

Município: **Aratuba** Estado: **CE**
Mobilizador Cultural/ a: **Maria Telma Santos Passos**

Mocororó

O Mocororó é uma bebida típica dos índios Kanindé. Rita Silva Alexandre nos fala um pouco sobre esta bebida.

“Ele é produzido através do caju, a gente utilizava o Mocororó apenas para uso doméstico, mas depois que tivemos contato com dois tribos Tremembé e Tapeba, utilizamos nos rituais sagrados”, explica.

Fabricado em terreiros, o Mocororó é feito da seguinte maneira, “pega-se o caju, lava e coloca em uma garrafa, deixa por um período de até um ano dentro de cabaças ou potes de barro, esse processo é chamado de curtição, depois desse período, o líquido é coado e está pronto o Mocororó , diz Rita”.

“Bebemos o Mocororó em noites festivas ou em alguma conquista de nosso povo, tem o poder de ajudar a relaxar para que no dia seguinte a gente possa lutar e obter mais conquistas. Quando bebemos o Mocororó no momento que estamos dançando o Toré, sentimos nossos corpos ficarem leves e não vemos o tempo passar”, acrescenta.

“O Mocororó é mais uma de nossas tradições, que nunca há de se acabar. Se você ainda não bebeu o Mocororó, experiente, que ele é muito agradável”, finaliza.

Texto de Eduardo da Silva Vieira, 16 anos.

* Material coletado pelo selo UNICEF. Comunidade Indígena Kanindé de Aratuba.