



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

ROGÉRIO ANTÔNIO

**A ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL KAINGANG E AS MODIFICAÇÕES NA
CULINÁRIA INDÍGENA: UM ESTUDO NA TERRA INDÍGENA DO
LIGEIRO/CHARRUA/RS**

ERECHIM

2022

ROGÉRIO ANTÔNIO

**A ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL KAINGANG E AS MODIFICAÇÕES NA
CULINÁRIA INDÍGENA: UM ESTUDO NA TERRA INDÍGENA DO
LIGEIRO/CHARRUA/RS**

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.

Orientadora: Profª Dra. Solange Toderro Von Oncay

ERECHIM

2022

Bibliotecas da Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS

Antônio, Rogério

A ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL KAINGANG E AS MODIFICAÇÕES
NA CULINÁRIA INDÍGENA: UM ESTUDO NA TERRA INDÍGENA DO
LIGEIRO/CHARRUA/RS / Rogério Antônio. -- 2022.

44 f.:il.

Orientadora: Doutora Solange Todero Von Oncay

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

1. Alimentação saudável. 2. Cultura. 3. Prática
Alimentar. 4. Educação Alimentar. 5. Alimentos
Industrializados. I. Oncay, Solange Todero Von, orient.
II. Universidade Federal da Fronteira Sul. III. Título.

ROGÉRIO ANTÔNIO

A alimentação tradicional Kaingang e as modificações na culinária indígena: um estudo na terra indígena do Ligeiro Charrua – RS.

Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado como requisito para obtenção de grau de Licenciado no curso Interdisciplinar de Educação do Campo – Ciências da Natureza da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS.

Este trabalho de conclusão de curso foi defendido e aprovado pela banca no dia 01/04/2022.

BANCA EXAMINADORA:

PROFª DRª Solange Todero Von Onçay (ORIENTADORA)

PROFº DRº Almir Paulo dos Santos (AVALIADOR)

PROFª DRª Cherlei Marcia Coan (AVALIADORA)



Handwritten signatures of the examiners: Solange Todero Von Onçay, Almir Paulo dos Santos, and Cherlei Marcia Coan.

Dedico este trabalho aos meus pais, que não pouparam esforços para que eu pudesse concluir meus estudos.

AGRADECIMENTOS

Esse trabalho foi feito com muito prazer para o encerramento de uma importante etapa em minha vida pessoal, familiar, acadêmica e profissional.

Nessa caminhada muitas pessoas foram importantes ao longo da jornada até aqui, onde se encerra demonstrando minha gratidão a elas.

Acima de tudo, quero agradecer a Deus por ter me dado saúde, força em chegar até aqui e também agradeço minha mãe, minha esposa e filhos que sempre estavam me incentivando, orando por mim e também meus irmãos que sempre estavam ali dando força para mim.

Para encerrar quero agradecer a professora Solange, minha orientadora que sempre estava ali quando eu precisava, em seu nome e a todos os professores e amigos, e aos sábios que contribuíram com suas entrevistas para a realização do TCC, que muito se esforçaram para a realização do mesmo.

A todos, o meu muito obrigado.

RESUMO

Por meio dessa pesquisa, procura-se levantar informações que retratam as mudanças e as consequências acerca dos hábitos alimentares das famílias Kaingang, na comunidade Terra Indígena do Ligeiro, em Charrua/RS. Este trabalho inclui uma pesquisa bibliográfica exploratória sobre as comidas típicas, além de entrevistas realizadas com indígenas, moradores antigos desta localidade, com o objetivo de identificar elementos culturais na culinária que ainda permanecem vivos, ou que foram moldados aos novos hábitos e costumes da comunidade. Dessa forma, enfatiza-se uma discussão sobre a má alimentação à base de produtos industrializados, tão presentes em nossos contextos e que adentram também nas aldeias indígenas. Cabe nesse contexto um alerta sobre a saúde alimentar na comunidade Kaingang, pois o consumo exagerado de produtos industrializados, de baixa qualidade nutricional, com muita gordura e açúcar, estimulado pelos apelos da mídia e da publicidade sobre crianças e adultos nas aldeias, tem desencadeado o aumento da obesidade, além de inúmeras outras doenças entre os indígenas, como o diabetes mellitus e a hipertensão arterial. Por último, propõem-se ações educativas por meio da escola, como estratégia para avançar em trabalhos de conscientização sobre o tema da educação alimentar junto às novas gerações.

Palavras chave: Alimentação Saudável. Cultura. Prática Alimentar. Alimentos Industrializados. Educação Alimentar.

ABSTRACT

Through this research, we seek to gather information that portrays the changes and consequences about the eating habits of Kaingang families, in the Terra Indígena do Ligeiro community, in Charrua/RS. This work includes an exploratory bibliographic research on typical foods, as well as interviews with indigenous people, old residents of this locality, with the objective of identifying cultural elements in the cuisine that still remain alive, or that were shaped to the new habits and customs of the community. In this way, we emphasize a discussion about bad food based on industrialized products, so present in our contexts and that also enter the indigenous villages. In this context, an alert about food health in the Kaingang community is appropriate, since the exaggerated consumption of industrialized products, of low nutritional quality, with a lot of fat and sugar, stimulated by the appeals of the media and advertising about children and adults in the villages, has triggered the increase in obesity, in addition to numerous other diseases among indigenous people, such as diabetes mellitus and arterial hypertension. Finally, educational actions through the school are proposed as a strategy to advance in awareness-raising work on the subject of food education with the new generations.

Keywords: Healthy Eating. Culture. Food Practice. Processed foods. Nutrition. Nutrition education.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Mapa da Terra Indígena de Ligeiro.....	13
Figura 2. Fachada da Escola Estadual Indígena de Ensino Médio Fág Mág.....	16
Figura 3. Terra Indígena Ligeiro.....	17

LISTA DE QUADRO

<u>Quadro 1. Tipos de comidas típicas indígenas que os entrevistados conhecem e fazem</u>
<u>USO.</u>

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	11
1.1 CONTEXTUALIZANDO A PESQUISA.....	14
2. REVISÃO DA LITERATURA.....	20
2.1 HISTÓRICO DA ALIMENTAÇÃO INDÍGENA.....	20
2.2. MUDANÇAS NA ALIMENTAÇÃO KAINGANG: RESISTIR COMO FORMA DE MANTER REVIGORADA A CULTURA.....	24
2.3 O VALOR NUTRICIONAL NA ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL KAINGANG	28
2.4 A ESCOLA COMO ESPAÇO IMPORTANTE NA REEDUCAÇÃO ALIMENTAR.....	30
3. METODOLOGIA.....	32
3.1 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA.....	32
3.2 UNIVERSO DA PESQUISA.....	32
3.3 DELIMITAÇÃO DO TEMA.....	33
3.4 CONSTRUÇÃO DE DADOS.....	33
3.5 DESENVOLVENDO O ESTUDO.....	33
4. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	34
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	38
REFERÊNCIAS.....	40
ANEXO.....	43
ANEXO A – QUESTIONÁRIO DA PESQUISA.....	43

1 INTRODUÇÃO

Esse trabalho tem como objetivo fazer um estudo, sobre a cultura presente no ambiente na aldeia Indígena, a qual se localiza na Terra Indígena Ligeiro, município de Charrua, Rio Grande do Sul. A pesquisa proporciona uma análise sobre a prática da alimentação, buscando refletir sobre a importância das comidas típicas para as famílias indígenas, através dos conhecimentos milenares, passados de pais para filhos.

Desta forma, propõe-se conhecer alguns tipos de comidas típicas que ainda são usadas na comunidade, uma vez que na aldeia há famílias que ainda dão valor e usam essas comidas, principalmente os mais velhos os quais acumulam experiência sobre essa prática cultural. Esses alimentos são coletados próximo onde residem, ou seja, são plantas que nascem naturalmente em locais próximos ou nos quintais das famílias Kaingang.

Nesse sentido, podemos observar que as comidas típicas são muito importantes, pois além de servirem como alimento, também são plantas, ervas medicinais, que podem ser usadas como fitoterápicos e como chás, além de ser uma sabedoria importante do povo indígena Kaingang.

Entretanto, cabe destacar que muitas espécies vegetais foram se perdendo, com o avanço do desmatamento, a mudança é grande, sendo que muitas espécies não são mais encontradas nas matas de pequeno porte, prejudicando assim a utilização como alimento. Algumas dessas espécies vegetais serão destacadas na presente pesquisa, como por exemplo, o *fuvá* e a *mandioca-brava* que são plantas utilizadas como base na preparação das comidas típicas e cujo conhecimento sobre seus usos é muito grande pelos povos indígenas.

Este trabalho parte do pressuposto de que o reconhecimento das comidas típicas é muito importante, e preocupa-se que, hoje em dia, a maioria das famílias deixou de usar, no seu dia-a-dia essas comidas, preferindo os alimentos industrializados, enlatados, de acesso facilitado, pré-fabricados e com isso substituindo as comidas típicas.

É de conhecimentos de todos o efeito negativo que a alimentação a base de químicos traz para o organismo humano, sendo que seu consumo em demasia é

prejudicial à saúde. Procuraremos dar alguns enfoques em relação a isso ao desenvolver do trabalho.

Sendo assim, fomos em busca de alguns autores que trazem a importância da culinária tradicional e como se poderia resgatar essa importância nas novas gerações a partir da escola, numa metodologia que permita buscar compreender e rebuscar os saberes populares, vindos dos anciões, das pessoas mais antigas da sociedade/comunidade em diálogo com os conteúdos escolares. Assim, pensa-se ser importante a contribuição de Chassot (2008a) que defende o resgate e a valorização de saberes populares, trazendo-os para o contexto das salas de aula.

Compreende-se que esses debates precisam estar presentes junto às novas gerações, precisando serem levados às salas de aula, onde os filhos dos indígenas terão mais oportunidade de compreender e relacionar os saberes populares e entender o que seus avós sabiam. Assim, certamente acabarão redescobrimdo várias coisas relacionadas aos conteúdos escolares, fazendo com que essa história nunca se acabe.

Nesse sentido, a alimentação indígena tinha como fonte principal o que vinha da natureza, da mata, complementada por elementos oriundos da caça e da pesca. Junto a isso, alguns alimentos eram básicos na cultura indígena Kaingang. No trabalho daremos destaque a alguns destes alimentos que eram mais tradicionais e ainda são muito presentes nas aldeias indígenas.

Conforme vamos constatar, um dos alimentos que vem do mato é a mandioca-brava. Essa planta nasce e cresce sozinha no meio do mato, sem a interferência humana, mas para poder consumi-la, a planta deve ser cozida muito bem, num processo em que a água de cozimento é renovada várias vezes para assim tirar a sua toxicidade, pois o conhecimento indígena diz que se a pessoa consumir assim pode até matar.

Estes são saberes a serem preservados junto às gerações. A mandioca-brava conserva elevado teor de precursores do ácido cianídrico. Neste caso, a domesticação da mandioca-brava envolveu o desenvolvimento pelos índios de técnicas para retirar a toxicidade da planta.

Também serão apresentadas discussões sobre outros alimentos consumidos da natureza como a *fuvá*, uma planta que nasce nas áreas agrícolas, e é consumida como

salada, bem como também o *êmi*, que é o *bolo nas cinzas*, ou bolo feito em cima da chapa do fogão, e também a *canjica de milho*.

Assim, podemos perceber que o tema que trata das modificações da culinária indígena é bastante amplo e incorpora características da culinária de muitas décadas trazidas pelos mais velhos que residem em nossas comunidades. Dessa forma, surgiu o problema de pesquisa: O esgotamento dos recursos naturais é a única ameaça à segurança alimentar e nutricional dos povos indígenas?

Visando responder ao problema de pesquisa, estabeleceu-se o seguinte objetivo geral: Identificar as comidas típicas que ainda são encontrados na aldeia e conhecer o uso das mesmas na alimentação cotidiana das famílias da Terra Indígena do Ligeiro, em Charrua/RS.

Para o desenvolvimento do trabalho e para atingir o objetivo geral desta pesquisa, foram estabelecidos os seguintes objetivos específicos: a) Caracterizar as principais comidas típicas que são usadas nas famílias; b) Destacar como é o processo de obtenção dos alimentos naturais; c) Identificar as transformações nas práticas alimentares e como isso está afetando a comunidade Kaingang de um modo geral.

Nesse sentido, justifica-se que o interesse pela temática sobre as modificações da culinária indígena surgiu da caminhada pessoal, onde sendo filho de indígenas, percebi uma grande preocupação da parte de lideranças. Essa preocupação surgiu em mim também, onde busquei investigar essa mudança nas práticas alimentares, com prioridade para os alimentos industrializados, que me chamaram atenção a ponto de ir atrás, pesquisar e buscar saber mais sobre impactos e os problemas relacionados para isso para nossas comunidades.

Nesta busca vemos uma importante ligação da sabedoria da culinária Kaingang a ser debatida nas escolas, pois mesmo que às vezes a cultura está incorporando outras práticas alimentares, temos tentado trazer de volta e ensinar nas escolas conteúdos relacionados à culinária dos povos indígenas Kaingang.

Para socializar e contextualizar essas seguintes questões, o referente trabalho está dividido em cinco tópicos principais.

O primeiro tópico, ainda como parte da introdução, apresenta um breve histórico da escola e da comunidade indígena Ligeiro em Charrua, RS, local de onde surgiu o problema de pesquisa e em seguida os objetivos gerais e específicos e a justificativa.

Na sequência, no segundo tópico, encontra-se a fundamentação teórica que trata mais especificamente sobre o histórico da alimentação indígena, mudanças na alimentação Kaingang: um debate necessário junto às comunidades e as novas gerações, alimentação como forma de manter e revigorar a cultura e o valor nutricional na alimentação tradicional Kaingang.

Após, no terceiro tópico, desenvolvem-se os aspectos metodológicos. Neste, encontra-se a caracterização da pesquisa, universo da pesquisa, delimitação do tema, coleta de dados, bem como o percurso desenvolvido durante o estudo.

No quarto tópico desenvolvem-se os resultados e discussões conhecendo o contexto das entrevistas na relação com as comidas típicas Kaingang.

Por fim, conclui-se apontando possibilidades destes saberes fazerem a ponte com a escola, demonstrando que há possibilidade desta integração fortalecendo assim a proposta da educação do campo. A conclusão se configura no último tópico onde são apresentadas a indicação frente a um problema de pesquisa.

1.1 CONTEXTUALIZANDO A PESQUISA

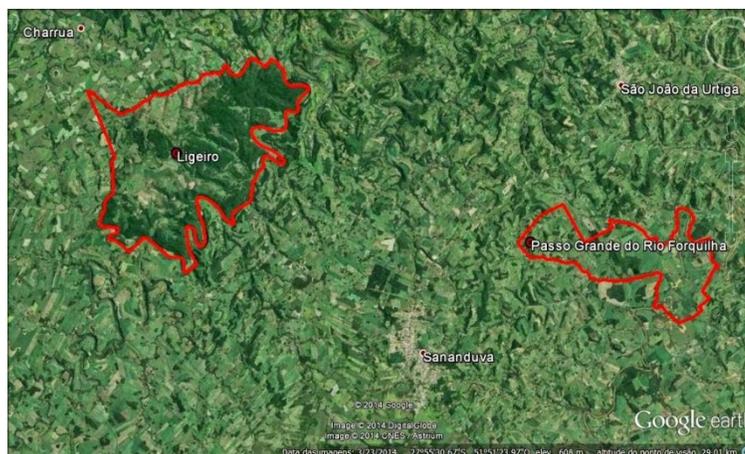
Buscaremos, de forma breve, trazer presente alguns elementos do contexto histórico onde se desenvolve a pesquisa. Em 1991, a Terra Indígena de Ligeiro foi homologada pelo então presidente da República Exmo. Fernando Collor de Mello, o qual veio pessoalmente assinar o protocolo que posteriormente foi registrado em Cartório de Registro de Imóveis no município de Tapejara. Homologada. REG CRI E SPU. Por Decreto s/n – 28/03/1991. Com a emancipação em 1992, Charrua torna-se município. O mesmo situa-se na estrada entre Getúlio Vargas e Sananduva.

Essa terra que ficou demarcada como área Indígena de Ligeiro, se localiza a 7 quilômetros à Oeste do município, e tem como limites, a Leste e Norte o município de Sananduva, ao Sul o município de Ibiaçá, a Sudoeste o município de Tapejara. Localiza-se à margem esquerda do Rio Ligeiro, (que na língua materna Kaingang significa Apuaê), e a direita do Rio dos Índios.

Sua área demográfica é de 4.565,8 hectares, com um perímetro de 44.361,50 metros, tendo uma população de aproximadamente 1.331 indígenas, divididos em 370 famílias, sendo 394 homens, 388 mulheres e 549 jovens e crianças, de 0 a 20 anos.

Essa população corresponde a 47% da população do município que tem aproximadamente 3.471 habitantes. (fonte: Censo 2010, IBGE 2012)

Figura 1 - Mapa da Terra Indígena de Ligeiro



Fonte: Google Earth, 2022.

Charrua pertence à Mesorregião do Noroeste Rio-Grandense e à Microrregião de Passo Fundo/RS, caracterizando-se por suas variadas formas de relevo. Sua população indígena é tida como afetuosa, gerando locais turísticos, como as cascatas, localizadas na comunidade de São Valentim, e a Gruta Nossa Senhora de Lourdes, na Cidade Baixa.

No entanto, o município de Charrua apresenta uma grande e devastada vegetação em sua estrutura como mostra a EMBRAPA (1984). Possui cobertura original da região onde a área de estudo está inserida, caracterizada como fase floresta subtropical e campos subtropicais.

Em sua maioria, a vegetação está ocupada pela floresta subtropical com araucárias, da qual ainda existem partes, em formas de manchas nos topos dos morros ou nas encostas onde a vegetação natural é a de mata subtropical alta com araucárias. Na zona fria de clima há predominância do pinheiro e na zona de clima quente há um equilíbrio maior ocorrendo a erva-mate.

Assim, a mata virgem foi profundamente modificada com a extinção de muitas espécies vegetais. Com o uso contínuo, as matas deram lugar aos campos, além da

vegetação da mata baixa que contém várias espécies de taquaras, indício de terreno pouco fértil, além disso, na agricultura a Terra Indígena Ligeiro recebe incentivo da FUNAI (Fundação Nacional do Índio) para fazer o plantio de soja, milho e trigo.

O clima é subtropical (transição entre o tropical e o temperado), com verões, quentes e invernos muito frios. A umidade também é elevada no inverno (neblina, chuvas). São cada vez mais frequentes registros de extremos mais acentuados, principalmente de temperaturas (mínimas e máximas) e índices pluviométricos (cheias e secas).

Nesta área indígena, também está localizada a Escola Estadual Indígena de Ensino Médio Fág Mág. A mesma pertence a 15^a CRE (Coordenadoria Regional de Educação) de Erechim e seus turnos de funcionamento são manhã, tarde e noite, atuando nas modalidades de Ensino Fundamental e EJA (Educação de Jovens e Adultos) – Ensino Fundamental e ensino Médio Normal e EJA.

O quadro de recursos humanos na sua maioria é composto por professores indígenas bilíngues, que trabalham com a língua materna, o Kaingang, e com o Português, além dos professores não indígenas e funcionários.

Além disso, a Escola Estadual Indígena de Ensino Médio Fág Mág tem como objetivo construir uma ação pedagógica conjunta, ressaltando a importância da atividade do estudante na construção do conhecimento e do professor como mediador desse processo, não como único detentor do saber, mas como articulador, facilitador, intervindo, orientando, problematizando, sem desconsiderar a atitude de curiosidade dos diversos estudantes para os novos conhecimentos. (Projeto Político Pedagógico, 2003).

O que se busca enquanto lideranças da comunidade é uma escola indígena como espaço de pesquisa, de produção de conhecimentos e de reflexão crítica por parte de todos os que participam dela. Assim busca-se embasar o trabalho em valores culturais da Comunidade para construir uma Proposta Pedagógica que privilegie o currículo, levando em consideração as situações que possibilitem a prática da Cultura Kaingang, através do resgate de rituais, da valorização do uso das ervas medicinais, das frutas e dos alimentos, a retomada dos valores culturais (histórias e mitos), a preservação do meio ambiente e da terra. (Projeto Político Pedagógico 2003).

Enfim, pensa-se que uma proposta de ensino que reforce esse tipo de ensino possui potencial para auxiliar no fortalecimento da cultura alimentar, fazendo o vínculo com os conhecimentos curriculares trabalhados.

Junto com a alimentação, defende-se que a língua materna necessita ser resgatada. No entanto, de forma contraditória, a alfabetização, segundo a manifestação da comunidade, será feita em língua portuguesa. A partir do segundo ano, será introduzida a língua Kaingang com professor específico.

Juntamente com as questões culturais deve-se buscar o conhecimento de mundo, pois o povo Kaingang, tem um saber cosmológico que veio permitindo a sua subsistência na região e nos mais variados municípios de nosso Estado e até de outros Estados Brasileiros, dando importante contribuição à nação brasileira.

Nesse sentido, os valores Kaingang precisam fazer parte do componente curricular das escolas do campo indígenas, e é necessário trazer presente conhecimentos próprios como se ressalta as metades tribais: Kame e Kanhru Kre.

Considerando tudo isso, nesse sentido entra a cultura alimentar indígena que é sempre privilegiada nas comemorações dos casamentos indígenas. Cabe destacar que para haver casamento, considerando a cultura Kaingang uma pessoa precisa ter a marca Kairukre para casar com Kamé, Kairu, sendo que se os membros forem da mesma marca pelas normas, não é possível realizar o casamento. Uma liderança indígena em depoimento, afirmou que, então o que existe são "duas qualidades". "Os Kaingang possuem duas qualidades, duas marcas e só dá casamento Kairukre com Kamé, Kairu com Kairu não dá casamento, eles têm que se considerar como irmão, como parente, kamé com kamé é a mesma coisa". Sendo assim a liderança indígena do Vale do Taquari, explica: "Eles não podem se misturar na mesma marca, por que é uma marca redonda, kairu, e o kamé é o risco, assim você conhece pela marca". (EC. 15/05/2012, p 8).

São esses momentos cheios de significados para serem comemorados como o casamento onde são preparadas e servidas as comidas típicas, além de churrasco. Além disso, quando algum indígena morre, são preparadas comidas típicas como frutas, folhas, raízes e é feita uma bebida.

Para o docente atuar de forma que possa promover o ensino para a aprendizagem na escola, o professor deve pesquisar sobre esses fatos históricos e valores culturais com os estudantes. Para isso, é necessário que também a escola, através de seus educadores, difunda os valores culturais, atividade que contribui grandemente com a aprendizagem das crianças, pois elas se identificam com estes conhecimentos.

Para Silva (2009), um currículo e uma escola que buscam a libertação precisam socializar o conhecimento já acumulado e investigar a realidade social do aluno, estabelecendo dessa forma uma articulação entre o conhecimento e a realidade. Esse processo permite viabilizar que se ampliem as possibilidades dentro da escola e contribui intensamente para a construção de identidades socioculturais dos alunos.

Enfim, a escola é vista como importante para o povo Kaingang, porque é na escola que se trabalha o resgate da cultura ressignificando-a.

Figura 2. Fachada da Escola Estadual Indígena de Ensino Médio Fág Mág



Fonte: O autor, 2022.

Dessa forma, a cultura e os saberes populares são algo natural. Para Chassot (2006), a escola tem função de valorizar o conhecimento dos saberes populares nas práticas cotidianas existentes na escola. A minha intenção é trabalhar com a oficina na escola com as comidas típicas, trazendo a importância das plantas e o valor nutricional de cada planta que é comestível.

Figura 3. Terra Indígena Ligeiro



Fonte: O autor, 2022.

A Terra Indígena Ligeiro, onde eu, Rogério Antônio, acadêmico da UFFS (Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus de Erechim) moro atualmente, aliás, sempre morei aqui nesta reserva indígena. Olhando hoje pra minha terra, dá para ver que ela mudou bastante no decorrer do tempo. Lembro-me bem que aqui tinha bastante matas nativas, aos pouco foram sendo derrubadas para hoje darem lugar para grandes plantações de monocultivo de soja, trigo e milho.

Nos rios havia bastante peixes e nas matas tinha bastante plantas que a gente come. Hoje se precisa caminhar bastante para se achar as nossas verduras do mato. A realidade de hoje, temos um posto de saúde para quem ficar doente consultar onde tem remédios e o que não tem precisam comprar.

A escola em que foi realizada a presente pesquisa funciona manhã, tarde e noite, onde atende ao ensino fundamental séries iniciais e finais, ao ensino médio e ainda ao EJA. A escola conta com uma estrutura com ginásio de esporte, onde acontecem as festas, jogos e diversões do povo indígena aqui na minha terra querida.

2. REVISÃO DA LITERATURA

No presente segmento deste trabalho daremos início à análise bibliográfica sobre o tema deste trabalho de conclusão de curso, onde buscamos fazer um breve relato histórico sobre as comidas típicas Kaingang, além de discutir sobre a mudança de hábitos alimentares dos indígenas mais jovens bem como a origem de suas influências.

2.1 HISTÓRICO DA ALIMENTAÇÃO INDÍGENA

Podemos ver que a alimentação indígena já vem sendo praticada desde a chegada da colonização dos europeus ao Brasil. Naquela época, os europeus tiveram que se adaptar aos costumes da culinária indígena, pois não tinham muitos alimentos como nos dias de hoje. Desta forma, trazemos presente o autor Freyre (1966), e como ele se refere a este período e a oferta de alimentos (comida), contando que os ingredientes eram muito escassos no Brasil.

Pouca coisa era produzida no país (baseado na monocultura), e os poucos gêneros que conseguiam ser importados eram excessivamente caros, só para a nobreza. Segundo Freyre, para o reinado “tudo faltava: carne fresca de boi, aves, leite, legumes, frutas; e o que aparecia era da pior qualidade ou quase em estado de putrefação” (FREYRE, 1966, p. 53).

Porém, quem vivia aqui tinha o suficiente. O autor Câmara Cascudo escreve que entre os índios sempre tinha alimento preparado. “A comida tinha outro sabor pela continuidade com que os alimentos sofriam a ebulição incessante” (CASCUDO, 1967, p. 31). Essa característica também se percebe na alimentação colonial, com uma série de receitas que levam “dias cozinhando”. Característica presente ainda hoje em dia, até mesmo em pratos tidos como típicos, que levam bastante tempo para serem preparados e cozidos. Este fato também tinha significado, pois reunia as pessoas e despertava gosto pelo que vinha sendo preparado.

Desta forma, há registro que dizem que tanto no Brasil quanto nos países que foram colônias espanholas, os colonizadores se valeram dos sistemas culinários indígenas para garantir a sua permanência no novo território. Porém, esta culinária

passa a ser deixada de lado a partir do avanço da civilização. Assim, a comida indígena que antes foi fundamental, agora é motivo de estigmatização.

Cascudo (1967) coloca que não foi a mulher portuguesa quem ensinou as índias a cozinhar, mas sim o contrário. Mais do que simples ingredientes, o *savoir-faire* indígena também vigorou.

Além disso, Becker (1975) afirma que o abastecimento indígena era bastante variado, na grande maioria de origem animal, com carne de diversos tipos, conseguida na caça, na pesca ou por insetos, entre outros alimentos como vegetais, raízes, frutos.

Antigamente, os indígenas tinham algumas fontes importantes de alimentos. A coleta de pinhões era muito importante na dieta Kaingang, assim como as verduras do mato, como o fuá e o kumî que é a folha da mandioca brava, que é fervida para tirar o veneno e depois frita em gordura. Também eram utilizadas as muitas qualidades do mel de abelhas indígenas, abelhas da América.

Também eram consumidos frutas, verduras, palmito, erva-mate e as plantas medicinais. Além disso, o feijão e o milho eram considerados alimentos simbolicamente importantes, e eram utilizados em rituais sagrados e festas. Becker (1975).

Já a coleta do pinhão (semente da espécie *Araucária angustifolia*) era um elemento importante da cultura tradicional Kaingang, devido à importância dessa semente na alimentação diária. Sendo que este alimento possui uma carga nutricional de alto valor energético, de fibras alimentares e de proteínas. Encontra-se em Mabilde (1983) semelhança de outras etnias indígenas, tratando da importância do pinhão na alimentação:

Quando chegam os meses de maio, junho e julho, quando as pinhas estão bem maduras e antes que debulhem por si, os coroados sobem nos pinheiros e, com uma taquara, desprendem as pinhas, fazendo-as caírem no chão. As mulheres juntam as pinhas em cestos que carregam as costas para um lugar areento e úmido, onde são enterradas. Assim as conservam para comerem nos meses em que aquela semente falta nas árvores. (MABILDE, 1983, p. 125).

Através do pinhão era feito a farinha e havia uma forma de conservar o pinhão, na água, em poços de rio, que eram buscados depois que já não havia pinhões no

pinheiro, isso prolongava no inverno o período da fartura dos pinhões. E assim também davam os pinhões para os animais se alimentarem.

Para a caça, eram usados muitos tipos de armadilhas, mas também se caçava com arca e flecha, onde as principais carnes de caça eram as antas, os porcos do mato, os veados, as capivaras e os variados pássaros.

Sendo assim, Becker (1975) coloca que a caça compreende mamíferos de pequeno porte, de fácil apreensão, e animais de porte regular como o tapir ou anta, veado, e o porco do mato. Além disso, a caça de aves rendia mais para os indígenas por ser mais econômica e devido aos próprios meios de caça, sendo representados pelos pássaros, papagaios e pombos do mato.

A pesca era feita em certo período de verão. Com os peixes já grandes, os indígenas iam para as proximidades do rio e lá pescavam e defumavam peixes para levar para a aldeia.

Seguindo nesse mesmo sentido, o autor Tomasino (2000), coloca que fazia parte da alimentação os peixes que forneciam proteínas. Os *paris* eram fixados nas barragens de pedras que faziam nas corredeiras dos principais rios durante os meses de inverno, época em que os peixes desciam os rios em busca de águas mais quentes.

Usavam técnicas do pari, que era uma armadilha de colocar nas corredeiras feitas de taquaras. Tradicionalmente antes da vinda dos brancos eles plantavam milho, feijão e morangas, acrescentando ainda que tinham muito hábito de tomar chimarrão.

Porém, tudo isso mudou muito na maioria das aldeias. A coleta de pinhões que antes era intensa decaiu em grande número, principalmente em função do fato de que a maior parte das áreas indígenas florestais Kaingang foram destruídas pelo governo e pelas madeireiras. Mesmo assim, ainda existem pessoas que buscam os alimentos das árvores nativas, como é o caso dos pinhões e algumas ervas do mato, principalmente em Mangueirinha, Palmas e Ligeiro. Já a caça é bem rara em algumas áreas.

Quanto à pesca, em poucas áreas existem pessoas com esses hábitos, pois nos dias de hoje os rios que atravessam as áreas indígenas estão todos poluídos, desmatados, enfim o desastre ecológico que é o sul do Brasil hoje.

Segundo Freyre (2003), foram os indígenas que “ensinaram” o processo de coivara, o conhecimento sobre o cultivo de raízes e sementes. Na agricultura,

ensinaram a plantar mandioca, cará, inhame, milho, jerimum, amendoim e mamão. “Casadas” ou escravizadas pelos portugueses, muitas mulheres indígenas, construíram um jeito mestiço de ensinar sobre o ambiente (FREYRE, 2003).

E podemos perceber também que o indígena descobriu vários alimentos tais como o feijão e o arroz. Porém, com a chegada do branco, eles mudaram a forma de preparo dessas comidas e hoje acrescentam banha no feijão, sal no arroz e assim por diante. No entanto, vemos que ainda a base da alimentação da maioria é o feijão acompanhado do arroz, onde pessoas mais antigas costumam comer feijão com canjica e milho.

Entretanto, é importante chamar atenção para a escassez que é algo presente nas comunidades indígenas. Segundo o autor VEIGA (2006), ele descreve que uma 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, em função da situação de escassez de alimentos.

Dessa forma, podemos observar que um dos motivos de isso acontecer foi a entrada e o uso de veneno agrotóxicos nas comunidades indígenas, e hoje é constante o uso de agroquímicos, principalmente nas lavouras de milho, soja e trigo. Além disso, muitos não tinham imaginação que esse veneno podia ser algo preocupante nas gerações futuras, e hoje estão contaminando as comidas das pessoas principalmente dos indígenas através de alimentos, verduras, comidas típicas entre outros que ficam próximos das lavouras de monocultivo.

Nos dias atuais percebemos que cada vez mais as comidas típicas Kaingang estão se perdendo. Antigamente nossos antepassados comiam só comidas típicas que vinham da natureza, no entanto hoje em dia, isso está se tornando raro onde muitos indígenas estão aprendendo a se alimentar com as formas mais comuns utilizadas na sociedade (igual aos brancos, com comidas industrializadas).

Na presente pesquisa buscamos constatar estas questões por meio das entrevistas, onde se pode perceber que a maioria destes sujeitos consome muitos alimentos que vem de fora, principalmente comidas industrializadas. Um fator que leva a isso é que a maior parte das terras indígenas hoje se destina a agricultura comercial no sistema de monocultivo, sobretudo com plantação de soja. Essa foi uma péssima

alternativa introduzida pela própria FUNAI (Fundação Nacional do Índio) há algumas décadas. Hoje, há sérios problemas em algumas áreas, pelo fato de que apenas poucas lideranças controlam esses sistemas agrícolas, promovendo concentração da terra.

2.2. MUDANÇAS NA ALIMENTAÇÃO KAINGANG: RESISTIR COMO FORMA DE MANTER REVIGORADA A CULTURA

Segundo os autores Borba (1908) e Mabilde (1983), o povo Kaingang era seminômade e pouco praticante da agricultura, baseando assim sua alimentação na caça e coleta.

O autor Oliveira, (2009) coloca que, o povo Kaingang passou por um processo de mudança em seus aspectos culturais, afetando os costumes, o modo de vida e a maneira de se alimentar, como também a língua materna. Os velhos da comunidade Kaingang chamados de Kofá, quando se referem ao consumo de alimento, dizem que no “tempo dos antigos” não era preciso fazer muitas compras nos mercados da região, já que havia abundância de caças e comidas do mato. (OLIVEIRA, 2009, p. 54).

Atualmente, a prática da maioria das famílias é ir à busca das comidas industrializadas, sendo que na maioria das vezes estas estão contaminadas pelo uso de agrotóxicos. Vamos tomar apenas um exemplo de uso de produtos químicos na alimentação referindo-se a carne. Segundo Machado e Machado Filho:

Atualmente, para aumentar 5% em ganho e peso e abater uma carcaça ainda mais magra, a indústria está exigindo o uso de cloridrato de ractopamina – RAC – nas rações (comercialmente o aditivo é vendido sob o nome de “Paylean”, produzido pela Ely Lilly – Elanco) (Paletto, 2012). Como ele é proibido na Rússia, China e União Europeia, Diretiva 96/23/CE, os suínos , cuja carne é exportada para esses países, não recebem RAC nas rações, mas os animais cuja carne é consumida no Brasil recebem o aditivo. (Honorato, 2012). É limitado o número de estudos científicos sobre os efeitos comportamentais e neurofisiológicos associados ao aditivo em suínos”(Paletto, 2012), que têm causado hiperatividade comportamental, reatividade a humanos, dificuldade no manejo para pesagem, batidas cardíacas aceleradas, ativação exuberada do sistema catecolaminérgico, além de outras (Paletto, 2012). Fato curioso é que o material da pesquisa que a Dra Temple Grandin, consagrada cientista norte-americana a favor do bem-estar animal, estava realizando sobre os efeitos

aversivos do uso do RAC simplesmente desapareceu, sumiu... (Paletto, 2012)
ela abandonou a pesquisa! (2014, p. 48-49)

Neste destaque sobre o uso de aditivos químicos nos alimentos, de alto interesse da indústria e seus lucros, podemos perceber desde os limites de investimento das pesquisas sobre os malefícios. Podemos assim observar toda a manipulação e interesse das grandes corporações sobre a questão.

Vemos que antigamente não havia esse tipo de problema, os alimentos eram saudáveis, e hoje a maioria deles, como por exemplo, as frutas, são carregadas de agrotóxicos, causando muitas doenças e complicações para a saúde indígena.

Dessa forma Santos e Coimbra (1999. p 11) mostram que:

No decorrer do processo de colonização podemos observar que as comunidades indígenas passaram por fortes mudanças em nível cultural, social, ambiental e econômico. E tais mudanças, repercutem, por conseguinte, em alterações em seus hábitos, em especial alimentares e de produção. Diante da 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.

Sabemos que a transformação da cultura alimentar tem forte influência do capitalismo urbano industrial. As propagandas e a presença da mídia que entra pela televisão influenciam principalmente os mais jovens, porém, há também o fator de empobrecimento e diminuição dos territórios demarcados que influenciam na mudança de hábito.

Ainda, as relações com o mercado afetam diretamente as dinâmicas produtivas, interagindo no contexto alimentar das comunidades indígenas (CANESQUI et al., 2005). Essas mudanças têm como efeitos a diminuição da resistência física e a predisposição para doenças, como também o próprio contato com novos patógenos que aceleram o declínio populacional.

Isso preocupa as lideranças indígenas, ainda mais quando já são evidenciadas algumas doenças que acometem os indígenas, como mostra a autora Rocha:

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. (2011, p.41).

É visível perceber quando a alimentação passou também 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).

Entretanto, segundo os autores Santos e Coimbra (1993):

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. (p.11).

Diante desse processo, entende-se que as comidas típicas possuem um papel importante e são fundamentais na vida dos indígenas. Nesse sentido, a autora Casagrande (2011) possui um importante trabalho, onde entrevistou um professor indígena, descrevendo alguns pratos importantes da culinária indígena. Destaca-se o *Fuva* que é uma erva moura, encontrada nas lavouras, o *Kumî*, um alimento feito com os brotos da mandioca brava, o *Pisé Piché* feito de milho torrado e que pode ser consumido em diversas maneiras com leite, feijão, carne e açúcar, a farofa que é feita com farinha de milho torrada, o *Regró* feijoada, entre outros.

Na região do Alto Uruguai, onde está situada a Terra Indígena Ligeiro, interior do município de Charrua, a maioria das famílias Kaingang compra carne de fora, embora tenham criações de porcos, galinhas e muitos já utilizam a carne de gado, coisa que há

50, 60 anos atrás era bem pouco comum. O chimarrão é um hábito que se mantém e hoje cria necessidades de comprar erva-mate.

Por tudo isso e pelas mudanças que foram desenvolvidas nos seus hábitos alimentares e também no modo de vida, como a falta de atividades físicas, hoje na cultura indígena, ocorrem problemas de saúde, coisa que não se via falar nas áreas indígenas em outros tempos. Outro fator foi a chegada do veneno em terras indígenas, utilizado para lavoura de soja. Há doenças como obesidade, hipertensão e a diabetes, que são problemas de saúde comuns entre os Kaingang.

Além disso, como já dito anteriormente, as mudanças nos alimentos apresentam sérias consequências para o “aumento de doenças cardíacas e obesidade, causadas por um aumento no consumo de produtos industrializados, processados” (LEITE, 2012, p.161).

Dessa forma, podemos relacionar tudo isso com a entrevista feita com pessoas da minha comunidade que também refletem muito sobre a cultura indígena principalmente das comidas típicas indígenas que ainda consomem e outras que vem se perdendo ao longo do tempo.

Sendo assim, bem aponta uma entrevistada (A3), que coloca que existem sim diferenças na alimentação: "As comidas típicas sustentam por mais tempo, ao contrário das industrializadas, pois há muita mistura química, que nos dias de hoje deixa as pessoas doentes. Antigamente não se falava em diabetes, hipertensão, obesidade e isso começou quando começamos a trocar as nossas comidas típicas".

Outro fator da perda da cultura de alimentos indígenas Kaingang, é que existem áreas onde muitos pensam somente em dinheiro, e usam suas terras para darem aos brancos para plantarem soja e assim não deixam nenhuma terra para o plantio de vegetais para o consumo próprio. Ainda, existem áreas indígenas que ainda estão lutando contra o governo para que eles possam liberar a área indígena para seus povos poderem ter também terras para sua sobrevivência e de sua geração.

Sabemos que a roça tem um papel muito importante dentro das casas que ainda praticam a plantação como meio de subsistência, não somente a “plantação pros gastos” (OLIVEIRA, 2009) que seria aquela plantação para comercialização, como fonte de renda.

O autor Tempass (2009), expõe que nada é mais elementar para o ser humano, (grupos indígenas) do que a alimentação. Afinal, é através dela que são ingeridos os nutrientes essenciais a sobrevivência de qualquer ser vivo.

Sendo assim, Philippe H, de Almeida Oliveira (2009) traz em sua dissertação a relação feita nos tempos antigos sobre a alteração dos alimentos, que nos tempos dos antigos não era preciso fazer muitas compras já que havia em abundância.

Entretanto, as mudanças ocorridas na alimentação ganham explicação a partir do entendimento de cultura, que deve ser vista como algo dinâmico que está em constante transformação. Segundo Laraia (1997) a mudança cultural pode ser interna e resulta “da dinâmica do próprio sistema cultural” (LARAIA, 1997, p.100).

Na região do Alto Uruguai, onde está localizado a Terra Indígena de Ligeiro, podemos destacar que o desmatamento também foi algo muito ruim, que prejudicou muitos os indígenas, pois ocorreu a instalação de serrarias em suas comunidades, e afetou muito a mata e as araucárias, fazendo com que houvesse escassez do pinhão um alimento que era rico em proteínas, vitaminas e que supria os nutrientes que o corpo precisava.

2.3_O VALOR NUTRICIONAL NA ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL KAINGANG

Observamos cada vez mais que as comidas típicas indígenas Kaingang são muito importantes e fundamentais na vida de cada indígena. Nos dias atuais isso vem mudando mais especificamente com a vinda dos alimentos industrializados, onde se percebe que com a chegada deles veio junto também muitos problemas, principalmente relacionados à saúde dos indígenas.

Becker (1975) coloca que o abastecimento alimentar indígena era bastante variado, as fontes de alimento eram de origem animal, é registrado o consumo de carne de diversos tipos, conseguida na caça, na pesca ou por insetos, entre outros alimentos vegetais, como raízes, frutos.

Do pinheiro, além de pinhão os indígenas Kaingang consumiam também larvas, que eram bem nutritivas, como mostra o autor Tommasino (2004), onde o mesmo coloca que uma importante dieta para os Kaingang eram as larvas de corós que eram ricos em proteína. São larvas de árvores podres, como os de pinheiro chamados de *fog*

tóg gá; os de palmeira, *grón grón*, outras larvas de outras madeiras também eram coletadas.

Percebemos que a alimentação era bem rica em proteínas, aliada também a pesca e a caça, tudo era livre sem uso de agrotóxicos. Podemos notar também uma questão de longevidade, ou seja, a alimentação era tão boa que muitas pessoas ficavam velhas com saúde. Viviam mais que 100 anos, somente consumindo comidas tradicionais e naturais indígenas, e nunca precisavam ir ao médico, se curavam através de remédios feitos com plantas que coletavam na floresta.

Até para as mulheres que engravidavam a alimentação era toda preparada pelos mais velhos, chamados de kofá. Estes diziam o que podia e o que não se podia consumir durante a gravidez, e as mesmas ganhavam seus filhos em casa e viam todos saudáveis, somente consumindo plantas naturais do mato.

Em contrapartida, hoje é tudo diferente, os indígenas vivem nos mesmos espaços que os brancos e até a sua alimentação está ficando cada vez mais escassa, e dessa forma vão sendo levados a consumir comidas industrializadas.

Deste modo, segundo Leite (2012, p. 161), há um empobrecimento na alimentação, que resultou da predominância dos alimentos processados. Nas áreas indígenas, além da diminuição dos recursos alimentares vindo da natureza, há mais facilidade de acesso dos produtos industrializados afetando diretamente a saúde e o modo de vida. Em função desse fato acabaram ocorrendo sérias mudanças, que geraram conseqüências, como as doenças cardíacas e a obesidade, tudo causado por um aumento no consumo de produtos industrializados.

No que refere à situação infantil, a desnutrição na maioria das comunidades é um problema constante. Segundo pesquisas feitas pela FUNASA (Fundação Nacional de Saúde), a desnutrição não é algo fixo nas crianças, assim como a obesidade nos adultos, mas há maior predominância nessas faixas etárias, uma vez que essas pesquisas apontam que “a criança que sofreu de desnutrição tem a tendência a desenvolver obesidade na fase adulta” (LEITE, 2012, p.163).

2.4 A ESCOLA COMO ESPAÇO IMPORTANTE NA REEDUCAÇÃO ALIMENTAR

A escola é o espaço onde podemos reeducar as crianças na parte alimentar. Assim, sugere-se introduzir a culinária típica como um tema a ser desenvolvido na escola sempre, não apenas na semana do dia do índio.

Segundo Chassot (2006 - 2008a) é muito importante o resgate e a valorização de saberes populares, na relação com os conhecimentos científicos, trazendo para a sala de aula este resgate. O autor nos ensina que a valorização de saberes populares, deve ser trabalhada na escola em relação aos saberes escolares e seria um aprendizado tendo como facilitador, a leitura do mundo natural.

Dessa forma, o tema dos alimentos para os indígenas é manifestado de tantas formas como culinária própria, plantas medicinais, artesanatos, entre outros. São conhecimentos que dialogam com culturas, conhecidos e transmitidos de geração para geração, de tal forma que passam dos mais velhos para os mais novos nas famílias da comunidade.

Chassot (2008) passou a chamar os saberes populares de saberes primeiros ou ainda “saberes primevos”, referindo-se a saberes dos primeiros tempos, saberes do tempo inicial. A mudança foi feita com o propósito não de desqualificar esses saberes, sendo os mesmos repassados como algo natural, que dificilmente seria valorizado pela escola.

O autor tem reforçado a função da escola na valorização desse conhecimento. Não se trata de uma supervalorização do saber popular, mas sim reconhecer o conhecimento existente nas práticas cotidianas de uma parcela da população que, muitas vezes, não é vista como detentora de saber.

Pensando nisso, futuramente pretendo fazer um trabalho contínuo na escola desenvolvendo oficinas, envolvendo a comunidade. Pretendo fazer uma cartilha de orientação, contendo receitas de uso. Nesse encarte pretendo descrever de forma detalhada como fazer as comidas típicas, com a escrita em português e kaingang e com as figuras das plantas. É importante que esteja bem explícito as propriedades de tais alimentos, o modo de preparar e a relação com a cadeia alimentar. A escola é o único espaço onde podemos buscar o resgate da nossa cultura que já está se perdendo.

3. METODOLOGIA

No presente t3pico buscamos relatar quais foram as ferramentas metodol3gicas utilizadas neste trabalho, bem como a forma de an3lise dos dados empregada.

3.1 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA

A pesquisa foi realizada a partir de uma abordagem metodol3gica qualitativa de natureza explorat3ria. A grande maioria dessas pesquisas envolve: (a) levantamento bibliogr3fico; (b) entrevistas com pessoas que tiveram experi3ncias pr3ticas com o problema pesquisado; e (c) an3lise de exemplos que estimulem a compreens3o (GIL, 2007).

A pesquisa qualitativa tem como caracter3stica do aprofundamento “no mundo dos significados das a33es e rela33es humanas, um lado n3o percept3vel e n3o capt3vel em equa33es, medidas e estat3sticas” (MINAYO, 2004, p. 22).

A pesquisa bibliogr3fica 3 feita a partir do levantamento de refer3ncias te3ricas j3 analisadas, e publicadas por meios escritos e eletr3nicos, como livros, artigos cient3ficos, p3ginas de web sites, que se baseiam unicamente na pesquisa bibliogr3fica, procurando refer3ncias te3ricas publicadas com o objetivo de recolher informa33es ou conhecimentos pr3vios sobre o problema a respeito do qual se procura a resposta. (FONSECA, 2002, p. 32)”.

3.2 UNIVERSO DA PESQUISA

A constru33o dos dados foi realizada na Escola Estadual Ind3gena de Ensino M3dio F3g M3g, onde os sujeitos que concederam as informa33es foram pessoas da comunidade Ind3gena do Ligeiro em Charrua RS.

Foram realizadas entrevistas com seis fam3lias, selecionadas conforme os seguintes crit3rios: ter proximidade com pessoas mais velhas, ter crian3as em casa, fam3lias, ter a m3e ou algu3m que 3 respons3vel para preparar alimenta33o.

3.3 DELIMITAÇÃO DO TEMA

O presente trabalho de conclusão de curso (TCC) se propôs a identificar as comidas típicas mais usadas que ainda são encontrados na aldeia, e sua importância para as famílias que ainda usam, e conhecer quais as espécies que ainda existem.

3.4 CONSTRUÇÃO DE DADOS

Os dados foram construídos, utilizando como fontes de informação as pessoas da comunidade Indígena do Ligeiro, Charrua RS. Os instrumentos que foram utilizados compreenderam um roteiro de um questionário pesquisa.

3.5 DESENVOLVENDO O ESTUDO

Para o desenvolvimento deste trabalho, organizou-se esse estudo sobre as modificações na culinária Indígena em três momentos.

Em primeiro momento foi feito uma pesquisa em artigos que tratam sobre as temáticas do trabalho.

No segundo momento, buscou-se identificar as concepções iniciais das pessoas da comunidade sobre o tema, que foi feito através de um questionário.

No terceiro momento, ocorrerá a realização de uma oficina, onde farei um livrinho de receita, onde será ensinado de como fazer as comidas típicas Kaingang.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A análise ocorreu pela leitura e releitura dos dados construídos os quais foram separados por unidade de significado, observando os pontos convergentes e divergentes das respostas.

Na resposta a questão “Quais as comidas típicas que ainda são usadas na família? Observou se que muitas comidas são usadas por todas famílias indígenas, como mostra o quadro abaixo, onde cada entrevistado colocou quais conhecem e quais são usadas, e elas na maioria são respostas parecidas.

Quadro 1. Tipos de comidas típicas indígenas que os entrevistados conhecem e fazem uso.

Código	Tipos de comidas típicas indígenas				
	Plantas	Plantas	Plantas	Plantas	Comidas
A1	Fuvá Urtigão Radicha	Erva moura Pyrfé, Batata doce	Kumi, gry, Caraguatá	Mandioca brava,	Farofapisé, bolo nas cinzas.
A2	Fuvá, kumi, canjica	Erva moura, êmi, Pisé.	Urtigão, bolo na cinza	Caraguatá, -- Folhas de abóboras	Carne deTatu equati
A3	Caruru, Canjica Caraguatá	Urtigão, Erva moura,	Mandioca brava	Radicha do mato	Carne sapecada na brasa -Bolo na cinza
A4	Canjica, Fuvá,	Erva moura, urtigão	Mandioca brava, kumi	Caraguatá,	Farofa, carne de tatu, equati, Pisé, Êmi, bolo na cinza
A5	KrununCaraguatá	Urtigão, Fuvá, Erva moura	Fuvá, Gry, Seraia,	Radicha do mato	Quati, Paca Veado, Tatu, Pisé
A6	Canjica, Fuvá,	Erva moura, urtigão, kumi	Caraguatá, mandioca brava		Carne deTatu, e quati Êmi;Pisé,Farofa,

Fonte: O autor, 2022.

Analisando as entrevistas podemos perceber que a entrevistada A1 colocou as comidas que ainda eles preparam em suas refeições, como o Fuvá, erva moura, kumi, mandioca brava, urtigão, pyrfé, caraguatá, krunum, samambaia, gry, emi, bolo na cinza, farofa, pisé, (feito com milho torrado), as caças e as pescas, radicha do mato, mandioca, batata-doce, brotos da folha de abóbora.

Em contrapartida podemos perceber que a entrevistada A2 colocou que mesmo tendo comidas típicas ela está cada vez mais escassa e com a chegada dos alimentos industrializados, as mudanças foram acontecendo. "As nossas comidas típicas foram ficando escassa e as famílias foram aumentando, com isso foram sendo introduzidas as comidas industrializadas".

Nesse mesmo sentido, outra entrevistada, A3, acrescentou que as comidas típicas indígenas sustentam mais que as industrializadas. Com o consumo de produtos industrializados vieram junto as doenças como a diabetes, pressão alta e obesidade.

Na resposta a questão: onde são encontradas essas comidas típicas, são plantadas ou vem da natureza? Observou durante as entrevistas, que todas elas colocaram que vêm da natureza os alimentos. A entrevistada A2, coloca que tudo sim vem naturalmente da natureza, sem plantio, menos as folhas de abóbora, mandioca, batata doce e o milho.

Em contrapartida, uma entrevistada A3, contou que tudo vem da natureza e nenhum alimento é plantado.

Na resposta a questão "Vocês ainda preparam o fuva, mandioca brava e o piché em suas alimentações. Como vocês preparam as comidas típicas?"

Segundo a entrevistada A2, que colocou sim, o fuvá e o kumi é o preferido ainda, sendo feito ainda para saborear com as nossas famílias com farofa ou êmi.

Já a entrevistada A3, colocou quase igual à outra, que o fuvá e o kumi são muito usados e para a sua preparação são cozinhadas as folhas dessa planta, além da utilização do pisé que também é uma comida típica, mas ainda são poucos os indígenas da comunidade que fazem hoje, e o milho torrado, que é socado no pilão.

Dessa maneira podemos perceber, que mesmo com a chegada das comidas industrializadas ainda tem famílias que preparam suas comidas típicas indígenas.

Além disso, a autora Casagrande (2011) entrevistou um professor indígena que descreveu alguns pratos importantes da culinária indígena.

Fuva é uma erva moura, encontrados nas lavouras, o Kumî é um alimento feito com os brotos da mandioca brava, o Pisé Piché feito de milho torrado e pode ser consumido em diversas maneiras com leite, feijão, carne e açúcar, a farofa que é feito com farinha de milho torrada, o Regró feijoada, entre outros.

Na resposta a questão: Para vocês existe diferença entre as comidas típicas e as industrializadas? A entrevistada A1 colocou que sim, muitas diferenças. As comidas nossas (típicas) nos sustenta mais do que as comidas industrializadas, e com a introdução das comidas industrializadas vieram juntos as doenças que antigamente não se ouvia falar, como o diabete, pressão alta e obesidade.

Na resposta a questão: Em sua opinião, o que levou a mudanças na alimentação? A entrevista A1 colocou que a mudança foi acontecendo por que as nossas comidas típicas foram ficando escassas, e as famílias foram aumentando, com isso foi se introduzindo as comidas industrializadas.

Na resposta a questão “Considera a entrada dos alimentos industrializados prejudicial à cultura indígena? Por quê? A entrevistada A2 colocou que não, por que os nossos pais foram ensinando nossos filhos e eles não vão esquecer, acredito, e a escola tem um papel importante também para trabalhar em cima disso.

Na resposta a questão: Como as crianças, às novas gerações reagem frente às comidas típicas? A entrevistada A4 colocou que hoje a nossa geração vê a comida típica como qualquer outra comida, por que é explicado para as crianças a importância da nossa comida típica, e que eles têm que praticar.

Na resposta a questão: Na escola, há algum tipo de atividade que incentiva o uso da alimentação tradicional? A entrevistada A5 colocou que na escola sim, por que em alguns dias é feito as comidas típicas indígenas para os alunos e eles gostam muito. E é trabalhado muito isso na semana do dia do índio.

Na resposta a questão: Quando alguém fica doente em sua família, vocês vão direto ao médico ou tomam algum remédio do mato, ou ainda usam algum tipo de práticas que tradicionalmente eram usadas? A entrevista A6 colocou que Sim, ainda

faço chás das ervas para minha família, só quando a dor não melhorar aí procuramos o médico.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa teve o objetivo de identificar e apresentar as comidas típicas que ainda são encontrados na aldeia e conhecer as preferências gastronômicas das famílias indígenas. Nos damos por conta, como indígena que somos, que hoje em dia as comidas típicas Kaingang estão sendo esquecidas pelas famílias das aldeias. A maioria dos Kaingang consome muitas coisas que vem de fora, e muito produto industrializado como refrigerante, salgadinhos, entre outros.

Podemos concluir que a alimentação indígena nos dias atuais é bem diferente de antigamente onde eles consumiam somente comidas vindas da natureza. Hoje tudo é diferente, houve grandes mudanças na vida dos indígenas Kaingang, com a chegada das comidas industrializadas, ao passo que as comidas típicas foram aos poucos desaparecendo.

Isso muitas vezes se dá pela falta de seguir na cultura, onde percebemos que as gerações passadas consumiam somente comidas típicas indígenas, e aos poucos essa nova geração perdeu esse costume e muitas vezes preferem se alimentar com comidas industrializadas dos brancos como feijão, arroz, carne ao invés de continuar com a cultura dos mais velhos.

Muito se fala também entre os Kofá, velhos da comunidade, o conhecimento dos preparos das comidas tradicionais está se perdendo, devido ao contato com a sociedade ocidental e as mudanças no próprio modo como os mais novos encaram a prática dos costumes, e de fato, enfatizam que as mudanças alimentares são a principal causa das doenças dentro da Terra Indígena, principalmente com o aumento do consumo de sal falado anteriormente.

Além disso, podemos observar que após a vinda de alimentos industrializados surgiram muitos problemas e doenças nas áreas indígenas, coisas que nunca tínhamos passado antes, consumindo a nossa comida típica, como mostra o autor Rocha (2011, p 5-41), que coloca que o crescente índice de casos de indígenas acometidos de Hipertensão, Diabetes Mellitus, Sobrepeso e Dislipidemias repercutem demasiada preocupação e apontam para uma reflexão sobre o estado de vulnerabilidade

nutricional destes indivíduos e, conseqüentemente, direciona estudos sobre a importância desta temática tão contemporânea.

Podemos notar que onde as comidas que os povos indígenas consomem, são oriundas da natureza e sem uso de agroquímicos, de forma saudável, a saúde e a longevidade são bem maiores, havendo casos em que os indígenas passam dos cem anos e com uma postura forte, só se alimentando de suas comidas típicas.

No decorrer do processo de colonização podemos observar que as comunidades indígenas passaram por fortes mudanças em nível cultural, social, ambiental e econômico. E tais mudanças, repercutem, por conseguinte, em alterações em seus hábitos, em especial alimentares e de produção. Diante da 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 significativa 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, 1991.p. 11)

Por fim, vemos que o autor Chassot (2006-2008) defende o resgate e a valorização dos saberes populares vindos dos mais antigos e trazendo para a realidade de hoje, pois o diálogo entre os saberes populares seria um mediador entre o conhecimento e a cultura indígena.

REFERÊNCIAS

BECKER, I. I. B. **Dados sobre o abastecimento entre os índios Kaingang do Rio Grande do Sul conforme a bibliografia dos séculos XVI a XX**, Instituto Anchieta de pesquisas. Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Publicações avulsas n2, 1975.

BORBA, T. M. **Actualidade Indígena** (Paraná, Brazil). Curitiba: Imprensa Paranaense, 1908.

CANESQUI, A. M e GARCIA, R. [organizadoras]. Antropologia e nutrição: um Diálogo possível. In: CANESQUI, A.M et al. **Olhares antropológicos sobre a alimentação**. Rio de Janeiro-RJ: FIOCRUZ, 2005.

CASAGRANDE, E. 13 de novembro de 2011, **Pratos típicos da cultura kaingang** de Redentora- RS. Acesso em 26 de junho de 2019.

CASCUDO, I. C. **História da alimentação no Brasil: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. v. 1.

CHASSOT, A. **Alfabetização científica: questões e desafios para a educação**. 4 ed. Ijuí: Ed Unijuí, 2006.

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.

EC. **Entrevistado C**, depoimento (15 mai.2012). Entrevistador: Emeli Lappe. Lajeado (RS): s, e 2012. Gravação em máquina digital. Entrevista concedida a Emeli Lappe.

FONSECA, J. J. S **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.

FREYRE, G. Casa Grande e Senzala: **Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. São Paulo: Global, 2003. Escola Nacional de Saúde Pública – FIOCRUZ. Rio de Janeiro, 2004.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

GOOGLE EARTH website. <http://earth.google.com/>, 2022.

LARAIA, R. B. Cultura – Um Conceito Antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1997.

LEITE, M. S. Iri' Karawa, Iri' Wari': **um estudo sobre práticas alimentares e nutrição entre os índios Wari' (Paakanova) do sudoeste amazônico**. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) 2004.

LEITE, M. S. **Nutrição e Alimentação em Saúde Indígena: notas sobre a importância e a situação atual**. In: GARNELO, Luiza; PONTES, Ana Lúcia. **Saúde Indígena: uma introdução ao tema**. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria da Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusa, 2012

MABILDE, P. F A. B. **Apontamentos sobre os indígenas selvagens da Nação Coroados dos matos da Província do Rio Grande do Sul**. São Paulo: BRASA; Brasília: INL, Fundação Nacional Pró-Memória, 1983.

MACHADO, L. C. P. e MACHADO FILHO, L. C. P. **A dialética da Agroecologia**. São Paulo: Expressão Popular, 2014.

MINAYO, M. C. de S. (Org). **Pesquisa social**; teoria, método, criatividade. Petrópolis: Vozes, 1994.

MOTA, L. T. Homem e natureza na ecologia dos kaingang da Baciado Tibagi In: TOMMASINO, Kimiye; NOELLI, Francisco (org.) **Novas contribuições aos estudos interdisciplinares dos kaingang**. Londrina: Eduel 2004. p.355-413.

MOTA, L. T.; **Território e territorialidade kaingang. Resistência cultural e historicidade de um grupo je**. In: NOELLI, Francisco (org.) **Novas contribuições aos estudos interdisciplinares dos kaingang**. Londrina: Eduel 2004.

OLIVEIRA, P. H. A. **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, V. R. Avaliação do estado nutricional em um contexto de mudanças socioeconômicas: O grupo indígena Surui do Estado de Rondônia, Brasil. Rio de Janeiro-RJ, **Caderno de Saúde Pública**, 1991.

SILVA, J. G. Currículo e diversidade: a outra face do disfarce. **Trabalho necessário**. Ano 7, n°. 9, pp. 1-18, 2009.

TEMPASS, M. C. **A dinâmica alimentar nos grupos indígenas**. I: 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.

TOMMASINO Kimiye (orgs). **URI E WAXI- Estudos interdisciplinares dos Kiangang**. Londrina: Ed. UEL, 2000, p.191-226.

VEIGA, Juracilda. **O processo de privatização da posse da terra indígena**. Portal Kaingang, 2006.

ANEXO

ANEXO A – QUESTIONÁRIO DA PESQUISA

- A. Quais as comidas típicas que ainda são usadas na família?

- B. Onde são encontradas essas comidas típicas, são plantadas ou vem da natureza?

- C. Vocês ainda preparam o fuva, mandioca brava e o piché em suas alimentações. Como vocês preparam as comidas típicas?

- D. Para vocês existe diferença entre as comidas típicas e as industrializadas?

- E. Em sua opinião, o que levou a mudanças na alimentação?

- F. Considera a entrada dos alimentos industrializados prejudicial à cultura indígena? Por quê?

- G. Como as crianças, às novas gerações reagem frente às comidas típicas?

- H. Na escola, há algum tipo de atividade que incentiva o uso da alimentação tradicional?

- I. Quando alguém fica doente em sua família, vocês vão direto ao médico ou tomam algum remédio do mato, ou ainda usam algum tipo de práticas que tradicionalmente eram usadas?