneira para eliminar a água do molho.
- Triturar o milho umidificado no pilão até soltar a casca.
- Colocar três litros de água em uma panela.
- Acrescentar o milho e o feijão, juntos, para cozinhar.
- Cortar o bucho de boi e as tripas em pedaços pequenos e adicionar na panela.
- Após o cozimento, adicionar os temperos, alho triturado, cebola e pimentão picados e cheiro verde.

4.6 CALDO DE MOCOTÓ (PRATO SALGADO CONDIMENTADO)

É um prato feito com as patas de boi cozidas (mocotó), condimentos, sal e cheiro verde. Rico em proteínas e fibras e normalmente servido quente.

Figura 10 – Caldo de mocotó (prato salgado condimentado)



Fonte da imagem: Prato autoral, janeiro de 2024.

Ingredientes:

- 500 g de patas de boi (mocotó)
- 2 litros de água potável
- Sal (a gosto)
- 2 dentes de alho
- 1 cebola roxa
- 1 pimentão verde
- Cheiro verde (a gosto)

Modo de Preparo:

- Cortar os pedaços do mocotó.
- Levar ao fogo para cozinhar em uma panela de barro com a água e o sal.
- Após o cozimento, adicionar os temperos, alho, cebola, pimentão e cheiro verde.
- Misturar bem, ferver uns cinco minutos e servir quente.

4.7 PIRÃO DE CABEÇA DE BOI (PRATO SALGADO CONDIMENTADO)

É um prato feito com a cabeça de boi cozida, condimentos, sal e farinha de mandioca. Rico em proteínas, carboidratos e fibras e normalmente servido com arroz branco cozido.

Ingredientes:

- Uma cabeça de boi
- Farinha de mandioca
- Água potável
- Sal
- Pimenta do reino
- Cebola
- Alho
- Pimenta de cheiro
- Coentro verde

Modo de preparo:

- Cortar a cabeça de boi em pedaços pequenos e escaldar com água e sal.
- Colocar bastante água na panela de barro e levar ao fogo de lenha.
- Adicionar os pedaços da cabeça de boi e cozinhar até amolecer a carne.
- Após o cozimento, temperar com a pimenta do reino, cebola, alho, pimenta de cheiro e coentro verde.
- Separar a carne do caldo.
- Com o caldo ainda na panela, adicionar farinha de mandioca até engrossar e ficar no ponto de um mingau duro. Servir com arroz branco e a carne da cabeça de boi.

Figura 11 - Preparação do pirão de cabeça de boi



FONTE: Barbosa, Luana. Índia Pankararu. 2021.

5 PRATOS USADOS NOS RITUAIS PANKARARU

É tradição dos Pankararu servir pirão de cabeça de boi, peixe, carneiro, carne de boi, em seus rituais do Menino do Rancho. Tradicionalmente, os rituais da aldeia indígena Pankararu trazem em seu misticismo vários símbolos que representam suas crenças e origens. A maioria dos rituais são agregados a pratos típicos da culinária indígena em forma de oferenda aos “Encantados” ou Mestre Guia.

Os Encantados são entidades que fazem parte da cosmologia Pankararu. Eles estão presentes em toda terra indígena e agem como intermediários entre aqueles que estão terra, que fazem parte da pessoa humana. Segundo a tradição, os índios fazem promessas de cura aos Encantados. Para cada graça alcançada, fazem uma oferenda com comidas indígenas. São conhecidos os rituais do Menino do Rancho, Dança das Três Rodas.

5.1 MENINO DO RANCHO

Acontece em agradecimento a uma cura alcançada com a ajuda dos Encantados – espíritos que agem como mediadores entre os homens e Deus – e indica que algum garoto da aldeia foi protegido por um destes espíritos. O ritual acontece durante o final de semana inteiro e mobiliza toda a aldeia.

Os pais do garoto são responsáveis pela alimentação de todos os convidados e indicam, ainda, quem serão seus padrinhos e quem será sua noiva. Participantes marcantes deste ritual são os praiás, homens vestidos por máscaras feitas de palha, que conduzem os diferentes momentos do ritual.

Na Festa do Menino do Rancho (**Fig.12**) são servidas comidas nos três períodos do dia. No café da manhã são servidos pirão de buchada, arroz branco, tripas e buchos. No almoço, servem pirão de cabeça de boi ou de carne de boi, arroz branco e verduras cortadas. As comidas são servidas em Pratos de Barros e não são usados talheres. No jantar são levados os pratos para servir de oferenda aos Mestres Guias como forma de agradecimento. O Mestre Guia responsável pelo Encantados, incorpora a Entidade Espiritual e faz o procedimento de cura para as pessoas presentes no ritual. Existem muitos relatos de Curas de promessas feitas aos Encantados/ Mestre Guia. A força dos Encantados está presente até hoje no Povo Pankararu.

Figura 12 – Ritual Menino do Rancho

Pirão como prato típico acompanhado de arroz branco, tripas e buchos.



Fonte das imagens: Arquivos da autora, novembro de 2023.

5.2 CORRIDA DO UMBU (EMBU)

Nos Rituais da Corrida do Umbu as oferendas são frutas colocadas em grandes cestos, especialmente o umbu, fruto típico da caatinga e presente na região da aldeia Pankararu. Além do umbu, são comuns a manga, goiaba e caju.

Figura 13 - Preparação das cestas de frutas e celebração do ritual



(a) FONTE: Barbosa, Luana. Índia Pankararu. 2021.

(b) FONTE: Oliveira, Luana Bárbara Gomes - indígena da aldeia, 2021.

Nesse Ritual é comemorado o primeiro Embu encontrado nos pés de umbuzeiros da Aldeia. Os índios que participam desse ritual são denominados de Praiás, eles vestem roupas feita a partir da palha de caroá¹ e vão dançar embaixo do pé de Embu. Esse Ritual representa o tempo de Purificação, Renovação e Inspiração para o Novo Ano. Durante todo o dia, os cestos das oferendas são distribuídos aos índios que participaram das danças do Toré².

Nas festividades dos rituais, é liberada a participação de visitantes e convidados para fazerem parte das comemorações.

¹ O caroá é uma planta resistente e típica das áreas de Caatinga. As folhas do caroá fornecem fibra para a confecção de barbantes, linhas de pesca, tecidos, cestos, esteiras e chapéus, além de outras peças artesanais e decorativas.

² O Toré é uma dança ritual realizada por diversos povos indígenas, inclusive os tradicionais da bacia hidrográfica do rio São Francisco. É considerado o símbolo maior de resistência e união entre esses povos é uma das principais tradições dos índios do Nordeste brasileiro e de Minas Gerais.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS / CONCLUSÕES

Levando em considerações as suas tradições e crenças religiosas, os Pankararu mantêm os rituais, dança do Toré, rezas e curas até os dias de hoje.

Nos hábitos alimentares foi conservada a produção de pratos tradicionais (Fig.14), principalmente nos rituais Menino do Rancho e Corrida do Umbu (Embu), mas também se alimentam de produtos industrializados como fubá de milho, arroz, feijão, leite em pó, conservas alimentícias, carne de charque, goiabada, e outros itens comuns à civilização urbana devido a sua proximidade com as cidades de Tacaratu, Petrolândia e Jatobá, nas suas feiras típicas semanais.

Pode-se observar, que nos rituais apresentados, Menino do Rancho e a Corrida do Umbu, a alimentação usada é uma forma de agradecimento aos mestres Encantados. A manutenção destes rituais é uma das características da preservação da identidade do Povo Pankararu.

Figura 14 – Maria do Rozário de Sá (autora) e os pratos tradicionais descritos neste trabalho

(frente: beiju, centro: umbuzada, esquerda para a direita: pirão de carne de bode, caldo de mocotó, quixiba, quibebe, mungunzá salgado)



Fonte: Arquivo da autora, janeiro de 2024.

7 REFERÊNCIAS

Albuquerque, Marcos Alexandre. A intenção Pankararu: a “dança dos praiás” como tradução intercultural na cidade de São Paulo. UFRGS. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/iluminuras/article/download/72881/41214+&cd=11&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br> . Acesso em: 17 jan. 2022.

ARRUTI, José. **Pankararu. Povos indígenas no Brasil**, 2005. Disponível em: <https://pib.socioambiental.org/pt/> Povo: Pankararu. Acesso em: 29, nov. 2021.

Caroá. Cerratinga – **Produção Sustentável e Consumo Consciente**. Disponível em: <https://www.cerratinga.org.br/especies/caroa/> . Acesso em: 17, jan. 2022.

Livres, Jornalistas. **Povo Pankararu luta para concretizar demarcação**, 2018. Disponível em <https://jornalistaslivres.org/povo-pankararu-luta-para-concretizar-demarcacao/> . Acesso em: nov. 2023.

O ritual Toré. O Comitê da Bacia do Rio São Francisco. Disponível em: https://cbhsaofrancisco.org.br/noticias/cultura_blog/o-ritual-tore/ . Acesso em: 17 jan. 2022.

Pankararu. Universidade Federal de Pernambuco. Disponível em: <https://www.ufpe.br/nepe/povos-indigenas/pankararu> . Acesso em: 29 nov. 2021.

Povos do Brasil, 2018. **Menino no Rancho – Cura e Iniciação entre os Pankararu**. Disponível em https://ufmt.br/povosdobrasil/index.php?option=com_k2&view=item&id=31%3Amenino-no-rancho-cura-e-iniciacao-entre-os-pankararu&fbclid=IwAR3MHEQfslrSfq97zpDI42CrpfFNPZ0XLkIqOrlpkGkaDOyaMtykE9PYfT | . Acesso em: 05 dez. 2023.

Santos, Maria Carolina, 2023. **Aumento da população indígena em Pernambuco segue tendência nacional, indica Censo 2022**. Disponível em <https://marcozero.org/aumento-da-populacao-indigena-em-pernambuco/> . Acesso em: 05 dez. 2023.