

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
CAMPUS ERECHIM
CURSO INTERDISCIPLINAR EM EDUCAÇÃO DO CAMPO: CIÊNCIAS DA
NATUREZA**

ELISANE LOPES

**AS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS NA ALIMENTAÇÃO
KAINGANG: ANCESTRALIDADE OU NOVIDADE?**

**ERECHIM
2021**

ELISANE LOPES

**AS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS NA ALIMENTAÇÃO
KAINGANG: ANCESTRALIDADE OU NOVIDADE?**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentada ao Curso Interdisciplinar em Educação do Campo: Ciências da Natureza da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) como requisito parcial para obtenção do grau de Licenciado em Interdisciplinar em Educação do Campo: Ciências da Natureza. Orientador: Profa. Dra. Naira Estela Roesler Mohr

ERECHIM

2021

Bibliotecas da Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS

Lopes, Elisane

As plantas alimentícias não convencionais na
alimentação kaingang: Ancestralidade ou novidade? /
Elisane Lopes. -- 2022.

34 f.:il.

Orientador: Doutorado Naira Estela Roesler Mohr

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) -
Universidade Federal da Fronteira Sul, Curso de
Licenciatura em Interdisciplinar em Educação do Campo:
Ciências da Natureza, , 2022.

1. alimentação. 2. conhecimento popular. 3. comida
típica Kaingang. 4. PANC. I. Mohr, Naira Estela Roesler,
orient. II. Universidade Federal da Fronteira Sul. III.
Título.

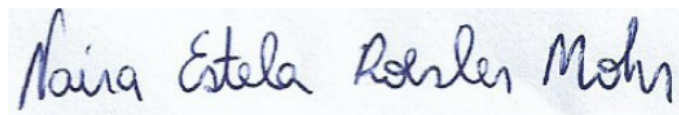
ELISANE LOPES

**AS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS NA ALIMENTAÇÃO
KAINGANG: ANCESTRALIDADE OU NOVIDADE?**

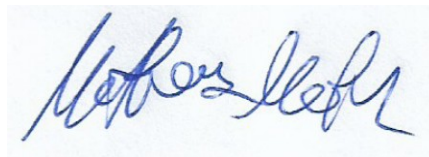
Trabalho de Conclusão de Curso apresentada ao Curso Interdisciplinar em Educação do Campo: Ciências da Natureza da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) como requisito parcial para obtenção do grau de Licenciado em Interdisciplinar em Educação do Campo: Ciências da Natureza.

Este trabalho foi defendido e aprovado pela banca em 08/04/2022.

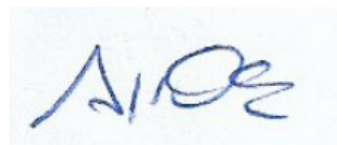
BANCA EXAMINADORA



Prof.^a Dr.^a NAIRA ESTELA ROESLER MOHR – UFFS
Orientadora



Prof. Dr. MATHEUS FERNANDO MOHR – UFFS
Avaliador



Prof.^a Dr.^a SOLANGE TODERO VON ONÇAY – UFFS
Avaliadora

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, pai supremo, me deu forças para a realização deste sonho.

Agradeço aos meus pais, Júlio Lopes e Dervilia Eufrasio, meus primeiros educadores, pois este trabalho só se tornou possível pela forma como conduziram a importância da educação na minha vida.

As minhas filhas Cibeli e Thauani Isabeli por aceitarem, durante muitas vezes, a minha ausência.

A meu esposo Gilmar pelo apoio e compreensão sem limites, pelas vezes que foste pai e mãe, amigo e companheiro. As minhas colegas, amigas e irmãs que conquistei ao longo do curso e sempre estão ao meu lado.

Aos meus colegas de trabalho pelo apoio, amizade e incentivo, sendo pilares em minha jornada.

Agradeço especialmente minha orientadora Naira Estela Roesler Mohr, é uma mestra maravilhosa, agradeço do fundo do meu coração.

RESUMO

O presente Trabalho de Conclusão de Curso – TCC teve como finalidade conhecer e discutir o tema das Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANC pelas comunidades indígenas Kaingang. O termo PANC foi criado para caracterizar plantas não usuais na alimentação humana, porém, para alguns Kaingang, algumas destas plantas sempre estiveram incluídas nos cardápios. Optou-se por este tema devido a importância que a alimentação tem nas comunidades. A metodologia adotada foi uma pesquisa de campo de natureza exploratória, levantando e sistematizando os conhecimentos em torno do uso das PANC e estabelecendo comparações entre dois locais de investigação. Para a coleta de dados envolveu-se a participação de anciãos das comunidades indígenas do Xingu e do Rio da Várzea, por meio de entrevistas realizadas a partir de um roteiro semiestruturado. Após a transcrição das entrevistas os resultados foram agrupados de forma a apresentar as principais plantas usadas, com explicações em relação às dificuldades em torno de seu uso ou existência destes alimentos na atualidade. Partiu-se da hipótese que na Aldeia Rio da Várzea as PANC seriam mais conhecidas, pois nessa área indígena a cultura tradicional Kaingang é mais preservada, o que se confirmou considerando as respostas obtidas. Entende-se que isto se explica, principalmente, porque existe a possibilidade de esta comunidade viver em maior contato com a natureza, em especial as matas nativas, que não sofreram grande degradação até os dias atuais. Dentre as espécies utilizadas na alimentação obtiveram destaque as componentes dos seguintes pratos tradicionais: *fuvá*, *kumi*, *siraj* e *pisé*., as quais possuem relação com os estudos das PANC. Observou-se, também, que as mudanças que estão ocorrendo na alimentação das comunidades podem ter relação com muitas das dificuldades relacionadas à saúde, advindas do consumo excessivo de alimentos industrializados. Ressaltamos que na atualidade onde ocorre grandes impactos ambientais e problemas alimentares a discussão deste tema assume grande relevância.

Palavras-chave: alimentação; conhecimento popular; comida típica Kaingang; PANC.

ABSTRACT

This research project aims to verify studies on the topic of unconventional food plants by indigenous Kaingang communities. The adopted methodology will be of a qualitative exploratory approach. For data collection, it is intended to involve the participation of community elders indigenous peoples of the Xingu and the Várzea River. The instruments that will be used for this collection will be an interview script with a semi-structured script, being made at the end a comparison of the responses with elders from the communities mentioned above. The main expected results is to raise subsidies on the use of plants that are not. conventions in the two communities surveyed. It is based on the hypothesis that in Aldeia Rio da Várzea more knowledge will be found about the use of plants extracted from the forests, as in this indigenous area the traditional Kaingang culture is better preserved.

Keywords: Food; popular knowledge; PANCs

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	10
2 REFERENCIAL TEÓRICO.....	14
2.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA COMUNIDADE.....	14
2.1.1 NOVO XINGÚ.....	14
2.2.2 RIO DA VÁRZEA.....	15
2.3 A ALIMENTAÇÃO HUMANA.....	17
2.4 HÁBITOS ALIMENTARES DA CULTURA KAINGANG.....	18
2.5 PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS.....	21
3 RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	22
3.1 A VIDA DOS TEMPOS PASSADOS.....	22
3.2 ALIMENTAÇÃO.....	23
3.3 PRINCIPAIS COMIDAS E ONDE ERAM ENCONTRADAS.....	24
3.4 AS MUDANÇAS.....	25
3.5 ALIMENTOS DA MATA E A PANCS.....	27
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	29
5 REFERENCIAS.....	31
6 APÊNDICE A.....	32

1 INTRODUÇÃO

O uso das plantas é muito importante para as pessoas, desde a utilização alimentar e medicinal, pois é através destas últimas, que muitas das doenças são prevenidas e/ou curadas. Os conhecimentos sobre a utilização das plantas de cada local, tradicionalmente, são passados de geração em geração, ou seja, dos mais velhos para os mais novos, fazendo com que esses saberes não sejam esquecidos.

Diante disso, ao atentarmos que as plantas que usamos na alimentação estão relacionadas com a saúde, quando muitas de suas propriedades, como vitaminas e sais minerais são encontrados nestes alimentos, vemos que é um fator muito importante, tendo um lugar de destaque em torno deste conhecimento, enquanto processo e continuidade, para o conjunto da sociedade.

Assim, deste modo, o conhecimento empírico transmitido de geração em geração foi, e ainda é, fundamental, no sentido de que as pessoas possam compreender, utilizar e manejar as plantas visando garantir a subsistência das comunidades humanas.

Diante disso, observamos que o conhecimento científico deve ensinar a viver e traduzir-se em um saber prático, bem como o saber prático se refletir num conhecimento que possa ser sistematizado e compartilhado com toda sociedade.

Com esta expectativa é que planejamos este Trabalho de Conclusão de Curso –TCC direcionado ao ensino de Ciências da Natureza, a partir dos saberes populares, trazendo como foco o uso de plantas consideradas não convencionais na alimentação.

Curiosamente, o uso da palavra PANC é recente. Esta nomenclatura provém de uma série de estudos que pesquisadores vêm desenvolvendo, porém, muitas das plantas que entram nessa categoria fazem parte da culinária de diferentes povos já há muito tempo. Ou seja, existe uma combinação entre o aspecto de tradição antiga com a novidade nesta temática de pesquisa envolvendo este conceito mais atual.

Dessa forma, considerando o papel da educação neste processo, surgiu o problema de pesquisa: Como é possível recuperar conhecimentos tradicionais sobre o uso de plantas não convencionais na alimentação?

Assim, visando responder ao problema de pesquisa, estabeleceu-se o seguinte objetivo geral: Desenvolver estudos sobre o tema das plantas alimentícias não convencionais nas comunidades de Novo Xingú e Rio da Várzea.

Para o desenvolvimento do trabalho e para atingir o objetivo geral dessa pesquisa, foram estabelecidos os seguintes objetivos específicos:

- Resgatar as plantas mais conhecidas e utilizadas pelas comunidades;
- Investigar na literatura científica as plantas encontradas;
- Discutir aspectos ligados à dieta alimentar na Cultura Kaingang.

Nesse sentido, justifica-se a escolha da temática, pois o interesse surgiu de minha caminhada pessoal, sendo filha de indígenas e agricultores e moradora da comunidade Novo Xingú. Ao refletir sobre o tema das plantas me dei conta de que muitos da comunidade onde resido podem desconhecer aspectos sobre este tema, principalmente os sujeitos das gerações mais novas.

Também, destaco a vivência como acadêmica do Curso Interdisciplinar em Educação do Campo: Ciências da Natureza – Licenciatura, no tempo comunidade, na preparação de trabalhos, estudos de campo, questionamentos e reflexões das contradições que vivem os povos do campo, principalmente os indígenas.

Nesse sentido, os seminários integradores, os quais tencionam o envolvimento dos componentes de cada fase em um só trabalho de viés interdisciplinar, além dos estágios, proporcionam uma caminhada muito importante na vida educacional e também profissional dos acadêmicos, onde podemos ter um contato maior com a comunidade escolar, seja com alunos, os professores, diretores da escola e comunidade em geral.

Por isso, fiquei bem interessada em compreender e resgatar os saberes populares vindos das pessoas mais antigas da sociedade/comunidade. Chassot (2008) defende o resgate e a valorização de saberes populares, trazendo-os para as salas de aula no ensino de Ciências. O diálogo entre os saberes escolares e populares seria, nesse contexto, mediado pelo conhecimento científico.

Tendo como pano de fundo essa preocupação sobre os saberes tradicionais Kaingang é que busquei trazer para esta pesquisa a reflexão sobre o conhecimento das plantas alimentícias.

Sabe-se que os hábitos alimentares foram se modificando conforme as sociedades também foram mudando. Certamente existem diferenças entre os alimentos que nossos ancestrais utilizavam e estes que as gerações atuais têm

disponíveis para a alimentação. Em tempos passados, muitas das plantas consumidas na alimentação eram oriundas das coletas nas matas, a maioria delas, nativas da região. Pelas condições históricas de vida, como por exemplo, maior dificuldade de acesso à terra e ampliação dos processos de industrialização e mecanização das atividades agrícolas, muitas pessoas e comunidades vem perdendo esta condição de uso em torno da continuidade da oferta destes alimentos.

Desta forma, é possível que nossos anciãos possuam conhecimentos sobre este assunto que, caso não sejam sistematizados e registrados, possam ser esquecidos definitivamente.

A metodologia adotada foi realizada a partir de uma abordagem qualitativa de campo e pesquisa bibliográfica. Dessa forma este tipo de pesquisa tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses. A grande maioria dessas pesquisas envolve: (a) levantamento bibliográfico; (b) entrevistas com pessoas que tiveram experiências práticas com o problema pesquisado; (c) análise de exemplos que estimulem a compreensão (GIL, 2007). Na pesquisa bibliográfica procurou-se embasamento teórico para alguns temas que envolveram o estudo, principalmente, em relação a questão da alimentação alternativa e sobre a cultura Kaingang. Também, buscou-se dados para contextualizar a comunidade na qual o estudo foi realizado.

Nesse sentido, na pesquisa bibliográfica buscamos materiais sobre o surgimento do termo PANC e sua utilização, em vista de contemplar a análise dos dados coletados nas entrevistas, de modo a auxiliar na discussão do tema sobre a alimentação. A principal obra utilizada foi o livro “Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil” de Kinupp e Lorenzi (2014), para o reconhecimento e classificação das plantas encontradas na pesquisa de campo que envolveu três entrevistas com roteiro semiestruturado, contemplando as anciãs das comunidades do Novo Xingú, em Constantina, e na área indígena Rio da Várzea, em Liberato Salzano, todas realizadas de forma presencial.

No entanto, durante o processo de pesquisa houve algumas dificuldades relacionadas à pandemia do COVID 19, quando tivemos muitos desafios para realizar as entrevistas com as pessoas anciãs da comunidade que, por serem pessoas idosas, os cuidados deveriam ser redobrados em relação à uma possível contaminação. Também, o local de minha residência e o necessário deslocamento

interferiram, pois como morava no acampamento novo Xingu, encontramos maior facilidade em poder realizar as entrevistas; em contrapartida, no Rio da Várzea, necessitamos utilizar outros métodos, via celular e aplicativo WhatsApp, sendo que este último permite o envio e recebimento de diferentes tipos de mídia, textos e documentos.

De modo a não identificar as participantes utilizamos a caracterização de A1, A2 e A3 no tratamento das respostas, porém, destacamos o livre consentimento das envolvidas neste trabalho.

As entrevistas foram realizadas com o intuito de levantar elementos sobre a alimentação nos tempos antigos, com especial destaque para as plantas advindas da coleta feita diretamente na natureza. Os resultados obtidos foram agrupados no sentido de identificar e classificar as plantas apontadas e, num segundo momento, poder estabelecer uma comparação entre os dados coletados em cada uma das comunidades. Tínhamos como hipótese que seriam encontrados maiores conhecimentos sobre o uso das plantas não convencionais na Aldeia Rio da Várzea, uma vez que nessa área indígena a cultura tradicional Kaingang é mais aparente e preservada, como já afirmado anteriormente.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DAS COMUNIDADES

Para compreendermos melhor o processo de pesquisa realizado apresentamos brevemente o contexto onde foram coletados os dados, pois, ao refletir sobre o tema da alimentação, implica, também, reconhecer as condições de vida das pessoas contempladas neste estudo. Assim, apresentamos informações gerais a respeito das comunidades elencadas.

2.1.1 Acampamento Novo Xingú

Atualmente, o acampamento Kaingang de Novo Xingu fica localizado nos limites do município de Constantina, ao norte do Estado do Rio Grande do Sul, mais especificamente na comunidade denominada de linha Encruzilhada. A cidade de Constantina apresenta 10.101 habitantes de acordo com o censo de 2016, possuindo uma área territorial de 278,54 km².

A comunidade do acampamento vem, desde o final de 2005, numa luta pela demarcação do território pleiteado, buscando o reconhecimento da história de seus antepassados que habitaram esse lugar.

Assim, no acampamento de Novo Xingu vivem 26 famílias, totalizando 90 kanhgág, sendo 55 pessoas adultas e 36 crianças. Constantemente, o número de famílias se altera, com idas e vindas, como, por exemplo, quando 16 famílias vieram da Terra Indígena Xapecózinho (SC) para integrar o grupo acampado, mas permaneceram por pouquíssimo tempo e logo saíram, regressando para a sua Terra Indígena de origem.

Na organização social do acampamento, a comunidade tinha como cacique o Kanhgág Lourenço Amantino e, como vice, o Kanhgág Gerson Amantino, que é filho do cacique. Porém, com a morte do cacique, o cacicado passou para seu filho mais velho Gelcimar Amantino, seguido pelo seu vice Gerson Amantino. Ao corpo de lideranças da comunidade integram, ainda, um capitão, além de outras, que podem ser substituídas a qualquer tempo e que exercem funções menores em torno das responsabilidades.

No entanto, segundo o conhecimento dos kófa (anciões) do acampamento Novo Xingu, essa terra é dos parentes ligados diretamente às famílias que se encontram ali acampadas. Uma terra que foi habitada pelos avós, tios e demais parentes que, antigamente, viviam na região, mais precisamente no lugar conhecido como escolinha – espaço em que se localizava uma pequena escola desativada pelo município.

Conforme contam os kófas do acampamento, entre 13 e 16 famílias residiam ali, formando uma pequena comunidade. Eram famílias como: Vergueiro, Moreira, da Silva, Fortes, Pedroso, entre outras, oriundas de diferentes lugares, tais como: T.I. Pénhkár (Rio da Várzea), T.I. Nonoai e T.I. Guarita, ambas localizadas no RS e T.I. Palmas, no PR.

No acampamento, a vida não é fácil. Essa experiência de retomada do território dos antepassados se deu no final de 2005, mais precisamente, no mês de novembro daquele ano.

Em meio a esse tempo, o grupo se improvisou. Os principais envolvidos trocaram ideias e verificaram algumas condições mais urgentes e os desafios para a reentrada na terra que julgavam ser de seus avós, além de outros parentes que faziam parte do grupo 12 que se somaram para auxiliarem neste processo de retomada. Depois de se organizarem, isso em pouco tempo, partiram junto com famílias Kaingang que viriam de outros lugares, como: T.I. Nonoai, T.I. Serrinha e T.I. Guarita.

Ainda na atualidade, essa comunidade, junto com as lideranças, continua lutando pelo acesso à terra nesse acampamento, pois com a troca do governo federal as demarcações indígenas estão paradas, mas com muita luta e esforço de todos, a vida continua no acampamento.

Além disso, neste acampamento existe uma escola que atende aos alunos do Pré A, e Pré B, anos iniciais do 1º ao 5º ano e anos finais do 6º ao 9º ano. Nesse ano de 2022 o acampamento teve uma conquista importante mediante a ampliação do atendimento das séries finais, até o 9ª ano e, deste modo, os alunos do acampamento não precisam mais se deslocar até a cidade para poder estudar.

2.2.2 Terra Indígena Rio da Várzea

Para entender um pouco da comunidade do Rio Várzea falaremos de aspectos gerais e de sua escola, onde, a princípio, este trabalho seria realizado.

A comunidade pertence ao município de Liberato Salzano - RS. A terra indígena possui em sua área um quantitativo de 220 famílias que sobrevivem através de plantio de milho, batata e do artesanato, mas há pessoas que trabalham fora da comunidade. Além disso, 95 % da comunidade são falantes da língua materna Kaingang.

A escola Estadual Indígena de Educação Básica Francisco Kajeró, localizada na terra Indígena Rio da Várzea, município de Liberato Salzano, Distrito de Pinhalzinho, pertencia à Funai. A escola situa-se nas margens do Rio da Várzea, entre os municípios de Liberato Salzano e Rodeio Bonito. O acesso à escola se dá por uma estrada de terra do município de Liberato Salzano, distante 28 km dali,

sendo 8 km localizada no interior de uma mata densa, com acesso bastante limitado, principalmente nos dias chuvosos.

Pelo município de Rodeio Bonito a via de acesso também é por estrada de chão batido, numa distância de 7 km, sendo a travessia do Rio da Várzea realizada através de balsa, ou, na impossibilidade desta, através de barco, acarretando, em ambas situações, grande dificuldade e perigo nos casos de cheia do rio.

A primeira professora da escola foi Helena Palharini Castioni, que conduzia a mesma, para alunos matriculados nas séries iniciais no ano de 1982, tendo permanecido até o ano de 1984. No ano de 1985 chega a professora Margarete Reolon dos Anjos permanecendo até o ano de 1988. Neste mesmo ano a escola passa a ser uma Escola Municipal, quando a Prefeitura de Liberato Salzano assume a responsabilidade pela educação na Terra Indígena do Rio da Várzea.

No ano de 2002 o Governo do Estado do Rio Grande do Sul assume o setor educacional desta comunidade, quando o Conselho Estadual de Educação se manifestou favorável a criação da Escola Estadual Indígena de Ensino Fundamental Francisco Kajeró. Em 2004 foi autorizado o funcionamento do ensino fundamental e em 2013 foi designada como Escola Indígena de Educação Básica Francisco Kajeró. O parecer Nº 914/2014 credenciou a escola para a oferta do Ensino Médio na modalidade de Educação de Jovens e Adultos – EJA, autorizando o funcionamento destes cursos na referida escola.

Assim, em sua realidade atual a escola conta com uma infraestrutura de seis salas de aula, laboratório de informática, sala de professores, biblioteca, banheiros, lavanderia, cozinha, dispensa, refeitório, secretária, sala de coordenação pedagógica, pátio cercado e arborizado, hortas, oca de madeira no pátio, sendo esta última, utilizada para atividades culturais e aulas de artes.

Atualmente os estudantes estão inseridos na Educação Infantil, no Ensino Fundamental, Ensino Médio, EJA – Alfabetização e Anos Finais do Ensino Fundamental.

A comunidade escolar constitui-se de quinze turmas de estudantes que são atendidas por sete professores indígenas com formação em Magistério e Ensino Médio, sendo que destes, três estão cursando Licenciatura em Educação do Campo: Ciências da Natureza, na Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS, Campus Erechim. Ainda, doze professores não são indígenas, sendo todos graduados e/ou com pós graduação na sua área de ensino. Completando o quadro de funcionários,

a escola conta com duas merendeiras e duas serventes. O funcionamento da escola se dá nos turnos da manhã e tarde, sendo os Anos Finais do Ensino Fundamental no período matutino e, por sua vez, a Educação Infantil e Anos Iniciais, no vespertino.

2.3 A ALIMENTAÇÃO HUMANA

A alimentação como necessidade das pessoas vem passando por muitas mudanças nos últimos tempos. Com o surgimento da agricultura muitas coisas se modificaram, ainda mais quando a industrialização e o desenvolvimento do atual modelo econômico direciona e intensifica um viés que faz com que a grande maioria de pessoas dependa exclusivamente da compra de alimentos.

No sistema capitalista, o cultivo de plantas disponíveis para alimentação passou a ser aperfeiçoado por meio da tecnologia e produção em grande escala. Nesse processo, em muitos dos lugares, observa-se que as mulheres, cada vez mais, vão sendo destinadas a ocuparem os espaços particulares da vida doméstica, responsabilizando-se pela economia essencial para a sobrevivência do grupo familiar.

A dieta alimentar, como outros hábitos e costumes, desta forma, sofre influência de uma série de fatores, de ordem cultural, climática, religiosa. Porém, na atualidade, muitos hábitos seguem as regras da indústria que oferta produtos mais baratos e os apelos da propaganda, a exemplo dos refrigerantes e alimentos com alto grau de processamento.

Obedecendo a este movimento complexo, a oferta de produtos agrega a ideia de diversificação, com a possibilidade de produzir e transportar alimentos, mas, no mesmo tempo, seguimos uma perspectiva de padronização em torno da manipulação e transformação dos mesmos. Alguns estudos evidenciam uma redução dos componentes da base dos alimentos (oriundos, primordialmente, da soja, trigo e milho). Na esfera do consumo alimentar, a dependência ao mercado é cada vez mais nítida, assim como o apelo por dietas variadas, principalmente na atualidade, com a promessa de alimentos saudáveis.

O setor agroindustrial mostra recordes na produção de grãos, mas muita gente enfrenta a escassez de alimentos, sendo que grande parte destes são

agricultores, portanto, uma grave questão a ser problematizada e enfrentada desde sempre.

2.4 HÁBITOS ALIMENTARES DA CULTURA KAINGANG

Observamos que hoje em dia a alimentação e os hábitos alimentares dos indígenas não é mais como antigamente, pois em outros tempos a maioria consumia espécies e variedades vindas da natureza, muitas delas, típicas dos indígenas. Com o passar do tempo, também pelo contato com outras pessoas e as mudanças ocorridas, as comidas antigas foram se perdendo. Na atualidade, cada vez mais os alimentos industrializados foram chegando, e como são de fácil aquisição, a maioria dos indígenas pouco ou quase nada consomem as comidas típicas de outrora.

No entanto, assim como para os jovens, mas principalmente para os idosos, as comidas industrializadas se demonstraram prejudiciais pra saúde. Observamos que essa mudança alimentar causou e ainda tem causado muito desconforto. Nesse sentido, alguns idosos, em muitas das vezes tentaram resistir a esses padrões e hábitos alimentares, porém, diante das necessidades e dificuldades tiveram que aceitar essa nova realidade que veio.

Muitos foram os motivos que levaram a estas modificações na dieta dos indígenas. Uma das grandes razões é a questão da dificuldade que os povos tradicionais enfrentaram no que se refere à perda significativa das terras indígenas, como descrito por Santos e Coimbra, no trecho a seguir:

Diminuição de seus territórios, instabilidade da garantia dos direitos e transformação de seus princípios produtivos, a necessidade de procura por comércios locais se torna mais significativo e as atividades básicas de subsistência se inclinam fortemente ao abandono, favorecendo assim um consumo crescente de alimentos industrializados e reforçando mudanças prejudiciais à saúde. (SANTOS e COIMBRA, 1993, p 13-47).

Ou seja, como podemos contatar, a transformação da cultura alimentar destes grupos tem forte influência do capitalismo urbano-industrial. As relações com o mercado afetaram diretamente outros tipos de dinâmicas produtivas, interagindo no contexto alimentar das comunidades indígenas. (CANESQUI et. al., 2005).

Nos estudos realizados por Santos e Coimbra (1993) também fica claro que existe uma diversidade na forma com que os diferentes povos estão resolvendo as suas questões de sobrevivência, de acordo com cada local e possibilidades. Segundo estes autores, os indígenas têm desenvolvido diversas estratégias de utilização dos recursos naturais e diferentes métodos de produção no preparo dos alimentos, alguns se sustentam através de caça e pesca para sua subsistência, e outros praticam a agricultura intensiva, também produzem instrumentos, como as armas, e implementos necessários para a execução das atividades. (SANTOS e COIMBRA, 1993).

No entanto, a alimentação do índio passou a ser menos diversificada, e os alimentos adquiridos comercialmente apresentam menor valor nutricional, como é o caso do açúcar e do arroz polido, entre outros (LEITE, 2004).

As atividades de caça, coleta e pesca vem ao longo do tempo passando por transformações decorrentes, principalmente da instalação de novos regimes econômicos e da diminuição dos limites territoriais. Tal situação contribuiu para o empobrecimento e carência alimentar para muitos povos indígenas, estabelecendo quadros de desnutrição, hipovitaminose e anemias (SANTOS e COIMBRA, 2003).

Por outro lado, é importante destacar que os conhecimentos tradicionais dominados por muitos povos, também marcaram a cultura brasileira, com contribuições importantes nas práticas agrícolas e hábitos ao conjunto da sociedade.

Freyre (2003) assinala que as mulheres foram as responsáveis pela introdução dos conhecimentos e usos de diversos alimentos, drogas e medicamentos, utensílios, criação das crianças e higiene (banhos). Foram também as indígenas que “ensinaram” o processo de coivara, ou seja, a utilização do fogo para o manejo de plantações, além do conhecimento sobre o cultivo de raízes e sementes. Na agricultura, ensinaram a plantar mandioca, cará, inhame, milho, jerimum, amendoim e mamão. Podemos dizer que muitas mulheres indígenas, casadas ou escravizadas pelos portugueses, construíram um jeito mestiço de ensinar sobre o ambiente.

Freyre (2003, p. 191-192) destaca a farinha de mandioca, adotada pelos colonos no lugar do pão de trigo, por ser considerada fresca, sadia, proveitosa e de fácil digestão. De acordo com o autor, foi nas cozinhas das casas-grandes que os

vários quitutes feitos de mandioca “perderam o ranço de origem para se tornarem abasileirados”.

Então podemos perceber que foi através do indígena que os brancos, portugueses conseguiram ampliar suas formas de cozinhar, fazer as tarefas de casa e também a plantar alimentos para a sua sobrevivência.

No sentido de reconhecer a importância da alimentação para os grupos indígenas, Tempas (2009) expõe, que nada é mais elementar para o ser humano do que a alimentação, afinal, é através dela que são ingeridos os nutrientes essenciais à sobrevivência de qualquer ser vivo.

Com isso podemos ver, também, que a alimentação indígena era baseada na colheita de vegetais espontâneos. Sobre a cultura Kaingang no sul do Brasil, Becker (1995, p 178) destaca o uso do pinhão, fruto da araucária, que é complementada pela caça, pesca e horticultura. O autor descreve, ainda, um manejo bastante habilidoso deste povo para a colheita do pinhão. Segundo ele, os indígenas escalavam os pinheiros com um laço de cipó em volta dos pés e das costas, e outro ao redor da árvore, podendo, assim, fazer resistência sobre o tronco da mesma.

Podemos, ainda, entender que o abastecimento e o processo de alimentação dos indígenas Kaingang era bastante variado, conforme Becker (1975), quando diz que:

Os alimentos de origem animal, registram a carne de diversos tipos, conseguida na caça, pesca ou recolecção (larvas e insetos), e o mel de abelha silvestre. Além disso na época moderna os indígenas usavam o produto da domesticação rudimentar de galinhas, suínos e bovinos, além de alimentos vegetais, a grande variedade de raízes, tubérculos e frutos silvestres que obtém pela colheita e pelo plantio fazem parte da dieta alimentar.

Seguindo nesse sentido, este mesmo autor coloca que a coleta era parte importante da dieta Kaingang, os produtos colhidos eram os frutos, as sementes silvestres, raízes e tubérculos. Assim, o alimento na dieta dos Kaingang era o pinhão, palmito, mel, frutas, verduras, erva mate, as plantas medicinais e os corós encontrados nas taquaras. Na agricultura se cultivava, principalmente, o milho, feijão e a moranga.

Temos, ainda, a destacar que, para os Kaingang, o milho e o feijão são considerados alimentos sagrados, pois eram utilizados para a alimentação e base

nos rituais sagrados, como as festas do Kiki, um ritual para homenagear os mortos. Veiga (2006) descreve que a festa era realizada uma vez por ano, entre os meses de maio e junho, mas que nos últimos tempos a cerimônia está sendo realizada a cada três anos, pois há escassez de alimentos.

Como podemos observar nestes dados trazidos pelo conjunto dos autores acima citado, parte da alimentação dos Kaingangs estava ligada à coleta de produtos diretamente no ambiente natural e, por essa razão, entendemos que é interessante aproximar estes hábitos aos estudos atuais sobre as PANC.

2.5 PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS

O termo PANC vem despertando interesse nos meios gastronômicos, assim como entre grupos que orientam para a busca de alternativas nutricionais. Na procura de uma definição, encontramos Kinupp e Lorenzi (2014), que argumentam ser este termo empregado por permitir uma caracterização mais ampla:

PANC nada mais é do que um acrônimo para tentar contemplar as 'Plantas Alimentícias Não Convencionais', ou seja, plantas que possuem uma ou mais das categorias de uso alimentício citada(s) mesmo que não sejam comuns, não sejam corriqueiras não sejam do dia a dia da grande maioria da população de uma região, de um país ou mesmo do planeta, já que temos atualmente uma alimentação básica muito homogênea, monótona e globalizada (p.14).

Para estes autores, essa definição possibilita um sentido menos restritivo, uma vez que as plantas podem ser de grande diversidade e reconhecidas como exóticas, nativas, silvestres, espontâneas ou cultivadas. (KINUPP; LORENZI, 2014, p. 15).

Sendo assim, concebemos que muitas destas plantas, em alguns lugares, podem ser mais importantes como alimento, quando em outros, podem ser usadas como chás ou com outro sentido mais específico.

Um exemplo disso são as flores chamadas de "onze horas", onde para muitos é uma simples flor, mas segundo o artigo culinária selvagem, mostra que podem ser consumidas suas folhas, flores e talos através de cozimento, ou crua mesmo, apresentando um valor nutricional muito bom, contendo proteínas, carboidratos, gordura e fibras.

Existem muitas plantas em nosso meio, porém, desde sempre e, principalmente na atualidade, pela simples falta de conhecimento ou dificuldade de transmissão pelos nossos antepassados, não sabemos mais como as utilizar. A natureza em si está repleta de árvores que servem para alguma doença e em muitas das vezes recorremos aos remédios e à medicina convencional, quando possuímos uma infinidade de variedades em nossas hortas. Um exemplo disso é o caruru, para muitos, uma praga que deve ser controlada, não a reconhecendo como uma planta para consumo alimentar que pode ser utilizada como salada. Além de ser consumida através de suas folhas e sementes, possui um alto valor nutricional para a saúde, pois contém proteínas, gordura, carboidratos e fibras.

Nesse sentido, vemos que algumas comidas típicas indígenas Kaingang são corriqueiras, de uso frequente, mas que para outras culturas, são consideradas ou tidas como um costume estranho e até perigoso em torno do seu possível consumo. Outro exemplo disso é o consumo da mandioca brava, uma variedade que para ser consumida necessita ser muito fervida para tirar a toxicidade da planta.

Desta forma, entendemos que o estudo e resgate dessas plantas poderá ser muito importante, principalmente na atualidade em que muitas famílias encontram dificuldades do sentido de garantir uma boa alimentação, envolvendo a segurança alimentar e nutricional.

Considerando o conjunto destes aspectos, dando sequência ao trabalho, no próximo capítulo apresentamos os principais resultados da investigação realizada.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Depois de realizado o estudo organizamos os depoimentos e informações resultantes das três entrevistas com as anciãs. Isto permitiu que fosse dividido alguns tópicos sobre a alimentação nas comunidades. Desta forma, a análise traz, num primeiro momento, aspectos mais gerais, referentes às memórias dos tempos passados, para em seguida, refletir sobre as principais mudanças ocorridas. Por fim, identificamos algumas PANC que surgiram nos depoimentos, que talvez mereçam destaque para um estudo mais aprofundado.

3.1 A VIDA DOS TEMPOS PASSADOS

A primeira pergunta do questionário aplicado foi assim formulada: “Comente sobre como era a vida dos Kaingang na sua infância. E o que mudou para hoje?”

As três entrevistadas colocaram que a vida na infância era muito difícil, em todos os aspectos.

Dessa maneira a entrevistada A1 comentou que quando era mais jovem vivia numa casa construída de taquara, sendo que poucos tinham casas feitas de madeira. Segundo ela, hoje em dia está tudo mudado, o indígena já tem casa boa de material, tem praticamente todos os móveis. A casinha onde os indígenas moravam antigamente, tinha fogo no chão e a cama era feita de madeira, sendo que alguns utilizavam folhas de mato como coberta. Também comentou que tinha apenas uma panela pra fazer comida, chamada de polenteira.

Já, a entrevistada A2 colocou que em tempos passados as casas eram de chão batido, com telhado de capim, e era o pai quem construía a casa. Sendo assim ela avalia que hoje é tudo distinto, as crianças já nascem com casas diferentes, conhecendo muitas tecnologias, e finaliza dizendo que antigamente não tinham nada, mas eram mais felizes que hoje em dia.

Por sua vez, entrevistada A3 coloca, também, que em sua infância a vida do povo era muito difícil, pois os governantes e ONG's não davam muita atenção aos

indígenas, tanto em relação à saúde quanto na educação, principalmente em relação à Funai, portanto, os indígenas sobreviviam uns ajudando aos outros, plantando alguma coisa como milho, batata, mandioca, além de caça e a pesca. Somente depois de muitos anos e conforme a organização indígena foi se estabelecendo é que os poderes estabelecidos começaram a se preocupar mais com o povo indígena.

Observa-se nestes relatos que a infância das pessoas indígenas era muito difícil e sofrida, as casas eram feitas de taquara, o telhado de capim e o chão era de terra, havendo muitos relatos em torno das dificuldades materiais. Porém, no mesmo tempo em que existiram aspectos negativos, apontaram que as pessoas eram mais felizes que hoje em dia, onde aquela época não tinha celular, essas tecnologias todas, e as crianças brincavam mais umas com as outras. Observa-se, nestas referências, alguma formas e nuances em torno de relações mais coletivas e de menor dependência das tecnologias, sem, contanto, negá-las, pelo fato de se constituírem como parte do processo de desenvolvimento humano.

3.2 ALIMENTAÇÃO

Outra questão formulada foi a seguinte: “Como era a alimentação da sua família quando criança?”

Podemos observar no relato das entrevistadas algumas diferenças, provavelmente por conta das condições locais em que habitavam.

Grandes dificuldades são apontadas pela entrevistada A1, que comenta que naquela época era bem difícil de conseguir alimento, onde os seus avós não eram aposentados e seu avô trabalhava na roça e produzia um pouco de alimento, além de haver criação de galinha, porco, e também iam no mato para caçar e pescar.

No entanto, a entrevistada A2 coloca diferente, onde a alimentação era proveniente daquilo que seu pai plantava. Além de criação que tinham, ele fazia sua própria roça para plantar os alimentos. Também utilizavam do pilão, um instrumento usado para preparar o arroz, a canjica, o fuá e o pisé. Também plantavam abóbora e até que não havia os frutos, tiravam as folhas e as cozinhavam, tornando-se uma alternativa alimentar, e isso até hoje tem.

Neste depoimento observamos a riqueza de diversidade de produtos, mas também de procedimentos, com usos de recursos diferentes para garantir a alimentação.

A entrevistada A3 coloca que, quando criança, a família sobrevivia muito da alimentação típica indígena como o fuá, kumi, pisé, pipoca, batata doce e moranga, mas também cultivavam milho, feijão, entre outros.

Nesse sentido podemos observar que era bem difícil conseguir alimento, como mostram as entrevistas, sendo que cada família procurava conseguir alimentos de forma diferenciada, uns buscavam na natureza, outros faziam seus plantios para seu próprio consumo.

Considerando este aspecto, Oliveira (2009) traz que a roça tem um papel muito importante dentro das casas que ainda praticam a plantação como meio de subsistência, não a “plantação pros gastos”, que seria aquela plantação para comercialização, como fonte de renda. São muito comuns nessas plantações, alimentos como batata-doce, folhas verdes, mandioca, milho e verduras e outros que são plantados com menos frequência, como abóbora, cebola, pepino, salsa e soja.

3.3 PRINCIPAIS COMIDAS E ONDE ERAM ENCONTRADAS

Nas respostas à questão: Quais as principais comidas? E onde conseguiam? podemos observar que duas delas colocaram que as comidas vinham do mesmo lugar: da natureza, como mostram as entrevistadas A1 e A2.

Os destaques foram dados para pesca, a canjica que a avó fazia e misturava com a galinha caipira e o milho torrado, chamado pisé. A pesca eles iam ao rio e, ao mato, para caçar.

As principais comidas dos indígenas eram as típicas, folhas, a carne dos animais da criação, além das coletadas na natureza, sendo algumas delas provenientes da própria roça, como feijão e arroz.

A resposta da entrevistada A3 informa que os alimentos também vinham da natureza, eram 100 % naturais e saudáveis, pois ela fala que naquela época não se

usava produtos tóxicos nas plantas, sendo que hoje é difícil para nós indígenas conseguir comer alimentos naturais, seja pelo uso excessivo de agrotóxicos, como também, pelo fato de que, em algumas aldeias, já não existir mais floresta para conseguir os alimentos naturais que a natureza nos fornecia anteriormente.

Abreu (1907) traz que a caça e principalmente a pesca compunha a alimentação de base animal indígena. Possuíam agricultura incipiente, de mandioca, de milho, de várias frutas. A plantação e colheita, a cozinha, a louça, as bebidas fermentadas competiam às mulheres; encarregavam-se os homens das derrubadas, das pescarias, das caçadas e da guerra (p. 10).

3.4 AS MUDANÇAS

Na sequência das entrevistas formulou-se a seguinte questão “Tem diferenças da alimentação daquela época para hoje? Quais?”

Podemos perceber que as três entrevistadas colocaram que existe, sim, muitas diferenças daquele tempo para hoje, principalmente quando se fala em comidas industrializadas como mostram as entrevistadas A1 e A2.

A alimentação daquela época para hoje é bem diferente, pois hoje em dia se compra quase tudo no mercado, se falta alguma coisa, logo se vai correndo para lá, ninguém vai mais pescar, nem no mato para caçar, onde aquela época os indígenas viviam no mato para se alimentar.

Também trazem que hoje a alimentação é mais industrializada, desaprendemos a nos alimentarmos, entretanto, quando nos enjoamos, daí vamos procurar a nossa comida típica, por exemplo, a carne.

No entanto, a entrevistada A3 coloca que há diferença entre as comidas de antigamente e as de hoje, antes eram mais fortes e resistentes, principalmente para o trabalho na roça. Segundo ela, hoje tudo é mais industrializado e, em assim sendo, vemos que em muitas das aldeias, os próprios indígenas estão usando agrotóxicos nas lavouras, fazendo com que a possibilidade de uso e acesso às comidas típicas vêm se perdendo como parte de nossa cultura ancestral.

Nesse sentido, Becker (1975) coloca que o abastecimento indígena, em termos de alimentação, era bastante variado, registrando que a carne de diversos tipos, conseguida na caça, na pesca ou por insetos, entre outros alimentos vegetais, como raízes e frutos, era bem abundante.

Sendo assim, observamos um grande problema hoje naquilo que se refere à alimentação dos povos indígenas de outrora. Antigamente, os indígenas tinham quatro fontes importantes de alimentos. A coleta de pinhões era muito importante na dieta kaingang assim como as verduras do mato, como o fuá, o kumî que é a folha da mandioca brava, onde precisa ferver para tirar o veneno e depois fritar em gordura. Assim também, como as muitas qualidades do mel proveniente das diferentes espécies de abelhas indígenas da América.

No entanto, a entrevistada A3 coloca que antes a comida era saudável, e hoje, além de ser menos variada e de difícil acesso, as que existem, estão todas contaminadas pelo uso cada vez mais intensivo de agrotóxicos.

Diante desse processo entendemos que as comidas típicas possuem um papel importante e são fundamentais na vida dos indígenas. Percebe-se, porém, que com a chegada dos alimentos industrializados, algumas doenças acometeram os indígenas, como mostra a autora Rocha (2011).

O crescente índice de casos de indígenas acometidos de Hipertensão, Diabetes e Sobrepeso repercutem muito a preocupação e aponta para uma reflexão sobre o estado de vulnerabilidade nutricional destes indivíduos e, conseqüentemente, direciona estudos sobre a importância desta temática tão contemporânea (p.5-41).

Ressaltamos que esta é uma preocupação que atinge a população em geral, mas de forma mais significativa, aos povos indígenas.

3.5 ALIMENTOS DA MATA E A PANC

Finalizando o questionário focamos no objeto do estudo das PANC, com a seguinte questão: “Quais plantas eram coletadas no mato e utilizadas na comida ou na alimentação quando você era criança”?

Podemos observar que as entrevistadas colocaram que as plantas mais coletadas e usadas na alimentação, base das comidas típicas, eram as plantas do mato, como o *kumi* e o *fuá* e o radiche silvestre. A entrevistada A1 traz que “nestes tempos antigos, tinha muitas dessas plantas, hoje em dia com esses agrotóxicos não se vê mais tantas, algumas bem pouco. Estas plantas não são muito encontradas e também não são utilizadas tanto nas refeições, mas quando tem, utilizamos a planta do *fuá* e do *kumi*, senão, usamos salada plantada pois esperamos a planta nascer e estar bom para tirar e comer”.

A entrevistada A2 nos trouxe que “as plantas que eram vindas do mato, da natureza, era mais o *kumi*, o *fuá*, a *radicha do mato*, a *cerraia* e alguns outros tipos como o *urtigão*”.

A entrevistada A3 coloca que “a alimentação antigamente era mais coletada no mato principalmente o *kumi* e o *fuá*, e até hoje a gente ainda consome bastante, também a *cambuquira*”.

Dessa forma podemos perceber a importância que as comidas típicas têm na vida dos indígenas, pois entende-se, a partir destas respostas, que a alimentação vinda do mato é mais saudável que as industrializadas. Esta última entrevistada salientou bastante a importância destas comidas. Em seu depoimento aparece a defesa de que algumas comidas são muito importantes para os povos indígenas, e é preciso que esta prática seja intensificada junto às novas gerações e a todos os Kaingang.

Nesta direção, a autora Casagrande (2011) possui um importante trabalho onde entrevistou um professor indígena, descrevendo alguns pratos importantes da culinária indígena. Destaca-se o *Fuá*, também chamado de erva moura, encontrada nas lavouras, o *Kumî*, um alimento feito com os brotos da mandioca brava. O *Piché* feito de milho torrado e que pode ser consumido de diversas maneiras, com leite, feijão, carne e açúcar, e a farofa que é feita com farinha de milho torrado. Também o *Regró*, um estilo de feijoada, entre outros.

Considerando as falas de nossas entrevistadas observamos que alguns alimentos foram os mais citados, dentre os quais buscamos identificar e relacionar com o estudo das PANC. Abaixo, trazemos a tabela de classificação e nomenclatura das mesmas.

Nome Kaingang	Nome popular português	Nome científico
Fuvá	Maria Pretinha	<i>Solanum americanum</i>
Kumi	Folhas da Mandioca brava	<i>Manihot esculenta</i>
Siraj	Radicha do mato	<i>Hypochaeris chillensis</i> <i>Hypochaeris brasiliensis</i>
Pisé	Milho torrado (neste caso é um preparado com o milho que não é considerado PANC, mas o seu preparo não é tão usual)	

Entendemos que muito ainda poderia ser abordado sobre este tema, porém, a partir desta investigação, acreditamos que possamos motivar mais estudos que envolvam os alimentos chamados não convencionais.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com o desenvolvimento dessa pesquisa pudemos compreender que cada uma das entrevistadas trouxe algo relevante, algo importante da sua vida na infância, através das suas comidas típicas e da sua cultura. Nesse sentido, esta

pesquisa, cujo objetivo foi desenvolver estudos sobre o tema das plantas alimentícias não convencionais nas comunidades de Novo Xingú e Rio da Várzea se ampliou para outros aspectos da vida de nossos povos.

Observou-se que existe uma realidade diferente, de acordo com a experiência que cada entrevistada viveu, com o destaque que existem contradições entre o passado e a atualidade. Algumas comentam que a vida era muito difícil antigamente, mas por outro lado, atualmente, estamos vivenciando outros tipos de dificuldades, como a falta de alimentos saudáveis, pelos mais diferentes motivos e causas.

Hoje em dia, de modo geral, existem poucas plantas alimentícias que os indígenas consomem, tais como o *fuá*, o *Kumi*, a *radicha do mato*, pois antigamente, em qualquer lugar se encontravam estas plantas, sendo que hoje, com a intensificação do uso dos agrotóxicos, pouco se vê das nossas comidas, e isso faz com que muitos são obrigados a consumir produtos industrializados da modernidade.

Nesse sentido, o conhecimento e a utilização das plantas não convencionais na alimentação *Kaingang* é de extrema importância para as comunidades indígenas. Muitas destas plantas fazem parte da nossa cultura, envolvendo diretamente a alimentação. Estas plantas citadas, possivelmente outras, fazem parte no contexto social da vida Kaingang, seja no uso em forma de chás, sucos, bebidas, preparações alimentícias de diferentes pratos para o consumo ao longo da história.

Essas plantas são alimentos mais saudáveis, e não há uso de agrotóxicos, por isso, mas não só, fundamentais para o desenvolvimento de uma alimentação mais saudável e adequada para as nossas crianças e população em geral.

Pesquisar esse tema foi muito importante, pois adquiri muito conhecimento através das pessoas que foram entrevistadas, onde cada uma tinha uma forma de demonstrar suas vivências, de fazer determinado remédio ou alimento, além de termos tido a possibilidade de constituir uma forma de resgate e valorização do saber popular das comunidades indígenas.

Dessa maneira, podemos perceber que esse tema das plantas não convencionais é muito importante, também para o curso de Licenciatura em Educação do Campo – Ciências da Natureza, ao articular possibilidades de interlocução entre os diferentes componentes curriculares com a agroecologia que,

dentre outras questões, tem o intuito de trabalhar o ensino das plantas e nossa relação com a natureza.

Nesse sentido, tinha como hipótese que seriam encontrados maiores conhecimentos sobre o uso das plantas não convencionais na Terra Indígena Rio da Várzea, e isso se confirmou, pois se preserva mais a mata neste espaço, onde se encontram essas plantas mencionadas. Ou seja, com a existência da mata, isto também possibilita que aconteça maior preservação de conhecimentos do que em outros locais. Infelizmente, em algumas aldeias, por inúmeros motivos, alguns aqui trazidos, as tradições e práticas vão se perdendo, refletindo na perda da cultura em geral. Na Terra Indígena Rio da Várzea, mesmo com dificuldades, ainda se mantém traços culturais carregados de conhecimentos, refletidos, por exemplo, nos rituais com utilização de diferentes espécies de plantas.

Finalizamos dizendo que os indígenas precisam lidar com muitas adversidades. Porém, apesar disso, esperamos que este trabalho possa contribuir para com o fortalecimento dos processos de luta e resistência direcionados ao modo de vida Kaingang, de todos os povos originários, e da sociedade como um todo.

6 REFERÊNCIAS

- ABREU, Capistrano. **Capítulos de História Colonial**. Rio de Janeiro: M. Orosco & C., 1907.
- BECKER, Ítala Basile. **Dados sobre o abastecimento entre os índios Kaingang do Rio Grande conforme a bibliografia dos séculos XVI a XX**. Instituto Anchienato de pesquisa. Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Publicações avulsas. N2. 1975
- BECKER, Ítala Basile. **O índio Kaingang no Rio Grande do Sul**. São Leopoldo: Ed. UNISINO, [1976] 1995.
- CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
- CASAGRANDE, ELIANE, 13 de novembro de 2011, **Pratos típicos da cultura kaingang** de Redentora- RS. Acesso em 26 de junho de 2019.
- CHASSOT, A. **Fazendo Educação em Ciências em um curso de Pedagogia com Inclusão de Saberes Populares no Currículo**. Química Nova na Escola, São Paulo, n 27, p 12, fev. 2008.
- FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.
- FREYRE, Gilberto. **Casa Grande e Senzala: Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. São Paulo: Global, 2003
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007
- KINUPP, V.F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. Guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. Instituto Plantarum de Estudos da Flora, São Paulo, 2014.
- LEITE, Maurício Soares. **Iri Karawa, Iri Wari; um estudo sobre práticas alimentares e nutrição entre os índios Wari (Pakaanova) do Sudoeste Amazônico**. Tese de Doutorado em Ciências da Saúde, Escola Nacional de Saúde Pública- FIOCRUZ, Rio de Janeiro, 2004.
- MINAYO, M. C. de S. (Org.). **Pesquisa social: teoria, método, criatividade**. Petrópolis: Vozes, 1994.
- OLIVEIRA, Philippe Hanna de Almeida. **Comida forte e comida fraca: alimentação e fabricação dos corpos entre os Kaingáng da terra indígena Xapecó (Santa**

Catarina, Brasil). Florianópolis, SC, 2009. ix, 142 p. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Florianópolis, 2009.

ROCHA, A.K.S., et al. **Prevalência da síndrome metabólica em indígenas com mais de 40 anos no Rio Grande do Sul**. Brasil. Rev Panam Salud Publica. 2011;29(1):41–5.

SANTOS, Ricardo Ventura; COIMBRA Jr Carlos E. A. **Cenários e tendências da saúde e da epidemiologia dos povos indígenas no Brasil**. In COIMBRA Jr, CARLOS E. A; SANTOS, 1993, p.13

SANTOS, Ricardo Ventura; ESCOBAR, Ana Lúcia (Org). **Epidemiologia e saúde dos povos indígenas no Brasil**. Rio de Janeiro: editora Fiocruz. 2003. p 13- 47.

TEMPASS, Martín César. **A dinâmica alimentar nos grupos indígenas**. In: SILVA Gilberto Ferreira da; PENNA, Rejane; CARNEIRO, Luiz Carlos da Cunha (orgs). RS Índio: Cartografias sobre a produção do conhecimento [recurso eletrônico]. Porto Alegre: EDIPUCRS,2009, p.133-144.

APÊNDICE A – Título

ROTEIRO DE ENTREVISTA

- NOME:
- IDADE:
- Comente sobre como era a vida dos Kaingang na sua infância?
- O que mudou para hoje?
- Como era a alimentação da sua família quando era criança?
- Quais as principais comidas?
- Onde conseguiam?
- Tem diferenças da alimentação daquela época para hoje? Quais?
- Quais plantas eram coletadas no mato e utilizada na comida ou na alimentação quando era criança?
- Quais plantas você coleta, e utiliza ou usa na sua alimentação?