

As festas entre os *Tenetehara*

MUQUIAR OU MOQUEAR

é o processo tradicional usado para conservar carne de caça e outros tipos de alimentos. A carne é disposta sobre uma grelha de madeira ou um varal, feito com galhos de árvores úmidos, para dificultar a queima. O assador é montado sobre uma fogueira que só produz fumaça, pois se coloca folhas para evitar que o fogo consuma os alimentos, eles devem assar bem devagar. Ao conjunto – assador mais fogueira de fumaça, chama-se muquém ou moquém. A técnica conhecida como muquiar ou moquear é usada por inúmeros povos indígenas no Brasil. Ainda hoje, nas feiras pelo interior do Pará, é possível comprar peixe moqueado, considerado pelos apreciadores uma iguaria.

Uma das nossas festas é a da Menina Moça. Ela ocorre quando a menina tem a primeira menstruação, por isso é chamada de menina moça. Mas isso não quer dizer que ela esteja pronta para casar. Ao fim da festa, porém, será possível verificar se a menina será boa mãe de família. O ritual também evita que ela traga vários tipos de doença para a aldeia, o que poderia causar a morte dela durante a velhice. A menina é proibida de sair do quarto durante 15 dias. Ela tem um resguardo fino, tal como o resguardo de quem ganha um bebê.

Outra festa é a do **Muquiado**. Minha mãe mesmo contou como funcionava, já que ela participou do Muquiado dentro da própria aldeia Areal. Ela ainda era criança quando sua prima, chamada Santinha, organizou a festa. Todos os guerreiros iam para a mata caçar; matavam bastante caça: paca (*Cuniculus paca*), cutia (*Dasyprocta aguti*), catitu (*Pecari tajacu Linnaeus, 1758*). Todos os animais eram muquiados — dispostos em sobre em uma grelha ou varal suspenso sobre um fumeiro para desidratar, durante alguns dias — em seguida iam pra dentro do jamaxi. Depois, tudo ia para dentro de um panelaço para amolecer. Amolecidos, retiravam-se os ossos e a carne era pilada, junto com farinha de mandioca, transformada em paçoca molhada. Por fim se faz aquela bola de massa e interior é recheado cheio de carne. Então, alguém, coloca o muquiado em uma peneira e entrega aos convidados. A peneira na língua *Tembé* chama *arupema*, ela é redonda feita de guarumã (cipó).

Como vivem os *Tembé*, hoje?

Você conhece palavras em *Tembé Tenetehara*?

É possível ensinar aos demais estudantes?