

COMIDAS – VĚJĚN: ALIMENTAÇÃO NA COMUNIDADE KANHGÁG POR FI GA, SÃO LEOPOLDO

DOI: 10.12957/synthesis.2023.75899

GABRIEL CHAVES AMORIM*

Resumo: A categoria *vějĕn* “comida” aparece para a população *Kanhgág* com diferentes marcadores sociais: para criança, *vějĕn gĩr*; para velho, *vějĕn kofá* ou classificada como boa, *vějĕn mĩ rá*. Através do trabalho de campo na comunidade Por Fi Ga, localizada em São Leopoldo, sistematizaram-se os momentos junto a uma análise etnológica fazendo uma leitura dos hábitos alimentares. O estudo demonstrou uma relação milenar com gêneros alimentícios não obstante uma constante transformação da memória ambiental, social e geracional, que criaram um espaço alimentar incorporador do novo e preservador de referências. Como resultado, o estudo aponta que a ligação dos moradores das *emã si*, comunidades pequenas, com as Terras Indígenas, T.I, *emã mág*, mostra-nos uma ponte que explica a predileção pelo feijão, banha, *emi*, *fuvá* e *kumi*. Esses são os principais gêneros preparados pelos moradores da *Por Fi Ga*, mas que também ocorrem em outras localidades, evidenciados aqui como marcadores culturais da interação com o ambiente, sociedade e economia.

Palavras-chave: antropologia; alimentação; kaingang; kanhgág.

Food - Vějĕn: Food in the Kanhgág Community Por Fi Ga, São Leopoldo

Abstract: The category *vějĕn* "food," appears for the *Kanhgág* population with different social markers, for child, *vějĕn gĩr*, for old *vějĕn kofá* or classified as good, *vějĕn mĩ rá*. Through fieldwork in the *Por Fi Ga* community, located in São Leopoldo, the moments together of ethnological analysis were systematized by making a reading of the eating habits. The study demonstrated a millennial relationship with foodstuffs notwithstanding a constant transformation of environmental, social, and generational memory created a food space that incorporates the new and preserves references. As a result the study points out that the connection of the residents of the *emã si*, small communities, with the Indigenous Lands, *emã mág*, shows us a bridge that explains the predilection for beans, fat lard, *emi*, *fuvá*, and *kumi*. These are the main genres prepared by the residents of *Por Fi Ga*, but which also occur in other localities, evidenced here as cultural markers of interaction with the environment, society, and economy.

Keywords: anthropology; food; kaingang; kanhgág.

* Doutorando em Ciências Sociais pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinos). E-mail: gchavesamorim@gmail.com. ORCID: <<https://orcid.org/0000-0001-7454-7867>>.



Este é um artigo de acesso aberto distribuído sob os termos da Licença Creative Commons CC BY 4.0 Internacional, que permite que outros distribuam, remixem, adaptem e criem a partir deste trabalho, desde que citem seus autores e a fonte original.

INTRODUÇÃO

Kanhgág vĕjĕn trata-se de uma forma linguística para comida *kanhgág*. O presente artigo explora o sentido subjetivo do termo inquirindo interlocutores sobre tradição nas comidas do cotidiano. Comidas de hoje (*vĕjĕn uri*) considerar-se-iam comidas típicas? O trabalho de percurso etnográfico percebeu os espaços alimentares junto à população indígena da comunidade *Por Fi Ga*, localizada no município de São Leopoldo, como de potência para analisar as ligações entre diferentes comunidades e suas relações com alimentação tida como típica. As interações que ocorreram entre os meses de abril a agosto de 2022 trouxeram uma etnografia da alimentação, contudo, essa é uma relação que temos cozido juntos desde 2011, época em que ainda cursava as graduações de História e Gastronomia. Nesse tempo me pediram ajuda para realizar uma Educação Popular, daí pude estreitar ainda mais os laços de proximidade e reciprocidade junto à comunidade aqui referenciada, melhor apresentada na segunda seção textual.

Na primeira seção textual “Antropologia da alimentação”, apresentaram-se asserções da antropologia junto de autores indígenas sobre a alimentação *kanhgág* no contexto de Nonoai, de onde vem parte da comunidade, além de assinalar que outras comunidades contribuíram com pessoas para a formação da *Por Fi Ga*, quer dizer, ao virem dessas áreas, trazem consigo os hábitos alimentares. Discute-se que o arroz e feijão são uma dupla alimentar tradicional *kanhgág*, tendo em vista a história agrícola, mas também a incorporação desses nas formas de vida de *Kanhgág*. A seção apresenta ainda as categorias-chave para entendimento da presente teoria antropológica alimentar, relacionando relatos da T.I Nonoai com as asserções do campo. A não aceitação do uso de azeite de soja apresenta-se marcador, pois se utiliza banha de porco na cozinha e se justifica através de referências *kanhgág*.

Na segunda seção apresenta-se a etnografia realizada, que tem o título “Espaço alimentar da *Por Fi Ga*: “[...] a gente prioriza o feijão”. Circulando entre seis grupos de interlocutores, a pesquisa focou no material etnográfico emergente de visitas, observações e entrevistas. A fotografia funcionou como uma forma de registro do que foi visto, como documento de análise e ilustrações das propostas teorizadas. O processo de tirar fotografia seguiu respeitando a seguinte ordem: primeiro entrevista e, depois das autorizações, tirar as fotografias, para assim ter uma noção maior das ênfases dadas pelos interlocutores nas narrativas.

PARALELOS ANTROPOLÓGICOS ENTRE NONOAI E A POR FI GA E A TRADICIONALIDADE DO FEIJÃO COM ARROZ

As populações *Kanhgág* têm uma relação histórica com o feijão, dentre outros gêneros, como atestam os arqueólogos Rafael Corteletti, Ruth Dickau, Paulo DeBlasis e Jose Iriarte (2016): “[...] que, além de milho, os grupos proto-Jê do sul consumiam uma variedade de outras plantas domesticadas, como feijão, abóbora e mandioca, por volta do século XIV” (CORTELETTI *et al*, 2016, p. 186). O estudo ainda demonstra a presença de fitólitos, que são “restinhos de comidas”, matérias orgânicas correspondentes aos alimentos, que foram encontrados em materiais arqueológicos, comprovadamente se encontrou registro de *fuvá e* do *kumĩ*, também de outros seres que compõem o comer *kanhgág*. Contudo esses dois gêneros representam bem o espaço alimentar arqueológico *kanhgág*, junto do milho, do feijão e de outros gêneros.

Também conforme o linguista Wilmar D’Angelis e a antropóloga Juracilda Veiga (2009), a alimentação *kanhgág* possuía em sua *arché*, como principal fonte da alimentação, a coleta, a caça, a pesca e a agricultura. Essa última atividade é responsável pela incrementação de inúmeros ritos e situações advindas dos ciclos de plantio, colheita e consumo de grãos e outros gêneros.

Arroz com feijão é tradicional *Kanhgág*? Arriscaremos o sim. Maria Eunice Maciel, antropóloga, pontua que a regularidade do feijão com arroz ou farinha, seja com inclinação étnica de português, indígena ou africano, dá forma a “uma cozinha à brasileira”, em artigo faz uma discussão sobre o hábito de comer arroz com feijão como marcador nacional. No caso da presente etnografia, se pôde perceber algumas dessas constatações da autora de que, mesmo quando é servido um alimento que toma a centralidade, o feijão toma um lugar também importante. Maria Eunice pontua que, mesmo quando servem “prato principal, arroz e feijão costumam ser servidos como acompanhamentos, sendo, dessa forma, quase que obrigatórios em pelo menos uma das refeições do dia” (MACIEL, 2004, p.31). A presença dessa dupla, ou de apenas um deles

acompanhado de outros gêneros utilizados na mistura, seja do arroz ou do feijão, indica continuidade de projetos alimentares. Quer dizer que, no Brasil, a população apresenta-se transpassada pelos projetos alimentares nacionais de diversas épocas, que tiveram como principal objetivo a inclusão no cotidiano de todos os gêneros alimentícios economicamente mais plantados e rentosos ao regime político e econômico do momento. Talvez, o arroz com feijão como dupla e pretensa comida de base se trate de uma dessas marcas indeléveis que pouco sentimos, projetos, assinaturas históricas que podem ser atribuídas à colonialidade dos processos econômicos e políticos.

A população *kanhgág* também cultiva o arroz desde o advento da colonização, como cita o seguinte documento da Fundação Nacional do Índio (FUNAI) da década de 1970. “Os índios da região sul do Brasil são por excelência agricultores. Quase todos possuem roças onde plantam desde o arroz até o trigo e soja” (BRASIL, 1973, p. 60). Em complemento à documentação histórica, podemos discutir a origem do hábito através de registros etnográficos, como no estudo de Diana Nascimento, que junto dos *kofá* mais velhos, em imersão, faz emergir o seguinte relato sobre o arroz com feijão. Perceba também que não se trata apenas de uma variedade de feijão, mas o listar de nomes de muitos tipos trata-se de uma indicação de ecologia dos sabores.

Em uma roda de conversa, o senhor Luís Campolim, sua esposa Marinês, o Sr. Fagunde, Dona Antoninha, o Sr. *Pënvëká* e D. Tereza, da comunidade Bananeiras (TI Nonoai), foram relatadas as espécies que cultivavam antigamente (*vãsy*) [...] várias espécies de feijão (vermelho, amarelo, branco tupi, bagual, murinho/mourinho, carioca vermelho, preto, chileno branco, cavalo e *mó téj*); duas espécies de arroz (piriquita e agulhão), muchico, melancia amarela e vermelha, *Kynñn*, batata roxa e mandioca[...]. (NASCIMENTO, 2017, p. 35).

O excerto de Nascimento (2017) é base para começarmos a estabelecer um plano comparativo entre a Terra Indígena Nonoai e a comunidade Por Fi Ga, tendo em vista quais semelhanças e discontinuidades aparecem. O relato anterior provém de Nonoai, área de origem de 20% dos moradores da *Por Fi Ga*, quero inferir que o conteúdo do discurso também diz respeito ao grupo de São Leopoldo de maneira representativa. Como veremos na segunda parte do estudo, o feijão apresenta-se como uma base energética e cultural, comida que “sustenta”. Muitos moradores da comunidade em São Leopoldo tiveram ou têm contato com roças, por já terem residido em Nonoai, por cuidarem de hortas na aldeia ou por trabalharem fora para os colonos em épocas-chave, entre plantio e colheita. Portanto, a relação com arroz e feijão transpassa a de comprador na *venda*, supermercado, muitos conhecem o processo de plantio, colheita e consumo de tais gêneros.

As comidas que são costumeiramente preparadas em Nonoai, como narraram para Diana do Nascimento (2017), *pixé*, *kumĩ* e *fuvá*, o arroz e os feijões, conforme evidenciou a etnografia, também entram nos pratos da *Por Fi Ga* perspectivada ao mesmo tempo como tradicionais e cotidianas. Articula a tradição tendo em vista o passado histórico de pertencimento a um mesmo grupo social que possui regras sociais, clônicas e de parentesco, que coincide com as raízes de Nonoai, Votouro e outras comunidades. Também articula referências da memória social, aquilo que se conta sobre como se alimentavam, se alimentam e se alimentarão. As referências ambientais, que nas comunidades pequenas se ressalta por falta de espaço e área de floresta, nas T.I’s aparecem tanto como potência de disponibilidade do mato quanto de monocultura advinda de outros sistemas agrícolas contemporâneos.

As pesquisadoras Késia Valderes Jacinto e Sinara Munchen discutem os hábitos alimentares no artigo “Comidas típicas Kaingang e o ensino de ciências na educação indígena”, em que pontuam a realidade indígena em Nonoai e demais comunidades, conforme as autoras, essas aldeias já não dispõem dos meios necessários para empreender o roçado, situação que reflete na alimentação. Até mesmo na comunidade grande, *êmã mág*, registram-se alterações nos hábitos alimentares por conta do avanço de mudanças ambientais sob o custo da resistência de espécies nativas e seus subprodutos gastronômicos. Ademais, a seguinte passagem exemplifica que também há críticas quanto à ingestão e incorporação de comidas do *fóg*:

São raras as vezes em que podemos presenciar alguém caçar um tatu ou um pássaro, mas o que ainda predomina é a coleta do *fuá* (erva moura) e o *kumĩ* (folha de mandioca brava). Porém, o que os velhos relatam é que a comida e todos os produtos industrializados para o consumo tais como, salgadinhos, frituras e refrigerantes, entre outros, além de não sustentarem o corpo, que não está acostumado, podem provocar muitas doenças desconhecidas pelo povo. (MUTE; MUNCHEN, 2022, p. 41).

Por vezes, pesquisadores podem empreender suas análises olhando grupos separados por espaço e tempo enquanto buscam por semelhanças, a dieta do passado não há de ser a mesma de hoje, assim como o espaço culinário na Por Fi Ga não é exatamente igual ao de Nonoai, devido à separação social, espacial e ambiental, bem como o espaço alimentar das comunidades, que se alteram conforme o avanço da sociedade de capital excludente, a do *fóg*. Assim, procurar um espaço culinário único, uma única dieta ou gastronomia para todos os portadores de uma determinada cultura, como o são os *Kanhgág*, sem ter em conta os fatores ecológicos, sociais e históricos, parece-me inadequado. Destarte, o local social, histórico e ecológico onde determinado grupo social encontra-se inserido apresenta-se como influência nas dinâmicas culturais do cotidiano, criando assim o que convenhamos como hábitos alimentares. As diferenças, ou as fronteira alimentares, são semoventes e deslocam conforme as necessidades, novos ambientes e novas formas de viver; sendo assim, novos elementos de culturas distintas adentram o hábito alimentar transformando-o. Conforme Suzana Mineiro Kagmu, *Kanhgág* do Paraná, em sua monografia de conclusão de curso, fica notável que a intersecção entre população indígena e não indígena gerou desdobramentos na cultura alimentar.

Apesar de toda uma expectativa em fortalecer a cultura indígena é inevitável esconder a influência das novas tecnologias de informação e da globalização nas terras indígenas, principalmente nas terras indígenas próximas a áreas urbanas. Tais influências interferem principalmente nos hábitos e atitudes dos jovens indígenas, alterando os modos tradicionais de perceber e agir sobre o mundo. Onde a economia indígena e sua a cultura alimentar passam a sofrer interferência da lógica do mercado. (MINEIRO, 2017, p. 36).

O espaço aberto pelos *Kanhgág* carrega a marca indígena, dessa forma, o arroz e até o refrigerante podem ser lidos como inseridos em uma rede de consumo e incorporação, que os colocam como elementos que ocupam relevante espaço, tido como tradicionalmente *Kanhgág*, tendo em vista a forma como se consome, os meios de obtenção dos recursos e bens envolvidos nos rituais de consumo. Por vezes, perspectivas buscam uma alimentação indígena idílica, tentando ver o passado no hoje, atestando uma certa interpretação linear dos hábitos, não obstante, a comida do dia a dia hodierno apresenta-se como configurada na base social da vida cotidiana com todas as suas intempéries do mercado, como pontua Suzana Mineiro. Encontra-se imbricada com os marcadores de ser *Kanhgág*, fazendo dela tradicional, mas também com os problemas da vida moderna capitalista pós-colonial.

Toda alimentação que a pessoa *kanhgág* traz para consumir com os seus, entre iguais de si mesmo, ou seja, comunitariamente, referir-se-á tradicional, tendo em vista a relação histórica, ambiental, cultural e com quem se compartilha o alimento. No caso dos feijões, arroz, milhos, carne, gordura de suíno e verduras, consideradas pelo *fóg* como mato ou inço, ou ainda como planta alimentícia não convencional, aparecem como referências de vida. Além disso, comidas que em primeira mão podem ser tidas como do branco são incorporadas num esquema de ingestão que inclui tornar o elemento que era um outro em um de “nós”, dessa forma adquire uma feição comunitária e *Kanhgág*. Exemplo apresenta-se no uso do mel de melíponas, que desapareceu dos ambientes, agora pode ser substituído pelo mel de abelhas de tipo europeu, as que têm ferrão, só que, ao contrário de coletar nos campos, passou a ser comprado.

Sobre o marcador de tradicionalidade do comer junto, que aponta que o consumir comunitariamente a refeição é símbolo cultural, apresenta uma distinção entre dividir com a comunidade familiar e a de compadrios clânicos. Dividir com parentes de casa apresenta-se como uma primeira dimensão em que ficam destinados os esforços diretos por meios de vida, porquanto compartilhar com a comunidade geral exige meios angariados com objetivos de consumo coletivo, caso de cestas básicas, como evidencia Gabriel Chaves Amorim (2022) sobre projetos de vida em relação ao comum. Sobre toda alimentação se tornar *Kanhgág*, mesmo a mais industrialmente marcada comida do *fóg*, trata-se de uma habilidade social manifesta na forma de ingestão cultural, primeiro, porque são compradas com dinheiro de atividade tradicional, artesanato, roça e transferência de renda, em segundo plano porque são consumidas em rituais domésticos de divisão de alimento, e terceiro são preparadas em métodos de cocção e temperos *kanhgág*.

Apesar das diferenças, a comida do não indígena acaba por emergir como afirmação identitária, na medida que é incorporada nessa estrutura, transparece a porosidade dessa fronteira e demonstra que, mesmo consumindo qualquer comida que seja, o fará como *Kanhgág*. Dessa maneira, as comidas do branco recebem uma marcação de elemento externo, contudo torna-se interno na medida que a ingestão cria uma memória ambiental e cultural do consumo, aí a base referencial dessa e da próxima geração será o consumo interno de algo que pertence ao comum.

A construção desses critérios de pertencimento alimentares auxilia na manutenção de referências de vida, como o hábito de usar banha de porco recusando-se a usar óleo de soja, evidenciado na etnografia, essa recusa se apresenta como uma fronteira demarcadora da alimentação indígena, pois os relatos trazem que “o branco é quem usa azeite de soja”. O uso da instalação de gás também encontra resistência quando a lenha aparece como recurso ainda disponível, e o botijão se encontra com preços elevados, fazendo disso um gasto que poderia ir para a comida. Por outro lado, muitas casas já contam com fogão a gás sem deixar de lado o “foguinho de chão”. Dessa maneira, o elemento fogo e cinzas aparece para os *Kanhgág* como um marcador da própria identidade.

Conforme o trabalho da professora *kanhgág* Sandra de Paula, “Alimentação tradicional Kaingang: plantas que alimentam, ervas que curam”, podemos perceber alguns marcadores identitários e de tradicionalidade que orientam o estabelecimento das diferenças na associação do comer à longevidade, associação da comida dos antepassados como comida boa, associação com o trabalho e extração do alimento da terra, todos elementos que conferem uma aura significativa.

[...] cultura, o território, a língua e a alimentação são elementos que, entre outros, ajudam a preservar o modo de viver de um povo. Durante muitos anos nós, *Kaingang*, tínhamos uma alimentação natural e saudável, obtida através da coleta, plantio, da caça e da pesca, subsistência essa livre de agrotóxicos. A alimentação tradicional era de suma importância para o nosso povo. Nossos avós tiveram uma velhice saudável, não faziam consulta aos médicos *fóg* (não-índio). Durante a gravidez, a alimentação era toda controlada pelas *kófa* (anciã) e eram elas que diziam o que a gestante podia e não podia comer durante a sua gestação. (PAULA, 2022, p. 44).

Sandra, que é pesquisadora do Toldo Imbu, comunidade *kanhgág* em Santa Catarina, mostra-nos que os hábitos alimentares se apresentam protegidos da confrontação e da modificação através de interdições, como evitar comida da monocultura de extensão, tendo em vista o uso de defensivos agrícolas, o que justifica o interdito do óleo de soja. Os jeitos de fazer, tratar, comer e cuidar figuram como instrumento de identidade, como aponta no caso da gestante, dos anciãos e das novas gerações. Assim, em comparação, se evidencia que, como em outras comunidades *kanhgág*, percebe-se que na *Por Fi Ga* também se classificam comidas (*vějën*) acompanhadas com banha, *kumi* ou *fuvá* como um meio de vida que deve ser compartilhado com as novas gerações como atividade de subsistência, de criatividade e prazer.

A fronteira que delimita o espaço alimentar *Kanhgág* é translúcida e porosa, como no caso do consumo e incorporação de salgadinhos e “refri”, contudo, marcam socialmente a tradicionalidade quando se (re)criam em momentos das partilhas de comidas geracionais de velho

e criança (*gĩr e kofá vejẽn*) ou no interdito de gêneros alimentícios através de dietas nutricionais para grávidas ou doentes. A fronteira marca na diferença, contudo, como veremos a seguir, também na mistura, aquilo que passa de lá para cá, se não for rejeitado e abandonado, torna-se um de nós mesmos dentro desse espaço do culinário, como nos termos de Poulain.

O espaço do culinário é, ao mesmo tempo, um espaço no sentido geográfico do termo, de distribuição no interior dos lugares (este será, por exemplo, a posição da cozinha, o lugar onde se realizam as operações culinárias, dentro ou fora de casa), um espaço no senso social, o qual representa a repartição sexual e social das atividades de cozinha, mas também um espaço no sentido lógico do termo, englobando relações formais e estruturadas. (POULAIN, 2003, p. 252).

A culinária *kanhgág*, como veremos na etnografia, aparece como um local predominantemente localizado no interior da casa e marcado pelas repartições de gênero, sexo, raça, economia e sociedade, um *rãnrãj*, trabalho, tais atividades realizadas no cotidiano, em conformidade com o intercruzamento de realidades descrito por Jean Poulain (2003). Os dados etnográficos somam no sentido de confirmar teoria, a centralidade ou não da cozinha dentro das casas visitadas já nos revela e extensão dos hábitos alimentares. Percebendo o campo a partir dos termos do autor, o espaço culinário faz emergir um espaço em que se formam as perspectivas sociais sobre o que é uma boa alimentação e boa vida. O espaço culinário apresenta-se para os *Kanhgág* junto ao fogão a lenha, fogo de chão, brasas, cinzas, compartilhamento de alimento.

ESPAÇO ALIMENTAR DA POR FI GA: “[...] A GENTE PRIORIZA O FEIJÃO”

A comunidade *Por FI Ga* iniciou sua luta fundiária em São Leopoldo no começo dos anos 1990, conseguindo em 2007 uma área onde hoje residem 218 moradores. Localiza-se na periferia da cidade, no bairro chamado Feitoria, em uma área onde se encontram os cenários rurais e urbanos entrecruzando-se junto a conjuntos habitacionais (COHAB) e a produtores agrícolas locais. O bairro é cercado de produtores e produtos de diversos tipos, hortas, criadores de galinhas, porco e vaca. Perto, mas externo à comunidade, encontram-se os pontos de ônibus para o centro de São Leopoldo, oficinas, bares e mercearias, um pequeno comércio de bairro.

A relação que se estabeleceu para esta pesquisa se apresenta fruto de iniciativas elaboradas pelas lideranças indígenas para executar junto de estudantes universitários um Coletivo Indígena que, idealizado em 2012, tem funcionado com atividades de educação popular desde os anos de 2016 até o presente momento. A formação em Gastronomia direcionou o olhar antropológico e histórico para os hábitos alimentares somando conhecimentos, áreas e perspectivas.

Sobre os ciclos geracionais de alimentação encontrados em campo, atualmente na *Por FI Ga* perceberam-se 16 bebês de até um ano que tinham na amamentação principal alimento. Dos 218 moradores encontra-se uma parcela de 79 crianças de até 13 anos, idade na qual os *Kanhgág* consideram rapazes e moças (*kyru*) e (*tytãg*) como maiores, adultos. Dentro desses ciclos temporais, podemos encontrar as categorias comida de criança, (*vějẽn gir*), também (*vějẽn kofá*) que significa comida de velho, abordadas nas falas dos interlocutores.

Sobre os participantes da pesquisa, os primeiros abordados foram Efézio e a Cleonice, antigos conhecidos da educação popular, que estavam em casa, aceitaram que eu fotografasse a cozinha e, por fim, me indicaram outro interlocutor, o capitão da comunidade. Continuei me referindo ao interlocutor como capitão para preservar a identidade, ele me recebeu em sua casa e prontificouse a mostrar-me sua cozinha, da qual tirei uma fotografia. O segundo casal a me receber, casal 2, me recebeu na área externa de casa com criança brincando em volta, mas também aceitou que eu fotografasse a cozinha. Já em outra casa, na de Rosalina e Sueli, não tive oportunidade de fotografar, contudo as conversas também produziram dados antropológicos sobre as comidas típicas e as do dia a dia. Na casa do casal Dorvalino e Adelar, encontrei interlocução visual nas comidas típicas, fotografando e participando da preparação de comidas. Na casa de dona Maria e sua filha Rudinéia, também recepcionado para apresentar as intenções de pesquisa, tirei foto do fogão enquanto conversávamos. As conversas versaram sobre a comida dos antigos consumidas hoje. Por fim, Kasú Kanheró concedeu-me um depoimento. Trata-se de um interlocutor

centenário, nascido em 1918, que possui uma grande experiência sobre as comidas típicas e suas transformações ao longo do tempo.

Diferentes momentos etnográficos convergem na antropologia da alimentação discutida anteriormente. Na visita ao casal número 1, Efézio e Cleonice, fico sabendo a forma correta de pronunciar *vějên*, soa como “wáion”, uns pronunciam como se a primeira letra fosse um “vê” e outros pronunciam como se fosse um “u”, por isso usei “w” na escrita fonética. Conforme Efézio, uma comida pesada e substanciosa aguça a preferência dos *Kanhgág*. Comidas tradicionais também são as que nascem na natureza espontaneamente

¹ e por vezes não comunga das convenções alimentares do *fóg*, não indígena, também tem o consumo consorciado com estações. Essas coletadas não são cultivadas, mas aparecem de tempos em tempos proporcionando uma ecologia de sabores.

Vějên é comida, *jên* é só comer. A gente prioriza o feijão, a carne, o arroz é isso aí. A gente não consegue se contentar com comida muito leve, a gente gosta de comida pesada, tanto que é, que a gente as vezes sai tem pessoas que não consegue comer comida pesada de noite e a gente não, nosso estômago se acostumou. Comida típica conheço vários, *ngró*, *kumĩ*, *fuvá*, *égóho*, *ranisa*, várias comidas típicas. As vezes quando dá vontade de comer de novo a gente sai pra procurar a onde tem, procura, perto das cidades, perto dos portão dos *fóg*, dos branco, a gente tira traz e faz com feijão, O principal é o arroz, feijão, carne, massa e uma salada. (SILVA, 2022).

Sobre as comidas citadas, o *fuvá* e o *kumĩ* estão entre os mais mencionados pelos moradores com quem conversei nestes últimos 11 anos de trabalho na *Por Fi Ga* e especialmente no recorte da presente pesquisa. A planta *fuvá* – lembro de saborear os frutos na infância – conhecida no mundo dos *fóg* como erva moura ou maria pretinha, conforme vê Sandra de Paula, intelectual *kanhgág*, a “*Solanum Nigrum* é uma planta muito utilizada pelos Kaingang. Modo de utilizar: colhemos o caule e as folhas mais novas, antes de ela florescer, colocamos na água quente e deixamos cozinhar (PAULA, 2022, p. 55).

Não existem interditos culturais formais, contudo, como já exposto anteriormente, o óleo de soja aparece como um item que deve ser manejado com cuidado. Segundo os interlocutores, o óleo é usado apenas para fazer frituras, tendo em vista que sai mais dispendioso e contraproducente gastar uma panela de banha para fritar uma sessão de itens do que um litro de óleo, que por vezes chega na cesta básica doada. Dessa forma, o óleo, apesar de ser condenado quanto ao uso no dia a dia, permanece nos lares para frituras. “Tem várias religiões que não permitem comer algo, mas na nossa cultura ela não nega nada. Azeite, que a gente fala, a gente usa pra fritura, mas, cozinhar arroz e feijão, não, mais é banha, principal é banha”. (SILVA, 2022).

Gĩr Vějên significa comida de criança; trata-se de uma categoria linguística para expressar o processo de uma iniciação ao paladar cultural com mingaus, caldos e molhos com posterior introdução de comida sólida, contudo, alimentos considerados fortes, no caso o feijão e o milho, aparecem como principais gêneros presentes em todas as faixas etárias.

A criança desde o começo come feijão, não é comida fraca, às vezes eu já vi dando papinha, não, desde o começo vai dando um caldo de feijão, pouquinho de polenta. *Gĩr Vějên*, *kofá vějên* é a mesma coisa só que tem uns que gostam de mais é bolo no meio das cinzas, os *ti si* que é os *kofá*, eles gostam mais bolo é *ẽmĩ*, os *ti si* comeu alguma coisa tem que ter algum bolo, *ti curi*, bolo, pão na chapa, farinha *totor*, *Ti curi*. *Vějên Kórég*, pra nós não existe, a gente se contenta com aquilo que Jesus concede, mas feijão não pode faltar na mesa, também feijão preto, porque feijão branco é muito raro alguém comer. (SILVA, 2022).

No caso de *kofá vějên*, o arroz também aparece, contudo, marcado como fronteira étnica, como lembra o interlocutor, não se trata de um *ti curi*, carboidrato dos antigos. O *ti curi*, categoria êmica,

é para alimentos que aparecem na forma de *bolo*, pão na chapa, farinha *totor*, *êmĩ* ou semelhante. Apesar de pontuar que não existe comida ruim, *kórég*, aponta tipos de feijão como menos preferíveis e raros de se consumir, nesse caso qualquer feijão mais claro que o do tipo preto é classificado como branco. A seguir, a figura mostra o fogão instalado no centro da casa, colocando o fogo como elemento importante e central no dia a dia. O casal tem instalação a gás, mas não deixou o hábito de cozinhar na lenha.

Figura 1 – Cozinha I



Fonte: Acervo pessoal

O casal 2 também trata-se de um casal jovem, ambos com vinte anos e também com um filho. Possuem uma casa grande, carro, e o homem trabalha em uma firma “fichado”, com carteira assinada. Portanto, não fazem as comidas típicas todos os dias por falta de tempo, devido ao trabalho do homem fora e da mulher em casa. Conversávamos na rua, jeito de dizer fora de casa, mas pedi para ver a cozinha e notei a casa impecavelmente limpa e arrumada. Conforme a Figura 2, percebe-se novamente, assim como o primeiro par, o casal 2, também uma dupla de jovens, possui instalação de gás, contudo, durante a entrevista, revelou que constantemente faz carnes sapecadas no fogo de chão. Em ambos os fogões se encontra uma chaleira utilizada para ferver água para alimentação e, sobretudo, para o chimarrão. Ao contrário da casa anterior, o fogão ficava localizado perto da porta, contudo, olhando a disposição dos outros cômodos, colocava-o em local central da casa.

Figura 2 – Cozinha 2



Fonte: Acervo pessoal

Os interlocutores falam em impedimentos para se encontrar os alimentos típicos, já não há a facilidade que, outrora, encontravam muito em suas áreas de origem. Assim, podemos intuir que o movimento de deslocamento da população entre as áreas indígenas existentes causa também uma mudança nos hábitos de vida, tendo em vista as mudanças ambientais e de arranjo cultural. Outro impedimento é o fato de a sazonalidade atingir as *vějën kanhgág*, fazendo com que as plantas apareçam em períodos específicos. Mas, vencendo essas barreiras, o interlocutor fala em comer um *ẽmĩ*, bolo nas cinzas, com *kumĩ*, que se trata da mandioca brava socada, tirando o tempo que está no trabalho despendia algum para se reunir com outros da família e cozinhar algo.

Olha o que a gente mais cozinha é arroz, feijão e carne, massa, comida normal no caso que a gente come. A gente conhece várias comidas típicas até a gente faz quando a gente tem tempo, a gente vai atrás, no mato, a gente vai atrás e busca. É difícil de procurar aqui, aqui nesse lugar não tem muito que nem nos lugar onde nós morava uma vez lá, lá era uma reserva muito grande sabe, lá tinha várias que nem aqui não tem muito, mas a gente consegue encontrar algumas, a gente faz. Mas aí tem os tempo também, não é, vamos supor, o ano inteiro que dá aquela, vamos dizer, aquela comida típica sabe, que é do mato, tem o mês certo, não é direto daí a gente espera, quando vê que já tem a gente vai atrás. A gente faz mais é o *fuvá*, que a gente chama, *fuvá* é o que mais tem por aqui, pra gente encontrar agora as outras é difícil, ah e o bolo na cinzas que a gente faz também, bolo na cinza. Na minha opinião o que eu mais gosto é o *kumĩ*, é a mandioca brava que eles falam, tem tipo uma folha de mandioca, não sei se você já viu, é aquele lá. (CASAL 2, 2022).

O espaço alimentar *kanhgág* se apresenta mantido por fatores ecológicos, clima, local e outros, que influenciam na disponibilidade de certos gêneros, como é o caso das plantas tidas alimento, *vejën fej*. A dinâmica capitalista para o trabalho coloca a pessoa na temporalidade da utilidade do tempo, por conta disso muitos interlocutores têm se dedicado às tarefas do mercado formal, o que toma tempo de viver essas formas de caça e coleta. Sobre a hora de comer junto, funciona como um momento de sociabilidade entre os familiares, como dito, capaz de tornar qualquer alimento tradicional, por conta da estrutura que envolve o ritual. Outro aspecto da narrativa que se ressalta é que, assim como o primeiro casal, citam o uso de caldo de feijão ou polentinha para alimentação das *gĩr*, crianças. Já os idosos são associados com a comida típica e simples, colocando a massa e arroz como fronteira étnico alimentar. Não existe comida *kórég* ruim, tal afirmação nos leva a pensar na ética para com os alimentos, no padrão de interações que se espera para com a alimentação.

Que nem quando é frio a gente se senta no sofá se enrola na coberta e come ali, quando não é muito frio a gente come sentado na mesa. De proibido só não pode comer carne crua. Tipo recém-nascido, as primeiras comidas que ele come, nós fizemos mingau de polenta, tipo uma polenta e também caldo de feijão. A comida dos idosos, hoje em dia os idosos, mais velhos, gostam também mais de comidas simples, tem muitos véio que não come muito arroz sabe, massa essas coisas eles não são muito chegado, eles comem, mas, de vez em quando, mais é comida vamos supor bolo na cinza com feijão e carne assada, faz um foguinho ali bota numa grelha e assa. Não tem comida *koreg*. (CASAL 2, 2022).

Por fim, em tom de confissão, me contam que os *Kanhgág* gostam de se juntar e colocar carcaças no fogo. Tais cortes de carne se encontram vendidos nos comércios dos *fóg* com o nome de dorso e com um preço baixo, *kajá si*. O interlocutor deixa claro que não se trata de um churrasco, mas da queima de carcaças, ou carne sapecada. Tais momentos de assar carcaça

remontam a uma ancestralidade da fumaça, fogo, cinzas e carne. Ademais, a carcaça também se assemelha com carnes de caça.

Nós indígena gostamos de sapecar carne, carcaça, dorso. A gente, sempre com a sogra a gente se reúne e cada um se ajuda e pega uma carcaça fizemo um fogueiro, sapequemos a carne, fazemos uma farofa e comemos tudo junto, compramos um refri ali, se tu perguntar pra maioria do pessoa aqui dessa comida que a gente faz, a gente faz carcaça assada, não é um churrasco entendeu, é uma comida simples né, mas a maioria todo mundo gosta, come com bolo, ou nas cinza, ou farinha torrada. (CASAL 2, 2022).

O terceiro momento etnográfico aconteceu junto do capitão da comunidade, que me recebeu em sua casa para conversarmos sobre *vějën*. Mostrou-me sua cozinha, havia fogão a gás e o fogão a lenha no local onde fazem as refeições. Nota-se que aparecem como centrais, junto à sala de assistir televisão. Como no relato do interlocutor, os ambientes se complementam, tendo em vista que ambos os hábitos são de socialização do cotidiano. Novamente nos discursos o feijão aparece como priorizado.

Figura 3 – Cozinha 3



Fonte: Acervo pessoal

O feijão misturado com canjica de milho figura como uma das comidas arqueológicas da América. Incontestavelmente indígena, tem nos espaços alimentares Kanhgág local de preservação dos modos de se fazer e comer milho com feijão. Atualmente, o descrito como tradicional para os *kofá*, velinhos, leva ossinhos e gordura de porco.

Vějën é comida. Cozinhamo mais é o feijão né, não falta né, de meio-dia, de noite. O que eu mais gosto é comida antiga né, a gente sempre compra ossinho de porco e mistura com canjica e come, canjica a gente mistura com feijão e come isso é comida típico, essas coisas de comida nova, não sou muito. O que mais a gente come é comida de antigo, sempre o pai fala comida antigo dá mais saúde mais força, meu pai fala pra mim. Feijão com bolo na chapa é o que eu mais gosto, bolo na chapa é *ëmñ*. (CAPITÃO, 2022).

A colocação de *ossinhos de porco* aparece como um marcador de comida boa *vějën rá*, também de tradicionalidade, a comida que usa ossos e gordura em sua composição apresenta nutricionalmente mais compostas de nutrientes, gordura e calorias, *logo*, trata-se de comida forte. Os conselhos dos mais velhos seguem nessa direção de que as comidas da cultura geram saúde, pois são fortes. Dessa forma, os conselhos do pai funcionaram para o Capitão como uma iniciação geracional do mundo da alimentação *kanhgág* e da interpretação dos espaços culinários outros.

A hora de comer é também momento em que família se reúne e pode discutir sobre assuntos emergentes e de interesse, aí a televisão aparece como um componente familiar que opina e sugere pautas para discussão, contudo não monopoliza as falas. Assim como os outros interlocutores, o capitão também confirma que em sua casa quem manda na cozinha é a mulher, ou seja, quem cozinha todas as refeições, nos confirmando certa tendência de um corte por gênero nas tarefas do espaço alimentar. Ademais fala sobre o interdito de comer carne crua para evitar problemas e, por fim, cita que as crianças gostam muito de macarrão instantâneo industrializado, que costumam gastar o dinheiro das vendas com guloseimas.

A gente come em casa, depende do dia, vendo jornalzinho, vendo jornal, ou conversando na mesa né, conversa sobre o que, sobre conversando e assistindo vendo o que está acontecendo, fala pra os filhos que estão estudando. A gente vai almoçando dando exemplo, conselho bons pros filhos. Em casa quem cozinha é só a muié né. O cru a gente não deixa as crianças comer, porco assim, não pode comer cru dá problema né. Fritar bem, assar bem. Quando as crianças vai vender eles ganham miojo, quando chega eles já fazem e comem o miojo, eles gostam é isso. (CAPITÃO, 2022).

Sobre a comida dos antigos no cotidiano, o feijão continua na predileção, diferente do arroz e massa, que para alguns velhos é substituível por outros *ti curi*, como informa o interlocutor Efézio. Percebe-se nas narrativas que aqueles que não se consideram velhos tendem a classificar como *Vějên rá*, comida boa, um prato de massa com carne moída. Em contrapartida, aparece a classificação de *jên koreg*, que nos traz à baila o arroz como exemplo, expondo a preferência dos *Kanhgág* pelo bolo nas cinzas. Para os velhos a comida boa segue o padrão, feijão, farinha de milho e banha.

Kofá vějên é arroz com feijão, arroz com feijão, mas depende, os velhos que vai comer, tem que não gosta muito de arroz *kofá* é assim, eles prefere feijão, farinha de milho é assim. Os *kofá* não gostam de massa, não gostam, mais gostam feijão com farinha torrado. *Vějên rá* comida mais boa é uma massa, carne moída é isso. *Vějên koreg* é arroz, prefiro comer bolo na chapa *ëmĩn ngro*, então misturo ossinho com feijão. (CAPITÃO, 2022).

As seguintes interlocutoras tratam-se de mãe e filha, que me receberam na porta da cozinha tomando um mate. Maria Ivanildes Fortes é natural de Nonoai e apresenta-se como *kofá*. Descreve que dentre os seus hábitos alimentares inclui o consumo de ossinhos de porco brustolados ou ensopados no feijão. Maria deu importância ao *fuvá*, interessante a forma como a interlocutora ensina mostrando tamanho e detalhes, mostrando com as mãos uma planta fictícia para explicar as características do vegetal. A fotografia que segue anexo demonstra uma outra dinâmica para o fogão, o a gás fica dentro de casa, e o a lenha fica em um cômodo separado do lado externo da moradia. Nota-se que junto se encontra a lenha para consumo do fogão e uma chaleira por sobre o fogo.

Maria Ivanilde Fortes. Feijão, arroz, massa, farinha torrada com uma carne. Agora nós que somos mais de idade gosta mais é de comida dos antigo né, eu gosto de torrar farinha e comer com ossinho, assar na brasa, *totor*. Fuvá, é um fuvá que a gente cozinha ele é assim [demonstra o tamanho da planta].

Rudinéia Loureiro. Já nasce da terra, ela não é plantada, vem da terra.
Maria Ivanilde Fortes. Eles também come junto comigo, comida de antigo né, mas, mais é as outras comidas de arroz e feijão né. (FORTES; LOUREIRO, 2022).

Figura 4 – Cozinha 4



Fonte: Acervo pessoal

Ao perguntar se na casa todos os parentes comiam juntos, houve um desencontro linguístico, e ela responde que não, cada um cozinhava na própria casa, que a comida não é coletiva. Eu explico novamente a pergunta. O que Maria me respondeu tão rapidamente provavelmente já respondeu para outros pesquisadores defasados, que acham que os *Kanhgág*, ou os índios, mantêm práticas coletivas grupais de alimentação todos os dias, todas as horas. Na dinâmica *Kanhgág*, essas práticas coletivas estão restritas a momentos rituais, merenda escolar, churrascos do dia do índio e festas. O outro de si mesmo tem uma variabilidade quando se trata do consumo de bens, demonstrando que certos tipos de itens possuem uma rede de consumo intrafamiliar, outras, como arrecadações de cestas ou churrasco de dia de festa, aparecem como coletivos.

Maria Ivanilde Fortes. Cada um faz a comida na sua casa.

Rudinéia Loureiro. Aqui cada um pega seu prato e come, comida é sagrado, hora de comer, ninguém usa celular na hora de comer. A mãe tem fogão a lenha e a gás.

Maria Ivanilde Fortes. Eu que cozinho.

Rudinéia Loureiro. Nada é proibido não as crianças come o que querem, de doce as besteirinhas, como a gente mora na cidade grande eles vê os outros comerem, não tem como evitar daí. (FORTES; LOUREIRO, 2022).

Na segunda parte da fala, comidas de criança *gĩr vễjẽn*, como no caso do miojo, doces, balas, chicletes e pirulitos aparecem na forma de “besteirinhas” inerentes à vida em centros urbanos. Contudo, há um grande esforço para que as crianças assumam os hábitos e gostos alimentares de casa. No ano de 2019, realizei uma gincana com as crianças da comunidade, dentre as tarefas requisitadas estava o pedido de reconhecer o *fuvá* e o *kumi* e trazê-los, missão cumprida com sucesso, todas conheciam tais plantas. Os pequeninos gostam de participar da feitura de comidas tradicionais e típicas, também gostam de doces. Na seguinte visita a Rosalina e sua nora Sueli, elas contam que as crianças gostam de comer, mas antes explicam a base da comida, que se apresenta no feijão e o *ẽmĩ*, bolo nas cinzas. Portanto, há um trânsito entre diferentes fronteiras quando a criança, ao mesmo tempo em que consome doces “do fóg”, partilha de refeições típicas, com banha, *fuvá* e ossinho no feijão.

Rosalina Aires de Paula. O que nós mais cozinhamos é nosso prato preferido é o feijão, que não pode faltar, a carne, feijão e a farinha né, pra fazer um *ẽmĩ*, farinha de milho e trigo, os dois, bolo *ẽmĩ* que se

chama. Aqui nós temos bem pouco que é o *radiche* do mato, *kumĩn* só lá pra fora, lá na serra que vai pra Petrópolis acha no mato ainda. *Fuvá* também tem, *Kronum* também tem por aí [aponta pro mato da comunidade]. *Ëmĩn* é o mais preferido, a gente come com feijão com arroz, pra nós lá em casa é o *ëmĩ*, mais que arroz. O *kumĩ* é que eu mais gosto. A banha né, daí o óleo quase eu nem uso, banha, anham. Já vi muito homem que gosta de cozinhar, mas, lá em casa é só eu. Esse daqui [aponta para criança] come só feijão, não come arroz não, come carne e bolo na chapa ele gosta bastante [apontando pra *gĩr* criança de colo]. (PAULA, 2022).

Com 104 anos, Kasú Kanheró possui experiência sobre alimentação para compartilhar. Segundo ele, a alimentação desde cem anos atrás mudou, mas que essas que estão na memória do povo são as fronteiras que permaneceram. Como veremos em seu relato, parte dessa mudança certamente foi causada pela saída de sua área original, pois, como é natural de Nonoai, sente a diferença de estar em aldeia urbana, mas também num quadro geral a urbanização em cem anos foi impactante. Interessantíssimo que o interlocutor fala do consumo de fungos, também evidenciado em Nonoai por Diana, que verificou que “[...] algumas espécies de cogumelos chamados de *ka nigrãg* ou *ëgóho kupri*, os quais atualmente ainda são preparados por algumas famílias” (NASCIMENTO, 2017, p. 40). Dessa forma, podemos associar o cogumelo em questão com o *Auricularia auricula*, que parecem orelhas que crescem em madeira em decomposição.

Kasu Kanheró. Qual comida da mata que o sr. gostaria de saber? A gente aproveitava antigamente, hoje já mudou, comida hoje, mudou de quando a gente era jovem, era piá, foi mudado né. Uma parte eu ainda estou seguro, nessa parte, não aceito comida temperado com azeite no *fuvá*, é mato né, *kumĩ*, é mato, *ëgóho kupri* ele nasce no pau podre, cortar aquele orelha branca né que tá no pau podre, tempera ela separada ou com feijão, coisa boa. O *pixé*, hoje não existe mais *pixé*, hoje a gente tem que aproveitar o que vem de fora, é, o que vem de armazém, feijão e arroz tudo tem, massa, hoje o índio já perdeu, não perdeu mais, ainda o índio que ocupou dessa alimentação, ele não perdeu, eu não perdi, mas tem gente que não sabe aplicar como que faz, mas tem pessoa mulher que trabalha ainda, (KANHERÓ, 2022).

Conforme o discurso do interlocutor, podemos estender as referências para ser significativo de uma narrativa de outros *Kanhgág*, se pensa que já não fazem mais o *pixé* como os antigos faziam, ao colher, defumar espigas, deixar para secar, torrar o milho nas cinzas, peneirar, socar numa mão de pilão, peneirar novamente até obter o pó de milho defumado. Esse *pixé* exige uma fonte de milho, o que nas aldeias urbanas não se obtém de roças, mas da compra em armazéns, e isso dificulta a execução. No mesmo dia que o interlocutor concedeu a entrevista, em uma outra casa, estavam quebrando milho no pilão para fazer *pixé*. Portanto, a percepção de descontinuidade de *Kasú* deve-se ao fato de que conhecia a culinária de certa forma, quando ele narra que não existem mais da maneira, com a intensidade e constância como no passado se consumiam as comidas, não necessariamente aponta a ausência da produção dessa comida, que como apontamos se faz presente em várias comunidades, mas se apresenta como um alerta pedagógico para as novas gerações cuidarem desse patrimônio. Essas *vějēn*, comidas, são valorizadas pelo seu poder nutricional, valoradas como responsáveis por manter a saúde forte. Quem fala é um homem centenário, que evidencia as diferenças e descontinuidades de sua época para os tempos coevos.

[...] o *kumĩ* o *fuvá*, *ëgóho kupri*, *fj̃j*, *fuvá*, e outras coisas. Então é isso que índio, tem índio que comia isso ele durava 100 anos, cento e poucos anos, o índio né. Hoje as pessoas estão comendo comidas de azeite, temperados com azeite, tá durando pouco, porque ele enfraquece o sangue, a natureza do índio entendeu. Então nessa parte a minha

sabedoria interna é aí. Algum lugar tem, eu gostava mais *fuwá*, urtigão, folha larga *pȳr feĵ*. Sou da histórica, historista, estou com 104 anos a minha memória nunca vai se perder, sempre minha coragem, sempre naquilo, no meu caminho, então sempre eu digo assim. (KANHERÓ, 2022).

Nesse discurso o azeite, sinônimo de óleo de soja, aparece como uma *vějĕn* que tem propriedades capazes de enfraquecer o sangue e a natureza indígena, o que é interessante para pensarmos na lógica de incorporação, enquanto a fritura parece não contaminar o alimento, sua ingestão de forma direta tem essas consequências. Esse interdito quanto ao óleo de soja parece fundamentar-se na sabedoria coletiva compartilhada entre todos *Kanhgág*, que em comum acordo levantam essa fronteira alimentar. Fala-se em aproveitar a mocidade fazendo uso da alimentação tradicional para ser como o sr. Kasú Kanheró, longevo e forte.

Por fim, aparece-nos a negociação da fronteira porosa que se apresenta na alimentação *kanhgág*, ao mesmo tempo que se consome as comidas típicas, também existe espaço para as comidas do *fóg* conforme o relato de Dorvalino Refej Cardoso, professor da comunidade durante muitos anos, mas que agora se dedica exclusivamente ao doutorado e às atividades culturais. No dia em que eu passeava de casa em casa, resolvi passar no “Dorva”, para dar um oi e ver se conseguia uma foto de seu fogão a lenha. A seguinte foto mostra um cômodo construído especialmente para abrigar os fogos, nesta peça maior há um fogão a lenha no centro apoiando panelas, bules e com sofás em volta. Ao lado, que não aparece na foto, há uma lareira com um fogo de chão, onde se prepara alimentação e se esquenta dos gelados invernos do Sul.

Figura 5 – Cozinha 5



Fonte: Acervo pessoal

Na entrevista gravada, Dorvalino produz o discurso que separa comidas de mercado e *vějĕn* como se fossem uma linha marcadora da diferença socialmente instituída, uma alimentação tradicional *versus* uma de fora, que é representada no arroz, molhos industrializados e comida de venda, enquanto a outra aparece no bolo nas cinzas, feijão e banha. Contudo as “comidas de venda ou mercado” incorporadas ao dia a dia acabam adquirindo uma feição própria do arranjo cultural dado pela população *Kanhgág*, podendo até haver um desvio na função dos ingredientes, originalmente usados para um fim e aproveitados de maneiras distintas, como vem sendo o uso do trigo no bolo de cinzas. Opções outras, como as comidas de lanchonete ou restaurante, tornam-se um quesito no evento principal, que é a reunião entre parentes ou sair para passear, ambas atividades inscritas como manifestações de sociabilidade cultural tradicional entre parentes, *kanhko*.

Hoje eles gostam mais das comidas do mercado assim, esqueço o nome, massa, aqueles temperos prontos, tomate enlatado, que já está nas latinhas, massa de tomate? Colorau. Xis. Cachorro-quente. Refrigerante, isso eles adoram hoje e eu já não me dou muito com massa e com arroz, minha comida é mais o feijão a carne, o molho, o *ëmĩ* e uma saladinha. Comida mais preferida, pra mim e pros mais velhos, os novos que gostam desses outros tipos de comida aí, a gente não gosta não, esses temperos enlatados não é comigo. Faço de tudo pra fazer mais, o que cabe dentro da cultura, mais puro vamos dizer, comida mais grosseiro e reforçado na farinha torrada, um revirado, um feijão com arroz casado, um arroz com galinha caipira, galinha matado né. Quando a gente pode uma carne assada, de preferência crioulo né. (CARDOSO, 2022).

O uso de alimentação industrializada não deve ser vista unicamente como um tipo de agressão à cultura, mas como processo de atravessamento de fronteiras que se apresentam inerentes às populações da sociedade de mercado capitalista, inclusive aos indígenas. Os produtos industrializados e manipulados citados pelo interlocutor Dorvalino atestam essa relação que caminha desde a colonização dos campos dos *Kanhgág*, citados na seção anterior, uma contínua mudança ambiental e econômica. Interessante como o interlocutor articula uma perspectiva que é significativa para a população *kanhgág*, de que um animal criado, alimentado, abatido e cozido de maneira autônoma aparece mais saudável e prazeroso do que a compra na venda. Sobre a sociabilidade do comer, o discurso sobre a hora de comer aponta que cada um é livre para se alimentar como, quando e onde quiser, seja escolhendo alimentação dita tradicional ou do *fóg*, *contudo*, o movimento que proporciona a incorporação do que é de fora para dentro acontece na transformação dos métodos de cocção e também quando se come junto, em companhia uns dos outros, em círculo.

Na hora de comer, cada um faz o seu prato e tira o que gosta, o que consome, cada um tira do jeito que quer. Senta lá fora na mesa, em casa a gente não costuma muito ouvir música assistir televisão, é mais a juventude as crianças, a gente gosta de comer sentado num canto comer em círculo né, bota o prato no colo e vai comendo né, é assim que é o costume da gente, (CARDOSO, 2022).

De maneira interessante o interlocutor relaciona a dieta cultural com as marcas dos clãs *Kamé* e *Kanhru*. Na fabricação dos corpos *Kanhgág*, através da alimentação, há um esforço em identificar aquilo que se pode comer, o que convém para cada pessoa tendo em vista as marcas *rá*. O *fuvá* é identificado como *Kanhru* por ter a marca redonda, ser de baixa estatura e ter folhas e frutos arredondados. Já a mandioca braba, o *kumĩ*, é comprida da raiz às folhas, para plantá-la, faz-se necessário cortar *tej*, compridos, do caule. Gosto pessoal e marcas se encontram na forma de vida *kanhgág*.

Hoje a gente cozinha mais feijão, arroz a carne. Meu prato predileto. Quase todas as comidas típicas, o peixe feito de várias maneiras, o *kumĩ* feito de várias maneira, o *fuvá* dá pra cozinha até com feijão cozido só ela também né, faz a farinha torrada pra misturar, o *pixé* o *ëmĩ*, *kumĩ* e *fuvá*. Hoje temos mais usando o *fuvá* e o *kumĩn*, essas duas folhas ainda tá muito presente. Eu gosto mais do *fuvá*, isso é por que o *fuvá* é *kanhru* e eu sou *kamé* né, o *kumĩ* e da mesma metade minha, daí é um pouco proibido pra mim culturalmente, eu não posso comer uma comida que é da mesma marca que a minha, então culturalmente e a minha cabeça é pensado que eu tenho que comer o *fuvá*. Mas eu gosto mais do *fuvá* do que do *kumĩ*. (CARDOSO, 2022).

Apesar do gosto de Dorvalino pelo *fuvá*, como conta no dia em que eu o visitava, estava acontecendo a preparação de kumĩ. Primeiro o neto foi colher as folhas que iam ser socadas, em um pé de mandioca com mais de três metros. Na seguinte foto, percebe-se o neto de Dorvalino e Adelar, com auxílio de uma escada, coletando as folhas da mandioca brava, *Kumi*. Uma verdadeira árvore, essa variedade de planta dá longos caules, raízes atrofiadas e fartos arbustos, ótima para a finalidade que busca os *Kanhgág*.

Figura 6 – Coletando folhas no pé de Kumĩ



Fonte: Acervo pessoal

A seguir, percebe-se na descrição feita por Sandra de Paula as propriedades do *Kumĩ*, essa planta que foi coletada e que aparece na foto anterior. A autora parte das referências dos mais velhos e discorre sobre os benefícios que a planta oferece. Também fala do modo de preparo, quase como em uma ficha técnica nutricional gastronômica, descrevendo passo a passo as transformações impostas pelas técnicas de cocção e preparo.

KUMĨ - mandioca brava. Nome científico *Manihot esculenta* ranz. Essa planta é de extrema importância na nossa alimentação *kaingang*. Segundo minha finada vó paterna *Nĩkyg* (Maria Pedroso), seu consumo pelas mulheres prevenia o câncer do colo do útero, o corrimento, DST (Doenças Sexualmente Transmissíveis), conhecidas como “*ũn tẽtá kaga*” (doença de mulher). É uma planta tóxica e deve ser preparada por uma pessoa que saiba fazê-lo. É usada a sua folha, as pontas mais novas, pois se a planta estiver florescida não serve para o consumo. Após coletada já deve ser iniciado o preparo, pois as folhas podem sofrer alteração, como por exemplo murchar. Modo de utilizar: tire as pontas do *kumĩ*, das folhas novas, coloque dentro do pilão. Conforme você soca o volume vai diminuindo e você vai colocando mais. Depois das folhas bem moidinhas, retire do pilão. Coloque a cozinhar em fogo alto, a água já tem que estar fervendo, o fogo não pode diminuir. Durante as fervuras a água da panela vai mudando de cor, isso acontece a partir da segunda fervura. Devem ser feitas de três a quatro fervuras. Em uma outra panela es quente banha de porco e sal, coloque o *kumĩ*, sempre

espremendo para tirar bem o líquido. Comemos o *kumĩ* acompanhado de *farĩnh totor* (farinha de milho torrada) ou o *ẽmĩ* (bolo na cinza). (PAULA, 2022, p. 49).

Na Figura 7 apresenta-se o momento de socar as folhas coletadas pelo neto. Adelar as coloca no pilão para fazer um movimento forte e contínuo que deixa as folhas bem maceradas, começo dos processos para retirada das toxinas que residem na planta. O processo implicado condiz com a bibliografia amostrada e com outras não trazidas à baila, mas que narram o processo de se fazer o Kumi. Como se percebe, a interlocutora se encontra sentada ao lado do pilão, marca da identidade *kanhgág* na cozinha, o recipiente que ampara as folhas ainda inteiras trata-se de um *vafy*, um trançado.

Figura 7 – Socando as folhas do Kumĩ



Fonte: Acervo pessoal

As fotografias que seguem ilustram bem o espaço alimentar *Kanhgág*, a Figura 8, em primeiro plano, nos mostra dona Adelar, que coloca a mistura de farinha de milho, sal e água dentro da taquara; em frente, sua filha e neta participam. Depois de preenchidas, as taquaras vão cozinhar em fogo de chão. Houve ainda uma taquara preenchida com peixe e temperos.

Figura 8 – Enchendo a taquara com ẽmĩ



Fonte: Acervo pessoal

Figura 9 – Taquaras de Ëmĩ no fogo



Fonte: Acervo pessoal

Na próxima imagem, dona Adelar e sua neta pegam no pesado ao transformar grãos de milho torrados em pixé, um pó fino. Para tanto, se faz necessário pilar, socar e bater o milho, e para essa tarefa dona Adelar contou com a neta. Exemplifica-nos o conhecimento geracional em transmissão. Na Figura 11, percebe-se o pixé pronto, peneirado, para evitar possíveis grãos que passaram ilesos no pilão. Esses grãos que sobraram do processo de socar tem um destino certo: virar canjica cozida.

Figura 10 – Socando milho torrado para fazer pixé



Fonte: Acervo pessoal

Figura 11 – Pixé



Fonte: Acervo pessoal

De volta às perambulações gastronômicas na Por Fi Ga, me deparo com mais de um chiqueiro de porcos, que nos demonstra que os *Kanhgág* possuem uma relação muito próxima com a criação de animais que têm como destino final a alimentação. Para poder ter junto de si uma boa alimentação, faz-se necessário criar, alimentar, abater, limpar e porcionar para melhor aproveitamento. Durante o período de confinamento, os porcos são como outros de si, exigem cuidado contra intempéries, água e comida boa. Portanto, a afirmação de que os indígenas não consomem óleo de soja remete a essa autossuficiência de gordura animal que se busca conseguir com as criações.

Os porcos do primeiro chiqueiro localizado ficam confinados em locais construídos na beira da mata, mas a propriedade é reconhecida por todos e não se trata de uma criação coletiva. Para fazer o chiqueiro, mobilizam-se recursos mínimos, como as vigas e tábuas, ademais gastam-se pregos e tempo. Com o chiqueiro construído, faz-se necessário arrumar boas matrizes, que são os leitões que entrarão no processo de engorde. Por fim, há de se desenvolver uma fonte diária de comida, seja ração comprada ou restos de alimentos coletados. O segundo chiqueiro fica localizado dentro da área que marca a casa do professor Dorvalino, produção da família.

Figura 12 – Chiqueiro de porcos I



Fonte: Acervo pessoal

Figura 13 – Chiqueiro de porcos II



Fonte: Acervo pessoal

Para fazer banha, no dia da matança do porco faz-se necessário partir a carne em pedaços diminutos para que derreta e transforme-se em óleo. A seguinte foto mostra alguém no ato de fazer porções menores de um pedaço maior. Ilustra a sociabilidade entre vizinhos, que, tendo em vista que o trabalho é muito, chama ajuda para o trabalho em troca de alguma porção do produto resultante do trabalho *rānhrāj*.

Figura 14 – Fazendo banha, torresmo e pernil



Fonte: Acervo pessoal

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A comunidade Por Fi Ga apresentou neste estudo como locais comuns gastronômicos e culinários entre moradores o *rângró*, o feijão e seus acompanhamentos, que se centraliza no *êmĩ*, que é o bolo nas cinzas feito com farinha de milho. A farinha de milho torrada na panela, o *totor*, adquire caramelização e sabor defumado. O pixé, feito em datas especiais, de milho torrado e socado em pilão, também figura como carboidrato citado e consumido. O arroz e massa aparecem, contudo, como fronteira categorizada como “comida de fôg”, mas que se faz uso através da incorporação, como se faz com todas as coisas advindas do encontro entre o mundo *fôg*, do branco, com o *kanhgág*, fazendo da incorporação momento crítico de fazer do outro um outro de si mesmo, no caso, fazer interna a alimentação externa.

Da incursão etnográfica fica a percepção de que na *Por Fi Ga* a cozinha apresenta-se como local existencial de sociabilidade familiar, onde os conhecimentos sobre comida, *Jykre vễjên* e preferências individuais convergem com os outros de si mesmo. Esse espaço do culinário *Kanhgág* encontra-se em roda do fogo de chão, do fogão a gás e do fogão a lenha. A pesquisa elencou a existência de categorias (*vễjên rá*) comida boa e comida ruim (*vễjên koreg*), contudo há uma resistência em classificar qualquer alimentação como ruim, tendo em vista a ética de consumir “de tudo”, mas que fica claro que as comidas boas estão intimamente ligadas à preservação de referências de vida.

Quando no dia a dia, encontra-se em meio à estrutura cultural do idioma, dos modos de pensar e fazer cozinha, serão achados ali no espaço *kanhgág* sal, cinzas, fogo, fumaça e banha; dentro desse complexo gastronômico qualquer gênero alimentício pode ser incorporado e tido como típico. Não obstante a absorção e criação de novas práticas, há uma memória ecológica que continua latente na composição dos pratos com “plantas do mato”. A preservação dessa memória gastronômica caminha juntamente com a preservação da natureza. Por fim, como pontua o discurso do interlocutor *Kasú*, com 104 anos, precisamos nos preservar hoje com boa alimentação para seguirmos existindo no mundo com longevidade. “Hoje nós temos que aproveitar a nossa mocidade, pra nós ter a vantagem pra frente, pra saúde, então isso aí é alegria que eu tenho no coração é isso meu amigo”. (KANHERÓ, 2022).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AMORIM, Gabriel. *Êmin ãg mÿ há - Caminhos de bem viver: projetos-de-vida das Tytãg e Kyrũ Kanhgág (Kaingang) na comunidade Por Fi Ga em São Leopoldo-RS*. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Programa de pós-graduação em Ciências Sociais, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, 2022. Disponível em: <<http://www.repositorio.jesuita.org.br/handle/UNISINOS/11467>>". Acesso em: jan. 2023.
- BRASIL. *Boletim Informativo da FUNAI*, ano 2, n. 6, 1. trim. 1973.
- CAPITÃO. Entrevistado pelo autor. *Depoimento gravado*. Agosto de 2022.
- CARDOSO, Dorvalino. *Refej*. Entrevistado pelo autor. *Depoimento gravado*. Agosto de 2022.
- CASAL 2, Casal 2. Entrevistado pelo autor. *Depoimento gravado*. Agosto de 2022.
- CORTELETTI, Rafael; DICKAU, Ruth; DEBLASIS, Paulo; IRIARTE, José. Análises de grãos de amido e fitólitos nas terras altas do sul do Brasil: repensando a economia e mobilidade dos grupos proto-Jê meridionais. *Cadernos do LEPAARQ*, Pelotas, v. 13, n. 25, 2016.
- DANGELIS, Wilmar; VEIGA, Juracilda. *Alimentação e Economia Kanhgág*. 2009. Disponível em: <<http://www.portalkaingang.org/>>.
- PAULA, Rosalina de. *Depoimento gravado*. Entrevistada pelo autor. 20 de agosto de 2022.
- DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. *O mundo dos bens: Para uma antropologia do consumo*. Tradução Plínio Dentzien. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2009.
- FORTES, Ivanilde; LOUREIRO, Rudinéia. Entrevistado pelo autor. *Depoimento gravado*. Agosto de 2022.
- KANHERÓ, Kasú. Entrevistado pelo autor. *Depoimento gravado*. Agosto de 2022.
- LOPES, Elisane *As plantas alimentícias não convencionais na alimentação kaingang: Ancestralidade ou novidade? Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Curso de Licenciatura em Interdisciplinar em Educação do Campo: Ciências da Natureza, Universidade Federal da Fronteira Sul, Erechim, 2022.*
- MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.
- MINEIRO, Suzana Kagmu. *O papel do ambiente escolar na cultura alimentar Kaingang. O caso da Terra indígena Rio das Cobras – PR*. Dissertação (Mestrado em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável) – Universidade Federal da Fronteira Sul, Laranjeiras do Sul, PR, 2017.
- MUTE, Kesia Valderes Jacinto; MÜNCHEN, Sinara. Comidas Típicas Kaingang e o Ensino de Ciências na Educação Indígena. *ETHNOSCIENTIA*, Altamira, ano 7, n. 2, p. 35-51, 2022. Disponível em: <<https://periodicos.ufpa.br/index.php/ethnoscientia/article/view/12156/12156LF16#>>.
- NASCIMENTO, Diana. *A Resiliência do sistema agrícola tradicional Kaingang frente ao avanço do agronegócio: o caso da Terra Indígena Nonoai - RS*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2017.
- POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Nutr.*, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, jul./set. 2003.
- SILVA, Efêzio da. Casal 1: Efêzio e Cleonice. Entrevistado pelo autor. *Depoimento gravado*. Agosto de 2022.

NOTAS EXPLICATIVAS

¹ Sobre nascer espontaneamente, quero sinalizar que difere da monocultura intencional, altamente controlada com herbicidas e defensores. Inclusive os químicos utilizados nas grandes lavouras podem exterminar a incidência desses alimentos. Conforme Elisane Lopes em sua monografia de conclusão de curso ao termo Plantas Alimentares Não Convencionais produz ou evidencia um tipo de hierarquia entre os vegetais, esses que são tidos como pragas, mas, que por surpresa do *fóg* ou conveniência do mercado, apresentam-se como alimento. “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”. (LOPES, 2022, p. 9).

Recebido em agosto de 2022
Aprovado em março de 2023