

USOS DO ADICURI: Uma herança indígena Cariri

Francisco José Alves*

Para Afonso Celso Machado Neto recordar-se dos licuris da infância cearense

Na boca do povo a palmácea *Cocos Coronata* tem muitas denominações: *alicuri*, *aricuri*, *iricuri*, *uri-curi*, *ouricuri*, *licuri*, *nicuri*, etc. A pletera de nomes parece atestar a importância da planta para os habitantes do sertão. O termo *licuri* seria derivado de um étimo cariri, *ericure*, comida de porco do mato ou caititu (em kiriri, *cure*).

Que criança nordestina, sobretudo nascida no sertão, não experimentou as delícias de um *rosário* feito dos coquinhos de *licuri*? Nas feiras sertanejas sempre se encontra a venda os coquinhos de *nicuri* secos ou cozidos. É um produto alimentar muito apreciado pelos rústicos do Brasil interiorano.

De fato, o *iricuri* é planta axial no sertão. Faz-se presente tanto na cultura material quanto espiritual das populações sertanejas. A palmácea tem usos e sentidos diversos. Tem muitas serventias e significados.

Do mesmo modo que existe todo um folclore da cana de açúcar na Marinha, no Sertão há uma cultura em torno do *uricuri* – uma planta vital para os sertanejos. Pode-se afirmar, sem exagero, que o *alicuri* está no centro da vida das populações do semi-árido.

O complexo cultural do *adicuri*, tão vivo no sertão nordestino, é, como atesta a etimologia, uma herança dos povos indígenas cariri que habitavam a região quando da chegada dos portugueses em 1500.

Grosso modo, pode-se afirmar que no Nordeste enquanto os povos tupi senhoravam as terras litorâneas, os cariri e outras etnias habitavam a região das secas. O jesuíta Luís Vincêncio Mamiani (1652-1730) que viveu no Brasil por volta de trinta anos distingue claramente os índios de língua geral (tupinambá), dos “tapuias” ou “índios bravos” habitantes dos “certões interiores deste Brasil” (Cariris).¹

Como os tupi, os Cariri se dividiam em etnias várias.. Djacir Menezes (1907-1996), em obra clássica sobre o Nordeste das caatingas, afirma que eles foram componentes fundamentais na formação étnica da população regional.² Pouco restou destes povos salvo um ou outro grupo remanescente sediados na Bahia, Sergipe e Alagoas. Estes povos foram praticamente exterminados. Entretanto, muitos dos seus costumes foram incorporados pelas populações sertanejas: “... o povo Cariri não se extinguiu, como muitos afirmam, senão transfigurou-se no caboclo enérgico que resiste, sabe Deus como, nos lugares ermos dos recantos distantes.”³ O *ouricuri* figura nesta herança legada pelos indígenas.



A importância do *licuri* na vida dos cariri nordestinos da época colonial é fartamente documentada pelos missionários que aldearam e catequizaram aqueles povos ou etnias. Este é o caso dos freis Vincêncio Mamiani (1652-1730) Martim de Nantes (1706) Bernardo de Nantes. Conforme estes informantes o *nicuri* tinha, entre as tribos cariri muitos usos. Era, como se diz hoje, pau prá toda obra.

A planta estava ligada, primeiramente, aos cultos daqueles povos indígenas. Na festa do Uaraquidizam era da palma do *iricuri* o saio usado pelos festejantes. Também dela era fabricada a “Cabana Sagrada”.⁴ A festa do Uariquidizam – principal rito cariri – ocorria na época de colheita dos *uricuris*. Conforme um estudioso daquele povo cariri havia um relacionamento impressionante entre aquela etnia e a planta do *adicuri*, como se diz em Sergipe.⁵

Um testemunho do século 17 nos informa que os cariri da Paraíba faziam seus “vinhos” com os frutos maduros do *alicuri*. Este vinho tinha importância central nos rituais daquele povo indígena.⁶

Entre os cariri de Mirandela (Ribeira do Pombal – BA), remanescentes dos Kiriri coloniais, etnografados em 1967, registrou-se o uso do *uricuri* como substituto da mandioca na fabricação do bró – “espécie de farinha feita do tronco do *licuri* descascado, batido e torrado em casa de farinha à maneira de mandioca”.⁷ No litoral Norte da Bahia, no município de Conde, bró designa a farinha de mandioca grossa ou de má qualidade. Ouvi o termo de minha mãe.

Ainda hoje, em Aracaju nos bairros populares, é comum vê-se grupos de crianças e adultos, juntos, quebrando os cocos do *alicuri*, secos ou cozidos, comprados nas feiras da cidade. É uma prática costumeira, lúdica e alimentar. ■

Notas

1 - MAMIANI, Luís Vincêncio. *Catecismo da Doutrina Cristã na Língua Brasileira da Nação Kiriri*. Lisboa: Miguel Deslindes, 1698. p. II

2 - MENEZES, Djacir. *O Outro Nordeste*. 3ª ed. Fortaleza: Casa de José de Alencar, 1995. p. 62

3 - SIQUEIRA, João Batista. *Os Cariris do Nordeste*. Rio: Cátedra, 1978. p. 150

4 - LEITE, Serafim. *História da Companhia de Jesus no Brasil*. Rio: Civilização Brasileira. 1938.v. 5

5 - SIQUEIRA, João Batista. *Os Cariris do Nordeste*. Rio de Janeiro: Cátedra, 1978. p. 98

6 - HERCKMANS, Elias [1596-1644] Descrição Geral da Capitania da Paraíba [em 1639]. *Revista do IAGP*, Recife, n. 31, p. 239-288, 1886

7 - BANDEIRA, Maria de Lurdes. *Os Kariris de Mirandela*. Salvador: UFBA, 1922. p. 25