

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

Comida forte e comida fraca

*Alimentação e Fabricação dos corpos entre os Kaingáng da Terra Indígena
Xaçecó (Santa Catarina, Brasil)*



Philippe Hanna de Almeida Oliveira

Florianópolis

2009

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

Comida forte e comida fraca

***Alimentação e Fabricação dos corpos entre os Kaingáng da Terra Indígena
Xaçepó (Santa Catarina, Brasil)***

Philippe Hanna de Almeida Oliveira

Orientadora: Profa. Dra. Esther Jean Langdon

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina como requisito parcial para a obtenção do grau de mestre em antropologia social.

Florianópolis

2009

Philippe Hanna de Almeida Oliveira

Comida forte e comida fraca

*Alimentação e Fabricação dos corpos entre os Kaingáng da Terra Indígena
Xaçupé (Santa Catarina, Brasil)*

Banca examinadora:

Dra. Esther Jean Langdon (Orientadora) – PPGAS/UFSC

Dr. Maurício Soares Leite – Departamento de Nutrição/UFSC

Dra. Alicia N. González de Castells – PPGAS/UFSC

Dra. Eliana Elisabeth Diehl – Departamento de Ciências Farmacêuticas/UFSC

Dra. Sônia Weidner Maluf – PPGAS/UFSC (Suplente)

Florianópolis, dezembro de 2009

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos meus pais, Leila e Oscar pelo apoio inestimável que me deram para a realização deste trabalho. À Valmor, pela força e carinho e a meu irmão Fabrício.

À orientadora Jean, pelas longas conversas sobre o conteúdo dessa dissertação e ao aprendizado que propiciou desde a graduação. Ao professor Flávio pelas aulas em pesquisa de campo, ao professor Crepéau pelas conversas em campo e aos professores Oscar, Sônia, Rafael, Alberto e Cármen, pela minha formação em Antropologia durante a graduação e o mestrado.

Matilde, Paulo, Preta, Ina, Kokój e Koasan por me receberem em suas casas para a realização da pesquisa de campo. Valdemar, Diva, Lúcio, Nilson, Ducão, Doni, Emiliana, Lúcio, Maria, Antônio, Ducão e Vardinho, pelas contribuições à pesquisa e por muito me ensinarem.

Às grandes amigadas de Ari, Arthur, Ananda, Bel, Bené, Beto, Caco, Dani, Daniel, Diego, Edu, Elias, ET, Érika, Fernanda, Galego, Gê, Gi, Gersom, Léo, Louis, Lucas, Mauro, Marcelo, Moreno, Moscão, Nádia, Pablo, Paulo, Rafa, Raquel, Sílvia, Tomás, Vekho e Xanda. Agradeço também à Suka pela ajuda durante a escrita deste trabalho e a Rafael Buti pela revisão do texto.

Agradeço enormemente aos membros da banca, Maurício, Eliana e Alicia, pela disposição de participarem da defesa deste trabalho em uma data tão inconveniente.

Por fim, agradeço ao CNPq pelo incentivo à pesquisa científica desde a graduação.

“Acreditamos que os estudiosos da Etnologia brasileira precisam ser mais incisivos em seus pronunciamentos sobre o desenvolvimento prático das ações oficiais destinadas a proteger e assistir os silvícolas. Precisam, também, se preocupar mais com o destino das populações tribais que estudam, formulando e defendendo normas claras de ação a serem aplicadas pelos administradores responsáveis pela proteção e assistência. Precisam, finalmente, demonstrar aos executores do indigenismo oficial que não são meros colecionadores de artefatos ou simples curiosos de exóticas formas de matrimônio, parentesco, sistemas econômicos, explicações ideológicas ou estruturas lingüísticas. Mas sim que são estudiosos das composições culturais, que o homem conseguiu formular em sua luta pela sobrevivência, e que além disso vêm seu objeto de pesquisa antes de tudo como homens.”
(Sílvia Coelho dos Santos, 1970:13)

RESUMO

Este trabalho se propõe a compreender a alimentação dos *Kaingáng* da Terra Indígena (TI) Xapecó (SC) por uma perspectiva antropológica, contemplando seus aspectos práticos e simbólicos. Entre os povos ameríndios a alimentação articula-se intimamente com suas concepções sobre corpo, influenciando-o diretamente. Entre os *Kaingáng*, a fabricação dos corpos articula-se com a mudança ocorrida na alimentação entre o “tempo dos antigos” e hoje. De acordo com a rede semântica nativa, a “comida antiga” era mais “forte” que a atual, bem como o corpo das pessoas que dela comiam. A nova comida, do “branco”, considerada “fraca”, estaria construindo corpos também “fracos” e mais suscetíveis à doenças entre os jovens. São abordados ainda festas, jogos, visitas e outros modos de compartilhamento de comida. Esses eventos serão analisados à luz da cosmologia *Kaingáng*, a fim de entender a lógica da generosidade e as diversas trocas operadas nesses contextos, seja entre homens ou entre homens e deuses. Essas práticas são compreendidas como práticas de auto-atenção à saúde do grupo um como todo, tendo em vista que fortalecem todo o corpo social, além de valorizarem a distribuição e produção de “comida forte”, considerada saudável pelos *Kaingáng*.

Palavras-Chave

Etnologia Indígena, Estudos Jê, Antropologia da Alimentação, Índios Sul-Americanos, Corporalidade

ABSTRACT

This study seeks to understand alimentary practices of the *Kaingáng* of the Xapecó Indian Reservation from an anthropological perspective that considers its practical and symbolic aspects. Among Amerindian peoples, food is closely tied to their views on the body, influencing it directly. Among the *Kaingáng* these bodily aspects are articulated with changes in alimentation between the "time of the elders" and today. According to the native semantic network, "ancient food" is "stronger" than that which has been introduced with contact, as well as the bodies that consumed it. The new food, "white" food, is considered "weak", and it is producing the "weak" bodies of the youth, making them more susceptible to illness. Festivities, games, visiting and other occasions that involved the sharing food were studied. These events were analyzed in the light of *Kaingáng* cosmology, in order to understand the logic of generosity and the various exchanges performed in these contexts, be they between humans or between humans and gods. These practices are also considered to be health practices for the group as a whole, since they strengthen the social body, and value the distribution and production of the "strong food" considered healthy by the *Kaingáng*.

Key-Words

Indigenous Ethnology, Jê Studies, Anthropology of Food, South-American Indigenous, Embodiment

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AIKA – Associação Indígena Kahnru

AIS - Agente Indígena de Saúde

AISan - Agente Indígena de Saneamento

CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

FUNAI – Fundação Nacional do Índio

FUNASA – Fundação Nacional de Saúde

GERE - Gerência Regional de Educação

INCRA - Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária

PI - Posto Indígena

PRONAF - Programa Nacional de Agricultura Familiar

SJM – São João Maria

SISVAN – Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional

SPI – Serviço de Proteção ao Índio

SPILTN - Serviço de Proteção aos Índios e Localização dos Trabalhadores Nacionais

TI – Terra Indígena

SUMÁRIO

Apresentação	1
Bases teórico-metodológicas	2
<i>Comida ou Alimento?</i>	2
<i>Alimentação e antropologia</i>	5
<i>Metodologia e trajetória do pesquisador</i>	13
<u>Capítulo I – O Povo Kaingáng e a TI Xapecó</u>	
1.1 - Breve histórico sobre o povo Kaingáng	15
1.2 – A Terra Indígena Xapecó: Histórico e caracterização.....	20
1.2.1 – <i>Desmatamento</i>	22
1.2.2 - <i>A questão da terra</i>	23
1.2.3 – <i>Cooperativa</i>	27
1.2.4 - <i>Arrendamento das terras</i>	28
1.2.5 – <i>Educação e Saúde</i>	31
1.2.6 - <i>Cosmologia, Igrejas e Religiões</i>	37
1.2.7 - <i>Política e Relações Interétnicas</i>	43
1.3 - Fontes de renda e subsistência na TI Xapecó	45
1.3.1 - <i>Cultivo “pro gasto”</i>	45
1.3.2 - <i>Emprego e outras fontes de renda</i>	48
1.3.3 – <i>Aquisição de Alimentos</i>	51
1.3.4 - <i>Caça, Pesca e Coleta</i>	54
1.3.5 - <i>Cotidiano - Breve descrição etnográfica</i>	56
1.4 - Conclusões acerca desse capítulo.....	59

Capítulo II - Aspectos práticos e simbólicos da Comida

2.1 - Percepções nativas sobre as mudanças: “ <i>O tempo dos antigos</i> ”	60
2.2 - As “ <i>comidas antigas</i> ”	67
2.3 - <i>Comida forte e Comida fraca</i> : Processos de fabricação dos corpos e pessoas	71
2.3.1 – <i>Dietas</i>	76
2.4 - Comida como prática de auto-atenção no sentido estrito	79

Capítulo III - Práticas sociais de compartilhamento de comida: Festas, jogos e visitas

3.1 – As festas de antigamente	87
3.2 - “Se não tiver churrasco, não tem festa”	89
3.2.1 - <i>Festas de santos – “Partilha”</i>	89
3.2.2 - <i>Festas Evangélicas – “Missão”</i>	93
3.2.3 – <i>Aniversários</i>	102
3.3 – Jogos.....	104
3.3.1 - <i>Bocha de Cancha</i>	104
3.3.2 - <i>Sobre o futebol</i>	108
3.4 - Entre homens e deuses: relações horizontais e verticais	112
3.5 - Visitas e outras formas de comensalidade	116
3.6 – Mitos sobre Generosidade e Avareza	120
3.7 - Sobre compartilhar a comida forte	121
3.8 - Considerações acerca desse capítulo	124
Considerações finais	125
Referências	130
Anexos	140

Apresentação

O presente trabalho se propõe a compreender a alimentação dos *Kaingáng* da Terra Indígena (TI) Xaçecó por uma perspectiva antropológica, contemplando seus aspectos práticos e simbólicos. Em primeiro lugar é apresentada a diferença entre comida e alimento, sendo que a comida refere-se aos aspectos culturais da alimentação, e não apenas a satisfação de necessidades fisiológicas (GONÇALVES, 2004). Entre os povos ameríndios a comida articula-se com suas concepções sobre corpo, influenciando-o diretamente (SEEGER *et al.*, 1987 [1979]). Para os *Kaingáng*, esses aspectos relacionam-se com a mudança ocorrida na alimentação do “tempo dos antigos” até hoje em dia. Segundo os índios mais velhos, no “tempo dos antigos, como dito por eles, a comida era mais “forte”, bem como o corpo das pessoas que dela comiam. A nova comida, do “branco”, é considerada “fraca”, qual estaria constituindo os corpos dos jovens também “fracos” e mais suscetíveis à doenças. Desse modo a alimentação, em seus diversos aspectos, é compreendida como uma prática de auto-atenção à saúde (MENÉNDEZ, 2003).

No capítulo I, com o intuito de contextualizar a análise e o leitor, será traçado um breve histórico do contato entre os *Kaingáng* e a sociedade ocidental, contato que influenciou de diversas maneiras seu modo de vida, inclusive a alimentação. Dentre as principais conseqüências acarretadas está a confinção em exíguos espaços de terra, muitas vezes espoliadas ambientalmente.

O capítulo II trata mais especificamente da relação entre a alimentação e o corpo *Kaingáng*, de acordo com suas representações sobre essa relação. Serão também apresentadas as percepções *Kaingáng* sobre as mudanças ocorridas e as conseqüências dessas mudanças para a vida cotidiana e a saúde das pessoas. Para compreendê-las serão explanadas as noções de força (*tar*) e fraqueza (*krój*), fundamentais para o entendimento da concepção nativa de saúde e sua relação com a comida.

Festas, jogos, visitas e outros modos de compartilhamento de comida serão descritos no capítulo III. Esses eventos serão analisados à luz da cosmologia *Kaingáng*, a fim de entender a lógica da generosidade e as diversas trocas operadas nesses contextos, seja entre homens ou entre homens e deuses. Essas práticas são compreendidas como práticas de auto-atenção à saúde do grupo como um todo, tendo em vista que fortalecem todo o corpo social, além de valorizarem a distribuição e

produção de “comida forte”, a qual é considerada saudável pelos *Kaingáng*. As práticas e concepções nativas sobre comida e saúde são importantes para problematizarmos as políticas públicas de atenção à saúde indígena, particularmente no que se refere à intervenção nutricional. Uma reflexão sobre tais aspectos será realizada nas considerações finais do trabalho.

Bases teórico-metodológicas

Comida ou Alimento?

Este trabalho pretende explorar as práticas alimentares entre os índios *Kaingáng* da TI Xapecó por uma perspectiva antropológica. Portanto é importante situarmos a noção de “comida” utilizada neste trabalho, a qual se difere substancialmente de como o “alimento” é compreendido pela biomedicina e as ciências da nutrição. Segundo Gonçalves (2004), há duas vertentes nos estudos de “alimentação”. A primeira abarca aqueles estudos que compreendem a alimentação como uma resposta “natural” à fome, ou seja, uma maneira de atender às necessidades básicas e suprir o corpo com proteínas e vitaminas. Nas palavras do autor: “Enquanto uma necessidade natural, a fome vem a ser satisfeita por qualquer tipo de alimento; assim como a sede é satisfeita pela água” (GONÇALVES, 2004:5). Esse viés pressupõe um dado modelo de natureza humana, no qual o ser humano é visto como um ser incompleto, na eterna busca de maximizar seus prazeres e minimizar seu sofrimento, mesmo que para isso precise se beneficiar em detrimento alheio. Para Sahlins (1996), essa concepção de homem como um ser biológico, imperfeito, egoísta e infeliz – definido pela falta e pelas necessidades - é o que fundamenta as Ciências Econômicas¹ desde Adam Smith, concepção formulada a partir de uma tradição “hobbessiana-judaico-cristã”. Ironicamente, esse “homem econômico” formulado por Adam Smith, seria uma imagem de Adão após a queda do Paraíso, tendo de lutar contra um ambiente hostil para garantir sua sobrevivência. De acordo com Gonçalves:

Se nossa reflexão estiver baseada na “fome” enquanto uma necessidade natural (...) a sociedade será concebida como uma “coleção de indivíduos”, e a cultura como um conjunto de instrumentos por meio dos quais a natureza

¹ E conseqüentemente o modelo econômico capitalista, bem como outras ciências.

humana, supostamente fraca e dependente, poderá e deverá ser compensada. Nessa perspectiva, a natureza humana tende a ser concebida em termos biológicos (Gonçalves, 2004:5).

A outra vertente apontada por Gonçalves prioriza a “comida” ao invés do “alimento”, dando enfoque ao “paladar” e não a “fome”. O paladar é definido por regras, proibições e dinâmicas culturais, ou seja, por escolhas culturais e mesmo individuais. “A comida é assim social e culturalmente significativa e conseqüentemente distinta da experiência estritamente fisiológica de alimentar-se” (Gonçalves, 2004:6). O autor pontua ainda que na noção de “comida”, a “fome” é substituída pelo “apetite”, sendo assim uma questão de escolha cultural, e não de simples satisfação fisiológica. Enquanto a “comida” é relacionada às noções de corpo e paladar como culturalmente formados, o “alimento” remete a um corpo estritamente biológico, definido pela satisfação de suas necessidades fisiológicas. Outra distinção refere-se aos aspectos sociais e culturais da “refeição”, a qual se difere substancialmente do simples ato de alimentar-se; a refeição é coletiva e pressupõe um processo culturalmente construído de preparação, apresentação e consumo da comida, algumas vezes altamente ritualizado (GONÇALVES, 2004).

Seguindo também a abordagem de Menéndez (2003), as práticas alimentares serão compreendidas como práticas de auto-atenção à saúde, não apenas processos de satisfação fisiológica. Utilizando o conceito de auto-atenção em seu sentido mais lato podemos considerar os ritos, os casamentos e organização de parentesco, a cosmologia, as narrativas míticas, práticas de subsistência, a distribuição de comida, etc., as quais caracterizam práticas de auto-atenção para a manutenção e reprodução do corpo social como um todo. Em seu sentido mais estrito, podemos citar as dietas, as classificações de comida, os valores associados aos alimentos e suas utilizações terapêuticas que remetem às práticas de auto-atenção no sentido estrito, como definidos pelo autor (MENÉNDEZ, 2003:198-199). Para o autor, a auto-atenção é uma atividade fundamental do processo saúde/enfermidade/atenção, sendo uma atividade constante. Para definir este conceito de uma maneira mais precisa me utilizarei das palavras do autor:

Por autoatención nos referimos en este trabajo a las representaciones y prácticas que la población utiliza a nivel de sujeto y grupo social para diagnosticar, explicar, atender, controlar, aliviar, aguantar, curar solucionar o prevenir los procesos que afectan su salud em términos reales o

imaginarios, sin la intervención central, directa e intencional de curadores profesionales (Menéndez, 2003:198).

Desse modo, proponho realizar neste trabalho um estudo antropológico da comida *Kaingáng* em suas diversas facetas, não uma análise de seus determinantes nutricionais. Portanto, mesmo quando for utilizado o termo “alimento” nesse trabalho estarei me referindo à comida, e não às substâncias (proteínas, carboidratos, etc.) ingeridas para a satisfação das necessidades fisiológicas.

Maffesoli (2005) se preocupa em demonstrar como a vida cotidiana representa um fato social de extrema importância. Propondo uma sociologia do cotidiano que consiga penetrar na “lógica do doméstico”, tal autor compreende a comensalidade como um modo de enaltação da “sagrada sociedade”. Remetendo a Durkheim, a comensalidade é compreendida como um “fato social” e um momento de caráter “religioso”, pois consagra a sociedade. Porém, além de um espaço de agregação, a mesa (na sociedade ocidental) é também um espaço onde se demonstram as diferenças e se expressa hierarquia. Paradoxalmente ambíguo, o momento da refeição reúne e separa, numa liminaridade que nos remete às noções de Turner (1974). Para Maffesoli (2005), em torno da mesa é onde ocorre a reunião das mais sólidas amizades, como também é o espaço onde acontecem as discussões mais ferrenhas. Desse modo, a mesa é comparada aos ritos e ao teatro, sendo um espaço onde ocorre a teatralização das relações sociais. Entretanto, a agregação em torno da mesa só pode acontecer com a presença dos alimentos, e sem esses a reunião não acontece e até mesmo a própria casa poderia dissolver-se. São os alimentos que unem a mesa à estruturação social, essa dependente tanto da mesa como dos alimentos. A reunião em torno da comida tanto gratifica o corpo como permite a troca, sendo assim um “modelo insuperável do fato social” (MAFFESOLI, 2005:97).

Analisarei, portanto, os aspectos sociais e culturais da alimentação dos *Kaingáng*, referindo-me particularmente às práticas sociais de compartilhamento de comida e às representações nativas sobre corpo e saúde. Buscarei compreender essas práticas e representações utilizando-me da cosmologia e dos discursos nativos. A compreensão de tais aspectos torna-se um empreendimento fundamental para efetivar-se uma atenção diferenciada à saúde dos povos indígenas, a qual tem sido alvo de políticas públicas muitas vezes etnocêntricas.

Alimentação e antropologia

A alimentação é objeto de estudo antropológico desde o fim do século XIX. Entre os trabalhos mais antigos podemos citar o artigo de Garrick Mallery, “Manners and meals”, publicado em 1888 no primeiro ano da revista *American Anthropologist*. Em 1921, Franz Boas descreve detalhadamente as receitas de salmão preparadas pelos Kwakiutl, podendo também ser dado como exemplo de um dos primeiros trabalhos antropológicos que dão ênfase à alimentação (MINTZ e DU BOIS, 2002). No Brasil, Luis da Câmara Cascudo, considerado por Gonçalves (2004) um antropólogo nativo, publica em 1954 o *Dicionário do Folclore Brasileiro* (CASCUDO 1962 [1954] *apud* GONÇALVES, 2004), o qual contempla entre diversos aspectos da cultura popular brasileira também comidas e bebidas.

Na década de 60, Lévi-Strauss publica a teoria estrutural, abordando entre outros temas a articulação simbólica entre alimentação e os processos culturais². Mary Douglas escreve em 1966 o livro “Pureza e Perigo”, analisando as concepções de poluição e tabu, inclusive alimentares, de modo comparativo em diferentes sociedades. A autora continuará seus estudos sobre alimentação em outros artigos, como em “Decyphering a Meal” (1975), onde critica o binarismo de Lévi-Strauss na análise dos alimentos, afirmando que o projeto estruturalista é muito pretensioso ao buscar significados universais ao fenômeno humano da alimentação e propõe então realizar uma leitura das refeições tal como fossem poemas, analisando cada contexto cultural em particular. Esses trabalhos demonstram como o interesse no estudo da alimentação enquanto um aspecto cultural já existia desde as décadas de 60 e 70, em diferentes “centros” da tradição antropológica (CARDOSO DE OLIVEIRA, 1993) – França, Inglaterra e Estados Unidos - mesmo que por abordagens diferentes.

Na antropologia brasileira, os hábitos alimentares foram foco de um projeto interinstitucional na década de 70. Este projeto, coordenado pela Universidade de Brasília e pelo Museu Nacional, enfocou os hábitos e ideologias alimentares em vários grupos de baixa renda do

² Podemos citar aqui três títulos das Mitológicas, que se referem à comida: “O Cru e o Cozido” “Do Mel às Cinzas” e “A origem dos modos à mesa”, além do texto “O triângulo culinário”, primeiro texto de Lévi-Strauss que aborda alimentação, publicado na revista “L’Arc” em 1965 (LÉVI-STRAUSS, 1965, 2004a, 2004b, 2006).

Brasil. Woortman (1977) e outros pesquisadores deram diversas ênfases ao tema, entre elas, os aspectos cognitivos e simbólicos, a lógica da produção camponesa, as estratégias desenvolvidas para assegurar padrões definidos de subsistência, o consumo e as identidades. Entre a diversidade de abordagens, ressaltamos o trabalho entre uma comunidade cabocla, feito por Maués e Maués (1978), referente ao “reino da reima”, que busca compreender as interdições alimentares dos alimentos “reimosos”, presente em muitas sociedades amazônicas. Adotando o viés de Douglas (1996) sobre a oposição simbólica de “puro e impuro” e a relatividade das categorias juntos a estados liminares e modos de preparação de comida, os autores analisam como os alimentos impuros (reimosos) devem ser afastados de pessoas em estados liminares, havendo o perigo de agravarem sua contaminação e trazer conseqüências para a saúde.

Entre os povos indígenas, as noções de corpo e de substância são fundamentais para compreendermos suas práticas e representações referentes à comida. Tais noções passam a ser utilizadas no estudo das sociedades ameríndias a partir das pesquisas de Seeger (1980), Da Matta (1976), e Viveiros de Castro (1977) sendo sintetizados no artigo clássico e inovador destes autores, intitulado “A construção da pessoa nas sociedades indígenas brasileiras” (SEEGER *et al.* (1987 [1979])). Para compreender as sociedades indígenas das terras baixas, sul-americanas, os autores propõem uma abordagem que não se embasa nos modelos melanésios ou africanos, calcados nas idéias de “linhagem” e “clã”. É proposta, entretanto, uma perspectiva que consiga abarcar a construção de pessoas e a fabricação dos corpos nas sociedades indígenas, temas recorrentes nas práticas e nas cosmologias desses povos. Desse modo, é formulado um viés teórico que se utiliza complementarmente das perspectivas de “Victor Turner (o pólo corpóreo-sensorial de toda metáfora ritual; 1967, 1974), Mary Douglas (a experiência corporal lança mão dos processos sociais para se tornar pensável; 1970, 1976) e C. Lévi-Strauss (as qualidades sensíveis, e a experiência do corpo, como operadores de um discurso social; 1962, 1966, 1967)” (SEEGER *et al.*, 1987:11). Os autores articulam a corporalidade com significações sociais e cosmológicas ameríndias, compreendendo o corpo como “matriz de símbolos e um objeto de pensamento”. A sociedade ameríndia é percebida de modo “substancializado”, sendo que restrições e prescrições alimentares dos indivíduos influenciam todo o universo social, estando a “socio-lógica” indígena embasada em uma “físio-lógica” (SEEGER *et al.*, 1987).

Em 1981, Kensinger e Kracke organizaram um simpósio sobre proibições de comida nas terras baixas, o qual resultou na publicação de umas das primeiras coletâneas ressaltando o tema e a relação entre hábitos alimentares e cosmologia, além da influência entre tabus alimentares e aspectos ecológicos. Esta importante coletânea sobre a alimentação ameríndia conta com artigos de Patrick Menget, Thomas Langdon, Irving Goldman, Greg Urban e Kenneth Taylor.

Os estudos que buscam compreender a alimentação de povos indígenas atualmente são realizados por duas correntes principais; grosso modo, uma enfoca principalmente a predação e as práticas de caça, enquanto a outra dá mais ênfase aos aspectos do cotidiano e da convivialidade a partir da alimentação. Num desdobramento dessa noção de pessoa e corporalidade (SEEGER *et al.*, 1987), aliado ao perspectivismo ameríndio (VIVEIROS DE CASTRO, 1996), Carlos Fausto (2007) realiza uma revisão bibliográfica sobre o tema. Neste trabalho, a predação é associada a um amplo campo de relações sócio-cósmicas, nas quais humanos e animais estão envolvidos numa relação de reciprocidade. Referindo-se exclusivamente ao consumo de carne, Fausto argumenta que a comensalidade não opera meramente um processo de produção de corpos, mas implica comer *como* e *com* alguém, realizando a produção de *related bodies* ou *bodies of a kind* (FAUSTO, 2007). É importante ressaltar que o compartilhamento de carne não é apenas uma característica da relação entre parentes, mas de fato *produz* parentesco, operando como um modo de produção de “pessoas do mesmo tipo”, num processo denominado pelo autor de “familiarização” (FAUSTO, 2007).

Langdon (2007), comentando o artigo de Fausto, questiona o enfoque que privilegia a caça e a predação. A autora afirma que essa abordagem é limitada, pois exclui muitas outras metáforas recorrentes nas sociedades indígenas, como por exemplo, a generosidade e a domesticação. Estes últimos temas seriam mais ligados à domesticação, feminilidade e à “mãe criadora”, os quais são encontrados em diversas cosmologias amazônicas. O questionamento da centralidade das metáforas de caça e predação são também apresentados por outras autoras que se referem ao gênero e à agência feminina nas sociedades indígenas (LANGDON, 2007; OVERING, 2006; MCCALLUM, 1998; RIVAL, 2001; VIEGAS, 2007).

Em um estudo sobre a metáfora da mãe criadora entre os Achuar, Laura Rival demonstra que, de modo similar à afinidade dos homens aos seus “guias animais” para a caça, as mulheres Achuar

mantém uma relação consanguínea com as plantas que cultivam. A heroína Achuar, chamada Nunkui, possui grande importância para o cultivo dos alimentos, sendo associada ao espírito das plantas e considerada guardiã das plantas em crescimento (RIVAL, 2001:58-59). Rival sugere, dessa maneira, que a consangüinidade de mulheres e plantas é regida por uma relação maternal entre Nunkui, as mulheres Achuar e as plantas cultivadas (RIVAL, 2001).

A segunda corrente, do cotidiano e da convivialidade a partir da alimentação, é inspirado por Joanna Overing (1991, 1999, 2000, 2006). Preocupada com a construção do “senso de comunidade” através do cotidiano, ela analisa como o “certo e do bem comum” abarca aspectos políticos, morais e estéticos. Overing (1999) enfatiza a importância do cotidiano para a compreensão da socialidade das sociedades indígenas das terras baixas. Ao invés de perceberem as práticas rotineiras como simples e entediadas estas devem ser realizadas de maneira “bonita” e de bom grado, de modo a contribuir para o alto moral do grupo doméstico. Para que as pessoas vivam e trabalhem juntas, é necessária a criação *cotidiana* de boas relações entre elas, por meio do bom humor e da realização prazerosa das tarefas, e não pelo estabelecimento de leis e regras. Essa moralidade ameríndia, baseada na confiança e não na coerção, apresenta-se em diversos aspectos da vida cotidiana. Podemos tomar a alimentação como exemplo: apesar de os Piaroa valorizarem bastante a autonomia individual de produção e consumo, a gula é considerada um comportamento hostil, avaro e até mesmo patológico – ou, como a autora busca argumentar neste artigo - esteticamente “feio”. Aquele que se porta mal deve submeter-se à cura xamânica, pois não controla seus atos, estando “doente” (OVERING, 1991). Outro exemplo interessante é como ocorre o casamento entre os Piaroa, efetivando-se pelo compartilhamento das habilidades do casal: caso um rapaz Piaroa ofereça os produtos de sua caça a uma moça solteira, e esta os prepare e cozinhe para depois oferecer ao caçador, eles estão, por este ato, casados. Engajarem-se juntos nas atividades produtivas, ligadas à *arte de alimentar* e ao contexto conjugal, não estabelece um *status* de casados, porém cria a *prática* de estarem casados (OVERING, 1999).

A *arte culinária* dos Piaroa é descrita de modo mais detalhado em um trabalho mais recente de Overing (2006), onde a autora demonstra como as mais diversas instâncias da vida são relacionadas à arte culinária. Esta não se restringe apenas ao ato de cultivo e preparo dos alimentos, porém incluem-se curar doenças, fazer belas cestas e dardos de zarabatana, como também rir, compartilhar e cuidar. Ou seja,

a arte verbal e a maneira de rir, que são ligadas à habilidade de gerar vínculos sociais, são intrínsecas às artes da culinária. A autora se preocupa em descrever os pormenores da vida cotidiana Piaroa, a fim de argumentar que a culinária nas sociedades indígenas vai além da subsistência, sendo mais uma arte do que uma prática para a sobrevivência. Para Overing (2006), a culinária indígena é claramente associada ao paladar, ao desejo e às relações cosmológicas, não à fome e à satisfação de necessidades fisiológicas. Gow (1989), aluno de Overing, descreve a “economia de subsistência” Piro, porém tecendo uma crítica à noção de subsistência como mera satisfação das necessidades humanas. A “economia de subsistência” proposta por Gow se refere às relações sociais, culturalmente construídas a partir da produção, circulação e consumo de trabalho e bens entre as pessoas. Os trabalhos de Gow (1989) e Overing (2006) remetem-nos às idéias de Gonçalves (2004), explanadas anteriormente.

É importante ressaltar que para os Piaroa é através da corrente sanguínea que os pensamentos circulam através do corpo, fornecendo a cada membro inteligência para agir. Desse modo, as artes verbais e outras habilidades são corporificadas. A arte culinária também está relacionada à capacidade de manipular venenos. Isso se deve ao fato de que na Amazônia, para conseguir caça (uso do curare, veneno para caça) e pesca (venenos para inebriar peixes), é necessário conhecer e saber manipular os venenos. Além do mais, algumas plantas cultivadas são venenosas (como é o caso da mandioca brava), sendo necessário saber transformá-las em comestíveis por meio do cozimento. Os animais da selva são também considerados venenosos, e são necessárias habilidades xamânicas para torná-los apropriados para o consumo. Igualmente, o veneno está presente nos corpos das pessoas, sendo o ato diário das artes culinárias comparável a andar na corda bamba: “corpos abertos tem de suportar os venenos advindos de seus próprios processos corporais e dos processos corporais de outras pessoas, na medida em que todas se reúnem para executar as tarefas diárias” (Overing, 2006:34). As artes culinárias venenosas são tanto facilitadoras de uma comunidade de relações sociais, quanto destruidoras dessa mesma vida e sociabilidade. Portanto, para que as relações sociais sejam fortuitas, estas devem ser muito bem trabalhadas: elas precisam ser conscientes. Desse modo, Overing (2006) demonstra nesse trabalho como opera uma “comunidade de substância”, onde pensamentos, ações e fluidos corporais são estritamente relacionados.

Seguindo a abordagem de Overing, Cecília McCallum (1998) realiza um estudo da vida cotidiana Kaxinauí. Também embasando-se no trabalho de Marilyn Strathern (1988), *The gender of the gift*, a sociabilidade é associada à constituição social e moral de “*relatedness*” (estar relacionado), sendo decorrente da “ação humana” (utilizando a noção de agência, *human agency*) em suas diversas formas. Porém, para melhor descrever a construção das relações sociais e de gênero são diferenciados os termos “socialidade” e “sociabilidade”. É demonstrado como, entre os Kaxinauí, a socialidade é construída no curso da *vida diária*, havendo diferentes modos de agência social para homens e mulheres. Os homens aprendem sua agência para lidar com o exterior, especializando-se na predação e na troca, sendo sua tarefa levar objetos do mundo exterior (como caça, remédios, comidas e produtos variados) ao interior do contexto familiar. A agência feminina é a contrapartida da masculina; é tarefa das mulheres processarem as aquisições e produtos masculinos e torná-los apropriados ao consumo. Depois de transformados, os produtos são servidos pelas mulheres, reafirmando assim, seu poder de presentear os que vão consumir. As duas agências são inter-relacionadas, pois

colocar nas mãos da mulher o produto da caça ou dos negócios é afirmar a centralidade da mulher e efetuar a reinserção do homem no interior. (...) a mulher, ao transformar e distribuir o produto não só simboliza o interior mas também o recria, pois fazer parentesco é fazer o lugar dos meus parentes” (McCallum, 1998:129).

Além das relações de gênero, McCallum se preocupa em descrever os processos de sociabilidade entre as mulheres, relatando como elas saem “para caçar” utilizando-se das regras de dádiva entre as mulheres de diferentes aldeias. É descrito como grupos de mulheres saem de uma aldeia à outra, com o intuito de visitar parentes, mas também comer e conseguir comida, sendo considerada pela autora uma “atividade predatória”. Ser bem recebida e receber comida em fartura tornam as visitantes e a anfitriã “mais aparentadas”. Desse modo são opostos os atos socializantes, de servir boa comida às visitantes das aldeias distantes, dos atos “anti-sociais”, como se negar a oferecer ou sovinar comida. Assim, McCallum (1998) conclui que a “socialidade” pode vir a ser o produto de várias “sociabilidades”, não se limitando a apenas uma delas, e que o resultado desses vários tipos de sociabilidades que se entrelaçam pode ser, ou não (dependendo dos atos dos agentes, que podem agir de maneira anti-social), socialidade.

Elsje Lagrou (2002) descreve como os laços sociais são construídos através da convivência, da comensalidade e do compartilhamento de substâncias vitais. Lagrou (2000) ressalta a importância do processo de cozimento para a transformação dos alimentos em “comida verdadeira”. A relevância dada pelos Kaxinawa ao cozimento é associada aos seus mitos de origem, como o roubo do fogo culinário, e às noções corporais, de que os bebês são “cozidos” durante a gestação. Desde a gravidez o feto deve ser 'cozido' no útero da mãe e 'moldado' pelo pai através do intercuro sexual. Durante o crescimento da criança o compartilhamento de comida, dentre outros processos de co-substancialização, atua literalmente como construtor do 'corpo social'. É utilizado o termo 'corpo social' pois este processo não opera apenas na construção dos corpos individuais, mas do 'corpo coletivo'. Isso é expresso de diversas formas, sendo uma delas a preocupação com pessoas que aparentem estar magras, o que seria um sinal de que a pessoa não está bem. Parentes próximos, com quem se compartilha não apenas comida mas também pensamentos, experiências, memórias e substâncias corporais são chamados de 'nosso corpo'. Os Kaxinawa dizem que pessoas que compartilham práticas sociais e refeições possuem um 'corpo parecido'. Para os Kaxinawa, uma pessoa que passe a viver longe da aldeia, e assim deixe de compartilhar substâncias, incluso comida, com outros Kaxinawa, pode vir a se tornar um não-índio, e até mesmo não-humano (LAGROU, 2000, 2002).

Viegas (2003) interpreta a socialidade como resultado da interação cotidiana diariamente atualizada por meio de ações de cuidado. Embasando-se em Merleau-Ponty, a socialidade é vista como a experiência vivida do sujeito. Viver é situar-se no mundo, ou tornar-se um ser-no-mundo, o qual possui um caráter eminentemente intersubjetivo (VIEGAS, 2003, 2007). Podemos tomar como exemplo o cotidiano das mulheres e das crianças dos Tupinambás de Olivença. Nesse contexto, para que um vínculo entre mãe e filho seja estabelecido é preciso que este último seja diariamente “agradado” pela sua mãe (seja essa a mãe “legítima” ou “de criação”), por meio da comida e de cuidados como banho e vestuário. Assim, a relação mãe-filho é construída todos os dias, “pouco a pouco”, através da alimentação e do cuidado diário (VIEGAS, 2003). A partir desses trabalhos, podemos perceber como a comensalidade é um dos mais importantes modos de socialidade e construção do corpo social nas sociedades indígenas.

Viegas (2007) claramente demonstra como entre os Tupinambás de Olivença:

As refeições são feitas em momentos determinados do dia, mas não há qualquer hábito de juntar os habitantes da casa ao redor de uma mesa. Pelo contrário, é comum que cada um busque um tamborete e se sente para comer isoladamente, dentro ou fora da casa. (...) aquilo que une aqueles que habitam uma mesma casa é o fato de consumirem alimentos cozinhados no mesmo fogo, e não o fato de se juntarem para consumi-los (Viegas, 2007:84).

“Comer do mesmo fogo” é uma maneira de comensalidade, compartilhar uma refeição, podendo ser compreendido como uma metáfora da “mesa”, descrita por Maffesoli para as sociedades ocidentais. Viegas, entretanto, enfatiza que o mais importante no ato de alimentar, para a construção da socialidade e do parentesco indígena, está além da comensalidade. Entre os Tupinambá, a partilha dos alimentos ocorre de maneiras não comensais, seja por meio do cuidado diário ou pelo compartilhamento de comida através da troca entre diferentes casas. As práticas cotidianas de convivialidade, aliadas ao ato de “comer do mesmo fogo” possibilitam a construção da socialidade e do parentesco através de uma consubstanciação, uma partilha de substâncias (VIEGAS, 2007).

Por meio dessa breve revisão bibliográfica podemos perceber, por meio de diversos exemplos, como a comida é uma “substância” fundamental para a “sócio-lógica” indígena. Além de atuar como um mediador para a socialidade e construção do corpo social, a comida é também fundamental para a fabricação dos corpos das pessoas, sendo que a quebra da ética alimentar do grupo (negar compartilhar comida, quebrar um tabu alimentar ou comer comida sem a benção de um xamã) pode acarretar graves conseqüências para o corpo da pessoa, podendo causar doenças e até mesmo a morte. Isso demonstra como, para os povos indígenas, comida, sociedade e processos de saúde/doença estão estritamente relacionados. Além disso, a comida permeia outros aspectos das sociedades ameríndias, como a socialidade, reciprocidade e ocasiões festivas, as quais são fortemente relacionadas ao compartilhar e à produção da comida. Embasando-me neste referencial teórico, buscarei contemplar tais aspectos da vida cotidiana dos *Kaingáng* (visitas, festas e demais maneiras de compartilhar comida), os quais são fundamentais para a construção do corpo social. Discutirei também suas percepções sobre os processos de saúde/enfermidade/atenção relativos à comida e suas implicações para a fabricação dos corpos das pessoas.

Metodologia e trajetória do pesquisador

Meu contato com os *Kaingáng* da Terra Indígena (TI) Xaçecó se deu a partir da inserção em um projeto de pesquisa³ em saúde indígena coordenado pela professora Esther Jean Langdon, em maio de 2004. Desse modo, tive a oportunidade de realizar uma pesquisa de campo na TI, entrevistando diversos Agentes Indígenas de Saúde (AIS) e outros atores envolvidos na atenção à saúde na TI Xaçecó. A partir desse contato, em 2005 realizei meu Trabalho de Conclusão de Curso buscando etnografar o processo de implementação de uma rádio comunitária na TI e colaborando no processo quando fosse necessário (HANNA, 2005).

Esta dissertação é resultado de minha inserção no projeto de pesquisa intitulado “Projeto Avaliação do modelo de atenção diferenciada aos povos indígenas: os casos *Kaingáng* (Santa Catarina) e *Munduruku* (Amazonas).” A escolha do tema deveu-se tanto à um interesse pessoal como também à possibilidade de auxiliar na realização dessa pesquisa, que contempla entre outros aspectos, a alimentação.

Realizei a pesquisa de campo entre setembro e dezembro de 2008, por um período total de dois meses. Fiquei hospedado na casa de Matilde Koito, curandeira evangélica e filha de Vicente Fokae, rezador do Kiki⁴ e pensador *Kaingáng*. Vicente, já falecido, publicou textos em co-autoria com Wilmar D’Angelis (D’ANGELIS & FOKAE, 1994), além de possuir uma grande articulação com outros antropólogos, sendo um “informante-chave” de diversas pesquisas realizadas na TI Xaçecó. Devido aos conhecimentos apreendidos com seu pai, particularmente sobre os processos de saúde/enfermidade/atenção nativos, Matilde foi uma colaboradora-chave para essa pesquisa. Outra importante colaboradora (não apenas de minha pesquisa, mas de outras etnografias), foi Dona Diva (Divaldina Luiz Jacinto), 70 anos, curandeira católica que reside na aldeia Pinhalzinho, freqüentemente procurada por índios e não-índios para consultas sobre saúde, devido aos seus conhecimentos sobre plantas e processos de cura. O professor bilíngüe Pedro Kresó, 40

³ A referida pesquisa intitula-se “O Subsistema de Atenção à Saúde do Índio em Santa Catarina (Distrito Sanitário Especial Indígena Interior Sul): o papel do Agente Indígena de Saúde e a articulação entre as práticas de medicina tradicional e a biomedicina” e contou com a participação dos pesquisadores Flávio Wiik, Eliana Diehl e Raquel Dias-Scopel.

⁴ O ritual do Kiki é um dos mais importantes ritos *Kaingáng*, sendo os “rezadores” as pessoas responsáveis por sua realização. O Kiki será descrito mais detalhadamente no Capítulo 3.

anos, residente da aldeia Sede e o ex-cacique Nilson “Machado” Belino, historiador e também residente na aldeia Sede, auxiliaram com suas reflexões sobre a atual situação econômica e política da TI Xaçecó, dado que ambos são professores na escola da Aldeia Sede e conhecem a política interna da TI. João Vivaldino (Seu Vardinho), 80 anos, agricultor residente da aldeia Samburá, colaborou compartilhando seus conhecimentos de cura e enfermidade, além de relatar suas percepções sobre as mudanças ocorridas na TI Xaçecó desde a metade do século passado. Dona Urtília tem 73 anos e reside na Aldeia Sede, é devota e rezadora de São João Maria e auxiliou na pesquisa contando sobre quando conheceu o “monge” do contestado e as curas feitas por ele. Por fim, Dona Emiliana, 71 anos, residente da aldeia Paiol de Barro, que em muito ajudou com seus detalhados relatos sobre o “tempo dos antigos” e as mudanças que ocorreram até os dias atuais.

O conhecimento e a experiência desses colaboradores foram registrados por meio de entrevistas abertas e semi-dirigidas (BRIGGS, 1986), gravadas em meios digitais; registro em caderneta, diário de campo (EMERSON *et al.*, 1993), vídeo e fotografias. É importante ressaltar que a maior parte de meu trabalho de campo foi realizada na Aldeia Sede, embora me deslocasse eventualmente para as aldeias do Pinhalzinho, Paiol de Barro, Samburá, Limeira, Fazenda São José, Olaria e Cerro Doce, nas quais geralmente entrevistava seus moradores mais antigos. A Aldeia Sede é atualmente a maior aldeia indígena do estado de Santa Catarina, sendo que em 2006 contava com uma população de 1491 indivíduos, segundo dados da FUNASA (2006).

Utilizei a metodologia proposta por Marcus (1995), chamada “*follow the thing*”, com o objetivo de “seguir a comida” nos diversos espaços que fossem pertinentes. Participei assim de diferentes eventos em que acontecia comensalidade, como festas religiosas (evangélicas e católicas), aniversários, jogos de bocha e futebol, merenda escolar e refeições em diferentes casas. É interessante notar que comida - nos seus mais diversos aspectos, seja produção, aquisição ou consumo - é um assunto corrente nas mais diferentes rodas, sejam homens, mulheres, adultos ou idosos; diferente de saúde ou religião que são assuntos restritos a determinados “experts”. Isso me levou a entrevistar pessoas que nunca tinham sido interlocutoras em pesquisas científicas, já que os demais assuntos “clássicos” em antropologia (saúde, xamanismo, religião) são de domínio de “experts”. A comida, ao contrário, parece estar literalmente na “boca” de todos.

Capítulo I – O Povo *Kaingáng* e a TI Xaçecó

1.1 - Breve histórico sobre o povo *Kaingáng*

Os *Kaingáng* são uma etnia indígena situada nas regiões sul e sudeste do Brasil. Seu idioma, o *Kaingáng*, pertence ao tronco lingüístico Macro-Jê, no qual se incluem as famílias lingüísticas Bororo, Cariri, Fulniô, Jê e outras. Junto às línguas Timbira, Kayapó, Apinaye, Suyá, Aquém, Panará e Xokleng, o *Kaingáng* faz parte da família Jê. Tradicionalmente os *Kaingáng* ocupavam vastos territórios que iam do oeste de São Paulo até o noroeste do estado do Rio Grande do Sul, ou do rio Tietê ao rio Ijuí. Junto aos Xokleng de Ibirama, os *Kaingáng* compõe o grupo dos Jê-Meridionais⁵ (ver RODRIGUES, 1986).

A denominação *Kaingáng* passa a ser utilizada no final do século XIX, a partir dos trabalhos de Telêmaco Borba (BORBA, 1904, 1908). Antes disso, eram denominados Coroados, Shokleng, Guanana, Gualachos, Gualachí, Chiqui, Cabelludo; Tain, Tayen, Ingain, Ivoticaray; Nyacfateitei; Votoron, Kamé, Kayurukré, dentre outros nomes utilizados para designar os povos não-guaranis do sul do Brasil (ISA, 2009). Foram também chamados de Botocudos de Santa Catarina, sendo confundidos com os Xokleng de Ibirama.

Segundo Moreira Neto (1971 apud Nacke, 1983), “os primeiros contatos permanentes e intencionais com os *Kaingáng*” deram-se por volta de 1810 nos campos de Guarapuava, na forma de uma “guerra ofensiva”, ordenada pelo então Príncipe Regente D. João VI. Em 1814 foi organizada uma expedição com o intuito de abrir um caminho ligando os campos de Guarapuava aos de Vacaria no Rio Grande do Sul, a fim de transportar o gado do Rio Grande do Sul para São Paulo e Minas Gerais (VEIGA, 2000). Esse caminho apenas foi efetivado em 1848 por Francisco Rocha Loires, atravessando no sentido Norte-Sul os rios Chapecó e Chapecozinho; atual localização da TI Xaçecó (NACKE, 1983).

A abertura dessa rota, entretanto, não cumpria com os objetivos das “guerras ofensivas”, que eram livrar a região das populações indígenas. Para esse fim, foi criado em 1869 a Colônia Indígena de Palmas, a qual

⁵ Estudos arqueológicos demonstram que possíveis ancestrais dos *Kaingáng*, chamados de Proto-Jê Meridionais (Silva, 2001), habitavam a região num período datado entre 8.670 e 5.970 anos antes do presente. Os vestígios denominados como “cultura alto-paranaense” são definidos pela construção de casas subterrâneas e túmulos circulares com valas e fossas características dos Jê-Meridionais (Schimtz, 1981 e Rohr, 1984 apud Veiga, 2000).

também não obteve êxito em aldear os indígenas. Após essas infrutíferas tentativas em pacificar os índios arredios, o governo passou a se utilizar dos grupos *Kaingáng* já pacificados, como foi o caso do Cacique Victorino Condá, que chegou a receber uma quantia em dinheiro para que aldeasse o maior número possível de índios em Guarapuava (Moreira Netto, 1971 apud NACKE, 1983).

Para estimular a colonização dessa região, o governo brasileiro concedeu terras a empresas nacionais e estrangeiras, dentre elas a *Brazil Railway Co.*, responsável pela construção da Ferrovia São Paulo - Rio Grande. Essa companhia recebeu como pagamento pela estrada de ferro, “terras equivalentes a quinze quilômetros de largura, ou igual ao produto da extensão quilométrica da estrada multiplicada por 18...” (Piazza, 1982:213 apud Nacke 1983:21). Essas terras foram então concedidas à *Brazil Development & Colonization Co.*, subsidiária da mesma empresa. A subsidiária, por sua vez, passou a tarefa de povoar a região para diversas companhias colonizadoras, em sua maioria empresas gaúchas (NACKE, 1983). As terras concedidas, entretanto, já eram habitadas por milhares de pessoas, dentre essas fazendeiros e posseiros que não aceitaram facilmente ceder suas terras às empresas colonizadoras, disputa que culminou na Guerra do Contestado (PEREIRA, 1995). De acordo com Pereira, “a Guerra do Contestado teve sua fase mais violenta nos anos de 1912 a 1916, depois que a Companhia Estrada de Ferro São Paulo - Rio Grande – protagonista principal dos acontecimentos que desembocaram no conflito armado – demarcou e passou a tomar posse, exercendo domínio efetivo de terrenos marginais aos trilhos, no vale do rio do Peixe, e dando os primeiros passos para a efetiva colonização da região” (Pereira, 1995:108)⁶. Uma figura central da Guerra do Contestado foi o monge São João Maria, que lutou contra a expropriação das terras e sobre o qual existem diversas histórias de curas e milagres entre os *Kaingáng*⁷.

⁶ O autor interpreta a construção da ferrovia São Paulo-Rio Grande como “um reflexo da política econômica em nível nacional e regional, associada ao modelo agro-exportador (fortemente alicerçado no café e nos produtos de subsistência fornecidos pelo sul) e ao capital internacional, interessado na construção de ferrovias” (Pereira, 1995:110). Santa Catarina figurava nesse cenário apenas como um espaço de passagem entre pólos externos, no caso, São Paulo ao Rio Grande do Sul.

⁷ Historicamente existiram três figuras do Monge do Contestado, entretanto, foram unidas miticamente em uma só, ao qual são atribuídos os diversos milagres. Alguns de meus colaboradores disseram que o conheceram, e que o monge ainda aparece de tempos em tempos, às vezes na forma de animal, noutras na forma de criança. São João Maria é um santo popular,

Após a expansão pastoril relatada anteriormente, na década de 1920 ocorre uma nova frente de expansão, dessa vez agrícola e aliada à construção da ferrovia, a qual efetivamente ocupa a região com colonos vindos principalmente do Rio Grande do Sul e outras regiões de Santa Catarina. Os colonos interessavam-se não apenas pelas terras baratas, mas também pela rica mata de pinheiros, que cobria quase toda a região (NACKE, 1983:22). Os *Kaingáng* não aceitaram passivamente a perda de seu território, desferindo ataques freqüentes aos colonizadores e criando “verdadeiro pânico na população” (PEREIRA, 1995). Nesse período os índios são retirados à força de suas terras, seja pelas armas dos jagunços e bugreiros profissionais, contratados pelas companhias colonizadoras, ou pela coerção da polícia e da justiça (SANTOS, 1970 apud NACKE, 1983:22; PEREIRA, 1995:117).

Com o intuito de apaziguar os conflitos entre indígenas e agentes colonizadores (assim como a pressão da sociedade civil organizada e comunidade internacional, as quais já criticavam o massacre da população indígena) são criadas em 1902 e 1903 respectivamente as áreas indígenas de Palmas e Xaçupé. No ano de 1910 é também criado o Serviço de Proteção aos Índios e Localização dos Trabalhadores Nacionais (SPI), a fim de prover “proteção oficial” aos indígenas. Entretanto, o real intuito dessa política era garantir que não ocorressem mais entraves ao “progresso” da região, confinando os indígenas em pequenas áreas sob a tutela do SPI e liberando assim as terras às companhias colonizadoras (PEREIRA, 1995). Nesse contexto, aos *Kaingáng* não restou outra opção além de retirarem-se ou serem forçosamente deslocados para as reservas de Palmas ou Xaçupé (NACKE, 1983:22).

Para melhor compreendermos as conseqüências do processo de confinamento para os *Kaingáng*, trarei o relato de Telêmaco Borba, um dos primeiros autores a descrever seu modo de subsistência tradicional:

“Não tem habitação permanente; geralmente se mudam todos os annos, á proporção que vão rareando os meios naturaes de sua subsistência. Quando encontram local abundante em caça e mel, constroem grandes ranchos, de 25 a 30 metros de extensão, cobertos e cercados com folhas de palmeira, sem nenhuma divisão interna,

não reconhecido pela Igreja Católica, que costuma ser guia dos Kujá (curandeiros) *Kaingáng*. O dia de São João Maria é comemorado todo 15 de novembro na TI Xaçupé, sendo ele um santo central do catolicismo popular na região sul do Brasil. Explicações mais detalhadas sobre o Monge e a festa do dia de São João Maria serão apresentadas no capítulo 3.

com uma pequena abertura em cada extremidade, servindo de porta, por onde só pode passar, abaixada, uma pessoa; no centro destes ranchos accendem os fogos para cada família; dormem sobre cascas de arvores, extendidas no solo, com os pés para o lado do fogo, indistinctamente homens, mulheres e creanças. Nunca varrem seos ranchos; quando estes ficam muito sujos e cheios de pulga, os queimam e constroem outros. (...)

Alimentam-se de peixes, que apanham em seos parys, mel, fructas, caça, para apanhar a qual são destrissimos e grandes corredores do matto; de algum milho, abobora e feijão que por acaso plantam. Tendo o que comer, comem a toda hora que lhes vem o appetite. Comem todos juntos á mesma panella, de cócoras, servindo-se das mãos ou de pedaços de taquara ou madeira para levar o alimento à bocca.

Quando teem o que comer, são grandes comilões; porém, o pouco tambem basta a muitos, e cada um satisfaz-se, às vezes, com um só bocado. Como no território onde vivem a caça é muito abundante, não comem certos animaes e escolhem aquelles cuja a carne é mais a seo paladar. As caças que mais apreciam são a anta, macaco (*caierê*), bugio (*gonguê*), porcos do matto (*crenguê*), tatetos (*ótxá*), quaty (*xeê*); comem muitaservas do matto e entre ellas ortiga grande, caragoatá e uma espécie de alga ou musgo de ramos mui finos e delicados que nasce nas pedras das cachoeiras dos grandes rios. Não comem a carne dos veados (*carubé*), pacas (*cocamé*), cotias (*queróngue*) e outros animaes. Quando acabam de comer limpam as mãos no cabelo e logo depois vão lavar todo corpo ao rio, o que fazem todas as vezes que comem de dia.” (Borba, 1908: 8-11)

Pela descrição de Borba, é possível dizer que *Kaingáng* eram um povo semi-nômade, mudando-se de tempos em tempos, conforme escasseavam-se os recursos de um dado território. Entretanto, Tommasino afirma não ser pertinente classificar os *Kaingáng* como um povo nômade, pois o nomadismo implicaria em um completo abandono de seu território e a ocupação de outro, o que não confere com a

atualidade nem com a descrição histórica desse povo (TOMMASINO, 2000).

A araucária (*Araucaria angustifolia*), além de ser uma planta utilizada no rito do Kiki⁸, dá como fruto o pinhão, o qual é uma comida muito apreciada pelos *Kaingáng*, um recurso fundamental para a sobrevivência nos meses de inverno e atrativo para a caça. Talvez por esses motivos as vastas matas de araucária estabeleciam as fronteiras entre os territórios de diferentes grupos *Kaingáng* (Mabilde⁹, 1983 apud Tommasino, 2000). Segundo a descrição de Pierre François Alphonse Booth Mabilde, engenheiro belga, que acompanhou o grupo *Kaingáng* do Cacique Braga para a abertura da picada do Pontão, entre os rios Turvo e da Prata, durante o ano de 1850 (D'ANGELIS, 2006):

todos os frutos (...) podem ser apanhados indistintamente em qualquer lugar do mato, por qualquer indivíduo das tribos. O mesmo caso, porém, não se dá com o pinhão, única fruta privilegiada e de que muito gostam.

Os pinheirais em que os selvagens (sic) têm seu alojamento são repartidos e divididos em territórios correspondentes, em tamanho, ao número de indivíduos que compõem as tribos. (...)

O limite entre um e outro território é assinalado na casca de um pinheiro que serve de marco de divisa. A casca é cortada com um machado de pedra, para fazer a marca de cada tribo, na posição vertical e ao correr das árvores (...)

O território do pinheiral, compreendido entre duas marcas, pertence exclusivamente à tribo que nele habita por ordem do cacique principal e nesse território é que todos os indivíduos daquela tribo apanham pinhão para seu sustento. A invasão de outra tribo, para esse fim, é motivo de uma guerra de extermínio, para a qual são convocadas todas as demais tribos (Mabilde, 1983:126-127 apud Tommasino, 2000).

⁸ No ritual do Kiki, ou *Kikio-ko-ia*, um rito tradicional *Kaingáng* de congregação dos vivos com os ancestrais, a bebida ritual era fermentada em um tronco de araucária. Descreverei-o mais detalhadamente no capítulo 3.

⁹ Apesar da data da publicação datar de 1983, seus escritos foram realizados entre 1836 e 1866.

Apesar dos registros de Mabilde serem questionados em sua veracidade por D'Angelis (2006), essa descrição permite compreendermos o valor dado pelos *Kaingáng* ao pinhão e às matas de araucária, bem como problematizarmos sua condição de povo nômade. De um modo ou de outro, a nova situação de confinamento em um território limitado não condiz com seu modo de vida tradicional, baseado na caça, pesca, coleta e agricultura de pequena escala. Isso implica não apenas em uma dificuldade de subsistência, mas em questões de ordem cosmológica, dado o valor mítico que os *Kaingáng* atribuem aos seus territórios. Segundo Tommasino; “A conquista instituiu um novo tempo, o tempo da vida *dependente*, subordinado ao poder tutelar” (TOMMASINO, 2000:214).

1.2 – A Terra Indígena Xapecó: Histórico e caracterização

A área compreendida entre os rios Xapecó e Xapecozinho foi “concedida” aos *Kaingáng* do aldeamento de Formigas pelo Governo do Paraná em 1902. A demarcação oficial compreendia por volta de 50.000 ha., tendo sido “doadas” pelo governo do Paraná como uma recompensa pela ajuda na abertura da estrada que ligava os Campos de Palmas ao Rio Grande do Sul (Santos, 1970:43 apud Nacke, 1983:47). De acordo com Manfroi (2008:54), as terras foram requeridas pelo Cacique Vahnkrê como pagamento pelo trabalho de abertura de uma picada para linha telegráfica, executado entre 1890 e 1893. Apesar do documento de doação ter sido assinado no ano de 1902, pelo Presidente do Estado do Paraná, o Posto Indígena (PI) Xapecó somente foi efetivado em 1941, graças às pressões do Dr. Selistre de Campos. Este atuou como juiz da comarca de Chapecó no período compreendido entre 1931 e 1943, defendendo a causa dos *Kaingáng*. Publicou também diversos artigos nos jornais regionais, esclarecendo a situação dos *Kaingáng* para a população não-índia. Com seu falecimento em 1957, em homenagem, o PI passa a ser chamado PI Dr. Selistre de Campos, nome que se manteve por mais de uma década (MANFROI, 2008).

O título definitivo de propriedade foi expedido apenas em 1965, constando no registro uma área de 15.009,08 ha - menos de 1/3 da área originalmente prevista (NACKE, 1983). O PI Xapecó passa então a ser tutelado pelo SPI¹⁰, período em que o órgão arrenda oficialmente as

¹⁰ Inicialmente denominado Serviço de Proteção aos Índios e Localização de Trabalhadores Nacionais, posteriormente apenas Serviço de Proteção aos Índios. Foi criado pelo Decreto-Lei

terras indígenas, com a escusa de angariar fundos extra-orçamentários para sua própria manutenção (NACKE, 1983:48). Dessa maneira, passam a se instalar no PI diversas famílias de colonos arrendatários das terras. O arrendamento oficial persistiu até 1975, quando a FUNAI realizou um cadastramento de todos não-índios que habitavam a área. Dentre os cadastrados, 69 famílias apresentavam documentação oficial do SPI permitindo sua permanência na área, outras 158 famílias seriam “intrusas”, ou seja, não-índios que estariam instalados ilegalmente em terra indígena. Muitos desses agricultores ocupavam a terra do PI por falta de alternativas, devido ao aumento dos preços das terras dessa região, que haviam sido bastante valorizadas, em decorrência do implemento da agricultura mecanizada e da instalação de muitos aviários na região. Outro motivo das invasões se deveu ao fato da suposição, por parte daqueles que as ocuparam, de que as terras do PI eram terras “do governo”, sujeitas, portanto, à posse (NACKE, 1983:50). A relação entre agricultores e índios nesse momento é descrita como “paternalista” por Nacke, sendo baseada em relações amistosas, porém atendendo aos interesses econômicos e políticos dos não-índios. Em 1978, a FUNAI dá um ultimato para a expulsão dos intrusos do PI Xapecó, sendo estes remanejados para outras localidades da região ou para núcleos de colonização do INCRA (idem, 1983:53). Bloemer descreve esse período de mudanças na política econômica nacional e internacional da seguinte maneira:

o modelo de exploração agrícola vigente na região se transformou. A policultura associada à criação de animais foi gradativamente substituída pela monocultura mecanizada de produtos, valorizados no mercado regional e mesmo internacional, como é o caso do soja. Como consequência, ocorreu a valorização das terras, especialmente as que apresentavam topografia adequada ao uso da mecanização. As terras indígenas, oportunamente liberadas da presença dos agricultores não ficaram a salvo dessa nova investida (Bloemer, 2003:33 *apud* Savoldi, 2006).

O professor Sílvio Coelho dos Santos inicia em 1963 o projeto de pesquisa “Os grupos Jê em Santa Catarina”, buscando compreender a relação entre índios e brancos no estado, fazendo uma análise comparativa de sua organização social. Se utilizando da teoria da fricção

nº 8.072, de 20 de junho de 1910, sendo extinto em 5 de dezembro de 1967, quando passa suas atribuições à atual FUNAI (Fundação Nacional do Índio).

interétnica de Roberto Cardoso de Oliveira, Sílvio Coelho interpreta de maneira crítica o contato e a condição atual de vida dos povos indígenas do sul. Com os aportes teóricos do marxismo e do estruturalismo, considera que a exploração e o sofrimento dos povos indígenas são advindos do contato com as “frentes de expansão capitalista”, utilizando-se de mais um conceito de Cardoso de Oliveira (SANTOS, 1979; CARDOSO DE OLIVEIRA, 1972:103; CRÉPEAU, 2009). Porém, o professor Sílvio vai além da teoria, pois sua obra possui um caráter engajado, relatando de maneira detalhada a exploração dos povos Xokleng e *Kaingáng*, bem como de seus territórios. Nesse intuito, liderou uma pesquisa sobre as conseqüências das políticas públicas de desenvolvimento para os povos indígenas, como a construção de barragens para usinas hidroelétricas. Vejamos no próximo item algumas passagens de seus trabalhos, os quais descrevem a massiva devastação ambiental ocorrida na TI Xaçecó.

1.2.1 – *Desmatamento*

Além do arrendamento das terras, outra atividade realizada oficialmente pelo SPI, que visava administrar o posto indígena como uma empresa, era a exploração de madeiras, principalmente araucária e imbuia (*Ocotea porosa*). Nesse período, entre as décadas de 60 e 80, foi instalada oficialmente uma serraria no PI, a qual funcionou até 1988. Sobre o desmatamento na TI Xaçecó, o professor Sílvio descreve o seguinte:

A devastação que ocorreu nas reservas florestais da área indígena foi praticamente total. As empresas madeireiras da região, que há muito vinham se ressentindo do escasseamento da matéria prima, passaram a trabalhar 24 horas por dia. Sessenta mil pinheiros, aproximadamente, foram derrubados na reserva indígena (Santos, 1970:65-66)

Relatos dos índios mais velhos, registrados por Fernandes (2006:17 apud Rocha, 2008:52) demonstram como aconteceu esse processo: “*Onde tinha pinhal eles mandaram medir, onde tinha madeira os madeireiros pegava, onde não tinha madeira ficava pros índios*”. Além da serraria do próprio SPI, haviam vários “madeireiros” agindo na área. Santos conta que:

cerca de 30 empresas madeireiras atuaram na área indígena, entre 1964 e 1966. O número de

empregados dessas empresas era expressivo. Trabalhava-se dia e noite derrubando, guinchando e transportando toras. (...) O fato concreto é que em 1968, quando realizamos pesquisa de campo nessa área, os pinheiros existentes eram em número diminuto... (Santos, 1979:36-37)

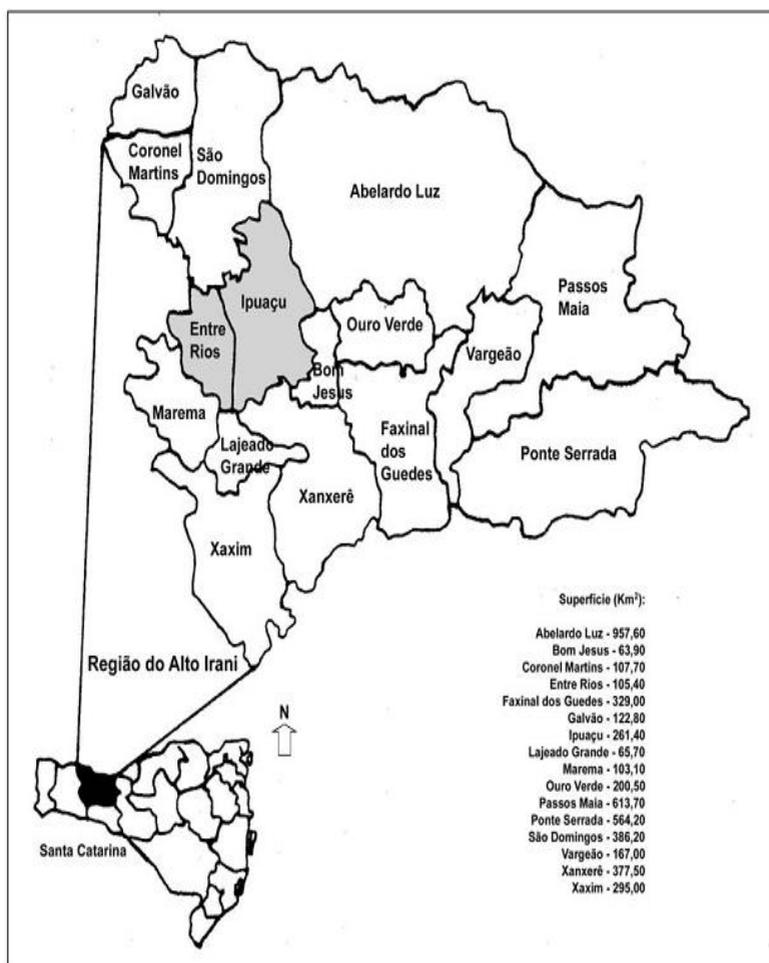
O desmatamento associado ao advento da agricultura mecanizada e o arrendamento de terras mudou drasticamente a paisagem da TI Xaçepó. Vastas áreas de mata de araucária se tornaram imensos campos de lavoura de soja, trigo ou milho. Tratando sobre as ações dos chefes de posto e as conseqüências da política adotada pelo SPI, Santos constatou que:

os encarregados (...) jamais puderam entender a trama de relações que se encontram envolvidos. Jamais um chefe (...) pode perceber que a exploração dos recursos florestais ou arrendamento de terras na reserva determinava o desequilíbrio ecológico da área, com prejuízos diretos para os índios. Em Xanxerê, os índios hoje não podem obter qualquer complemento alimentar pela atividade de caça ou coleta porque os gringos¹¹ acabaram com tudo, ou seja, com aves e árvores (Santos, 1979:32-33, grifos do autor).

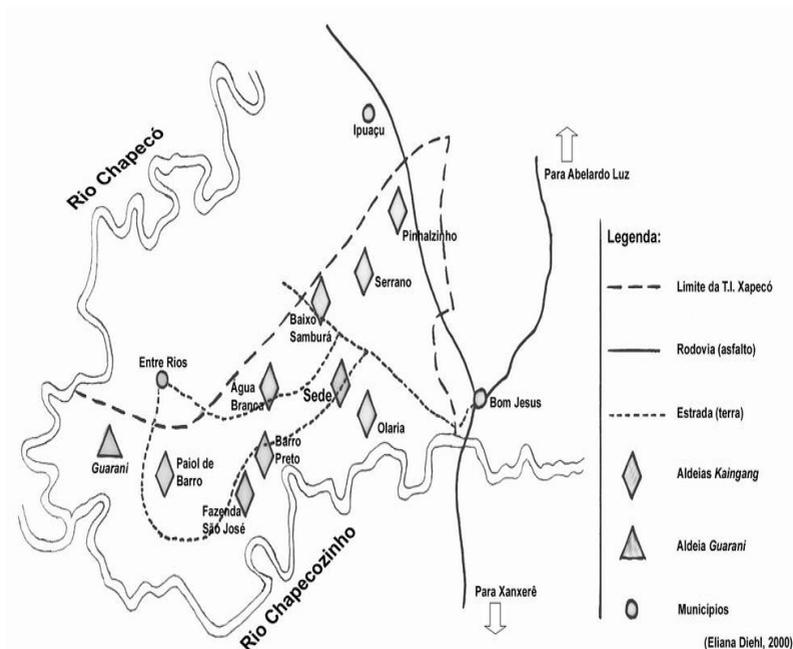
1.2.2 - A questão da terra

Mesmo com a efetivação do posto em 1941, a TI Xaçepó foi homologada apenas quarenta anos depois, em 29/10/1991, pelo decreto 297, com uma área de 15.623 ha. Em 2006 contava uma população de 4.161 indivíduos, distribuídos pelas 14 aldeias da terra indígena, sendo que uma das aldeias é composta também por população Guarani (FUNAI/AER Chapecó, 2006 apud ISA, 2009). Situada no oeste do estado de Santa Catarina, entre os paralelos 26°30" e 27° de latitude sul e os meridianos 52° e 52°30" a oeste de GRW, está a cerca de 23km da cidade de Xanxerê, 8km da cidade de Bom Jesus, 15km de Ipuacu e 30km da municipalidade de Entre-Rios (NACKE, 1983).

¹¹ Gringo é um termo utilizado na região para caracterizar depreciativamente o colono descendente de migrantes italianos. É utilizado para designar tanto os pequenos quanto os médios proprietários de terra que atuam na região. Já os grandes proprietários são designados granjeiros ou fazendeiros. Na época desse relato haviam ainda os madeireiros. (Coelho dos Santos, 1979)



Fonte: Adaptado de AMAI (1998) por Diehl (2001)



Croqui da TI Xaçepó (Diehl, 2001:35)

A questão da distribuição da terra no interior da TI é um assunto delicado de se tratar, pois há os que nada possuem, assim como os que ocupam grandes áreas. Quando indagados sobre como isso ocorreu, a maioria dos indígenas diz que, no passado, muitos venderam os direitos de posse, geralmente por preços irrisórios, para a obtenção de dinheiro imediato. Alguns interlocutores dizem que deveria haver um limite máximo para a posse de terras, o que impossibilitaria a concentração de muita terra nas mãos de poucos. Apesar de não existir registro escrito de posse das terras no interior da TI, todos sabem quem é dono de qual pedaço. Segundo o ex-cacique Nilson “Machado” Belino, existem o pequeno (até 2 ha), o médio (até 20 ha) e o grande proprietário (mais de 20 ha). O primeiro plantaria com o pica-pau (ou Xaxo, máquina movida à mão), enquanto os últimos, considerados latifundiários por Machado, plantam com trator, seja terceirizado, arrendado ou da cooperativa. Desse modo, existem atualmente “latifundiários” indígenas, os quais chegam a possuir mais de 20 ha de terra, geralmente arrendados para colonos da região ou cultivados com os tratores da cooperativa, caso sejam ligados a ela. Segundo Bloemer e Nacke (2009), “os dados

indicam que apenas parte das famílias utiliza o modelo produtivista, o que revela, também, que há um privilégio para alguns no uso da terra – concebida como comunitária – em detrimento da maioria” (Bloemer e Nacke, 2009:94).

O professor Pedro Kresó associa esse processo à chegada do “pensamento capitalista”, que levou os “maiores” a comprar a terra dos pequenos produtores. Segundo Kresó, além da desigualdade econômica ocasionada pelo capitalismo, esse acarretou um novo modo de produção, baseado na agricultura mecanizada e o uso de agrotóxicos.

Quando eu falo no sistema capitalista, eu posso ver aldeia por aldeia hoje, quem tá bem de vida. E sabe quem tá bem de vida, é só o pessoal que tem suas lavouras mais grandes. As terras indígenas tem muito disso aí. O sistema é diferente, a pessoa já não tá mais com seu arado de boi, com sua máquina [Xaxo, máquina manual; nota do autor]. Existe as plantadeiras agora, tratores e tal. Até pra colher um milho hoje, você não vê o pessoal lá quebrando milho. A ceifa chega e puxa... É muito difícil hoje usar enxada, facilitou muito passar veneno. Polui todas águas ainda. O pessoal às vezes sem ser conscientizado, usa veneno. A gente sabe que não presta, não pode, é arriscado e tal. “É mais fácil”, eles dizem, então vamos lá, passar veneno. Mudou todo o sistema. (Pedro Kresó, 2008)

É importante compreendermos o contexto de desigualdade na distribuição das terras para também compreendermos os diferentes modos de uso da terra. Os pequenos proprietários geralmente trabalham em uma agricultura de subsistência, ou “pro gasto” como será descrito a seguir, sem o uso de tratores para o cultivo. Já os grandes proprietários dependem da produção mecanizada e dos agrotóxicos para poderem cultivar toda sua terra. A diferença na distribuição das terras reflete obviamente em uma desigualdade econômica entre as famílias. Os grandes proprietários de terra podem possuir casas de alvenaria, equipadas com diversos eletrodomésticos e algumas vezes automóveis. Já os pequenos produtores podem morar em pequenas casas de madeira, ou apenas com revestimento de lona, em precárias condições de habitação.

Além da desigualdade entre as famílias, as condições de vida são percebidas como distintas nas diversas aldeias da TI Xapecó. Na aldeia Samburá, por exemplo, mesmo sendo próxima à Sede, difere-se

desta nas possibilidades de cultivo e arrendamento. Residentes dessa aldeia disseram que não conseguem que o trator da FUNAI vá prestar serviço por lá, pois, segundo eles, fica apenas na Sede, a serviço “das lideranças”. Outra queixa dos que moram no Samburá é que quase não conseguem arrendar terra, pois é tudo “terra dobrada” (de relevo acidentado, sinuoso), o que impossibilita o cultivo mecanizado.

As aldeias pertencentes ao município de Entre-Rios (Paiol de Barro, Linha Guarani, e Limeira) também vivem uma realidade diferente das de Ipuacu, pois estão sujeitas a diferentes gestões dos serviços de atenção à saúde e participam de diferentes projetos nos mais diversos âmbitos. Em entrevista com o vice-prefeito de Entre-Rios, João Roque, *Kaingáng* residente na aldeia Limeira, foi possível ouvir sobre vários projetos que estão acontecendo apenas nas aldeias desse município, os quais supostamente levam a diferentes possibilidades de cultivo e uso da terra. Por exemplo, para o cultivo mecanizado, a prefeitura fornece o trator e o “tratorista”, e por meio de um projeto com o Ministério do Desenvolvimento Social conseguem sementes de milho e feijão, além do óleo diesel para o trator.

1.2.3 – Cooperativa

Há na área indígena uma cooperativa, situada na aldeia Sede, chamada “Cooperativa Agropecuária e de Alimentos Indígena Xapecó” ou “Cooperindígena”, a qual possui 4 tratores e 2 plantadeiras para o cultivo mecanizado de soja dentro da TI. Segundo Bloemer e Nacke (2007), a Cooperindígena foi criada em 1999 com o intuito de amenizar a exploração da TI por parte de não-índios. A cooperativa foi formada com a participação de 25 sócios, sendo atualmente um importante canal para o recebimento e distribuição de recursos do Programa Nacional de Agricultura Familiar (PRONAF), que beneficia 350 famílias. Entretanto, tratando sobre outra cooperativa mais antiga na TI, a Cooperativa Agrícola Mista Regional Pindorama Ltda., Nacke (1983:100) argumenta que esta contribui para a formação de uma hierarquia dentro da TI, distinguindo os cooperativados, que são patrões em potencial, daqueles que devem se submeter à condição de assalariados desses ou dos não-índios de fora da área.

Segundo o ex-cacique Machado Belino, a cooperativa encontra-se “no vermelho” desde o assassinato do Cacique Orides ocorrido em 1997, situação difícil de ser revertida, dado o atual tamanho da dívida. De qualquer maneira, atualmente a cooperativa está funcionando, sendo

possível ver os seus tratores passando de um lado para outro da aldeia Sede quase todos os dias. Os cooperativados geralmente são “proprietários” de grandes áreas de terra, e podendo usufruir do maquinário da cooperativa, não precisam arrendá-las aos granjeiros (não-índios) da região. Alguns interlocutores me disseram que antes do falecimento de Orides e do endividamento da cooperativa, quase não se arrendava terras, pois se conseguia financiamento pelo Banco do Brasil para cultivo, o qual quitavam após a colheita. Porém, com a dívida atual encontram-se impossibilitados de obter novos empréstimos para realizar o plantio mecanizado, que implica gastos elevados para a compra de óleo, sementes, contratação de maquinário e tratorista. Além da cooperativa não conseguir financiamento devido à dívida, há dificuldade em se obter empréstimos particulares, pois não há escrituras individuais das terras, apenas acordos verbais entre os indígenas. As terras não são consideradas, legalmente, dos proprietários indígenas, pois são propriedade da União. Desse modo, cada agricultor não possui terras como garantia para a obtenção do empréstimo. Outra dificuldade é a possibilidade da colheita ser ruim, gerando ainda mais dívidas ao produtor caso tenha plantado com dinheiro emprestado.

1.2.4 - Arrendamento das terras

Devido à dificuldade de conseguir verba para o cultivo, acontece frequentemente o arrendamento das terras. Apesar de ilegal, é notória a exploração de grande parte da terra indígena por meio do arrendamento para fazendeiros da região, feito “por debaixo dos panos”. Mesmo com a cooperativa da aldeia Sede, a maioria das pessoas não possui maquinário suficiente para cultivar todas as terras da área e, como dito anteriormente, também não conseguem empréstimos para arcar com as despesas do cultivo, sendo praticamente obrigados a fornecer suas terras para o arrendamento, a fim de obter alguma renda de suas terras. Pedro Kresó, professor bilíngüe na escola da aldeia Sede, vê o atual arrendamento de terras como uma consequência da administração do SPI, sendo que ele considera o que acontece hoje um processo ainda parecido com o daquele tempo:

“Na época o chefe de posto arrendava. Hoje é o índio que arrenda. É assim, é parecido, só que na época era branco com branco, hoje é o contrário, é índio com branco daí. É parecido o processo daí. A diferença é que os posseiros moravam dentro da área. Vinham com aquela idéia de trabalhar e

moravam. Hoje é o contrário, o pessoal vem de fora.” (Kresó, 2008)

Na verdade, é difícil dizer se os reais beneficiários desse processo são os índios ou os fazendeiros não-índios que nelas plantam e colhem. Em seu relatório, Rocha coloca a questão da seguinte maneira:

Nas aldeias que pertencem ao município de Ipuacu, segundo informações de não-índios que trabalham nesta região da terra indígena, em média 60% das plantações caracterizam-se como agricultura extensiva, sendo propriedade de agricultores “brancos” que arrendam estas terras na ilegalidade (Rocha, 2008).

É interessante o caso da empresa Agroeste¹², que em 1995 cultivava na TI como arrendatária e acabou sendo “expulsa” pelos *Kaingáng*, que fizeram um levante contra o então cacique, o qual seria o responsável pelo arrendamento das terras¹³. Algumas pessoas contaram que trabalhavam para a Agroeste na época do arrendamento, e que as condições de trabalho eram péssimas, pois não forneciam nenhum equipamento para trabalhar nas lavouras de milho. Era comum as pessoas trabalharem muitas vezes de sandália e sem nenhuma proteção ao sol. Sobre esse período, Bloemer e Nacke relatam o seguinte:

A partir do final da década de 1990, as decisões relativas à exploração dos recursos foram centralizadas na liderança indígena da TI, que passou a controlar todos os empreendimentos em execução: dentre outros, a olaria construída com recursos provenientes da venda do maquinário da serraria e de empréstimo obtido junto à prefeitura municipal de Marema; a exploração de pedras semi-preciosas com o apoio da mesma prefeitura; e em 1995 o arrendamento ilegal de 300 ha das terras indígenas para uma empresa da região que era produtora de sementes (Bloemer e Nacke, 2007:53).

Com a liberação das terras ocupadas pela Agroeste, essas foram repartidas entre a população. Esse processo, porém, não ocorreu de forma sistemática, o que aumentou a desigualdade na distribuição de terras dentro da reserva. Pedro Kresó, fala sobre a expulsão da Agroeste e a distribuição das terras liberadas:

¹² A Agroeste é uma empresa que foi fundada em 1966 em Xanxerê, tendo sido comprada em 2007 pela multinacional Monsanto.

¹³ Ver Anexo 3 - Portaria da FUNAI N° 089/PRES, de 05 de fevereiro de 2002.

Eu lembro quando entrou a Agroeste pra trabalhar aqui, depois a Agroeste saiu, ela foi expulsa daqui pela PF. Com certeza tinha muita denúncia sobre a empresa, tanto de dentro da área como pessoal de fora, porque envolve daí a questão política externa (...). Daí ela foi expulsa daqui. A partir de que levantaram o acampamento deles, maquinário, tudo. Com certeza, nessa época, que daí são outra administração interna, não é os de hoje, a divisão ficou entre a administração interna na época. Não sou conhecedor disso... Daí quando a gente descobriu, a terra era de fulano, a outra de ciclano, aquela é daquela mulher e tal... Foi uma distribuição rápida, não teve participação da comunidade. (Pedro Kresó, 2008)

A agricultura mecanizada é uma opção atrativa de renda para o “médio proprietário” *Kaingáng*, já que o cultivo “pro gasto” não gera muitos excedentes para serem comercializados. Como dito anteriormente, os *Kaingáng* não conseguem financiamento para cultivá-las por meio da agricultura mecanizada e os equipamentos disponíveis na cooperativa indígena não conseguem atender a demanda de todos os produtores, ficando limitada aos cooperados. Arrendar as terras, além de garantir o recebimento de dinheiro à cada colheita, não acarreta os riscos da produção ser ruim e libera o agricultor para engajar-se em outras atividades produtivas, como o cultivo “pro gasto” ou trabalhar para empresas da região. Por esses motivos o arrendamento, apesar de ser uma prática ilegal e favorecer os arrendatários não-índios que ficam com até 85% da ceifa, torna-se uma opção atrativa para os médios e grandes “proprietários” indígenas.



Trator realizando colheita mecanizada de trigo na TI Xapecó

1.2.5 - Educação e Saúde

Há na aldeia Sede uma grande escola, a Escola Indígena de Educação Básica Cacique Vânhkre, que funciona nos períodos matutino, vespertino e noturno, fornecendo à população indígena educação bilíngüe e diferenciada, nos níveis fundamental e médio. De acordo com Piovezana (2007), a escola contava com 39 professores, atendia 60 alunos na educação infantil, 422 no ensino fundamental e 128 no ensino médio. Além dessa, há pequenas escolas em cada aldeia.



Merenda na escola Escola Indígena de Educação Básica Cacique Vanhkre

É servida merenda no intervalo das aulas nos turnos matutino e vespertino. A diretora da escola relatou-me que nesse ano começou um projeto piloto de merenda específica para a escola indígena. Até os primeiros meses de 2008, vinham enlatados (de carne, salsicha, frango) diretamente do governo estadual, portanto enviados de Florianópolis. Tanto as diretoras quanto as merendeiras (todas *Kaingáng*) queixaram-se bastante da qualidade da merenda, pois mesmo após deixar o conteúdo dos enlatados de molho por bastante tempo, ainda fediam ao cozinhar e as crianças não comiam. Desde janeiro de 2008 começaram a se queixar ao órgão competente. Após as queixas, mudaram a origem da merenda, sendo agora a verba encaminhada ao GERE (Gerência Regional de Educação) de Xanxerê, que faz uma licitação entre os mercados da cidade e envia a merenda toda semana para a escola. A merenda escolar é uma importante fonte de alimentos para as crianças das famílias mais pobres da TI. As merendeiras disseram que os alunos gostam da “comida de sal” (risoto, o macarrão, feijão...) e reclamam quando são servidos apenas biscoitos e frutas.

No que se refere à atenção à saúde, até o ano de 1981 o atendimento de toda população da TI Xapecó (na época com 1.714 indivíduos) era realizado apenas por uma enfermaria localizada na aldeia Sede (BLOEMER e NACKE, 2007). Hoje há postos de saúde nas aldeias Sede, Pinhalzinho, Paiol de Barro, Linha Guarani e Fazenda São João, provendo atendimento médico e odontológico à população. As aldeias Sede e Pinhalzinho possuem atendimento de uma EMSI (Equipe Multidisciplinar em Saúde Indígena) exclusiva, devido ao tamanho da população. A EMSI é composta por um médico, um odontólogo, enfermeiros, auxiliares de enfermagem, AIS (Agentes indígenas de Saúde), AISan (agentes indígenas de saneamento) e uma nutricionista.

Dentre as ações realizadas no “postinho”, são frequentes a pesagem de crianças e o acompanhamento das mães gestantes. Muitas pessoas vão ao posto para conseguir remédios para enfermidades menores, como febre ou dores de cabeça (DIEHL, 2001). São também realizadas pelos AIS visitas semanais às residências de todas as aldeias, principalmente para a distribuição de medicamentos.

Mesmo com o aumento da infra-estrutura de atendimento, as condições de saúde da população são precárias. Autores que trabalharam na área descrevem um quadro epidemiológico com doenças infecto-parasitárias, como infecções intestinais, verminoses e afecções cutâneas (BLOEMER e NACKE, 2007; DIEHL, 2001). A maior parte das residências não tem acesso aos serviços básicos de saneamento, como fossas sépticas, água encanada e coleta de lixo, caracterizando um precário quadro de saneamento na aldeia, o qual contribui para a situação de saúde descrita. Além dessas patologias, são também recorrentes doenças crônicas, como hipertensão e diabetes, as quais são associadas, tanto pelos indígenas quanto pelos profissionais de saúde, com as mudanças ocorridas na alimentação.

De acordo com o Mapa da Fome entre os Povos Indígenas no Brasil II (1995), todas as TIs no Sul e Sudeste do Brasil caracterizavam quadros de carência alimentar e/ou fome na época do estudo, ou seja, estariam com sua segurança alimentar comprometida. Verdum define segurança alimentar como:

a capacidade de uma sociedade ou grupo social de fazer frente à demanda alimentar do conjunto de sua população, de forma suficiente, estável, autônoma, sustentável e equitativa. Logo, por fome, estamos falando aqui especificamente da incapacidade ou impossibilidade de uma sociedade ou grupo social de fazer frente,

satisfatoriamente, a suas demandas alimentares (incluindo água), comprometendo sua sobrevivência social e física, presente e futura (Verdum, 1995:7).

A situação da TI Xaçecó foi caracterizada no mapa como carência alimentar, com a maioria da população sendo atingida, sendo que as causas atribuídas a essa situação eram o desgaste (baixa qualidade) da terra, falta de trabalho, desmatamento e venda das madeiras. Carência alimentar é a situação em que a população possui dificuldades de obter alimentos durante quase o ano todo, porém não tão gravemente quanto nos quadros de fome. Entretanto, a falta de acesso aos alimentos não é o único fator que leva a esses quadros; a fome e a carência alimentar são ocasionadas por fatores múltiplos, como falta de saneamento, condições de habitação, assistência à saúde e o próprio acesso à terra (LEITE, 2007).

Entre os *Kaingáng* da TI Mangueirinha, Kühl *et al.* (2009) relatam o seguinte sobre sua condição nutricional:

Em termos gerais, a antropometria *Kaingáng* revela um quadro semelhante àquele descrito para outras comunidades indígenas no país: manutenção da proporcionalidade corporal, revelada pelas baixas prevalências de baixo peso diagnosticadas pelos índices de PA e IMCI, e a baixa estatura apresentando-se como o principal déficit antropométrico, seguido pelo baixo PI (...) é entre os adultos que o sobrepeso e a obesidade assumem magnitudes elevadas e por vezes alarmantes. O surgimento de casos entre crianças e adolescentes, ainda que em prevalências reduzidas, ganha relevância não somente diante da magnitude do problema entre adultos em contextos específicos, mas também diante das evidências de importantes mudanças no estilo de vida dos povos indígenas. Essas geralmente acontecem em direção à redução dos níveis de atividade física e à ocidentalização da dieta, o que inclui o aumento do consumo de carboidratos simples e gorduras, e a redução da ingestão de fibras, e parecem estar associadas ao surgimento de doenças crônicas não-transmissíveis (Kühl *et al.*, 2009:412-414, grifos meus).

As categorias utilizadas pelos nutricionistas para mensurar a condição nutricional são as seguintes: PI – déficit de peso para idade;

PA – baixo peso para altura; IMCI (baixo peso segundo o índice de massa corporal para idade). São apresentados os diversos fatores sócio-ambientais que influenciam na condição nutricional dos *Kaingáng*. Dentre esses é analisado o material utilizado na construção das habitações, observando que “crianças que residiam em habitações com paredes feitas de materiais não-duráveis como madeira reaproveitada e lona tiveram cerca de três vezes mais baixo PI do que as demais” (KÜHL *et al.*, 2009:415). Além disso, “evidenciou-se a influência do analfabetismo materno, da fonte de água de consumo doméstico, do destino dos dejetos e da ausência de geladeira na residência sobre o crescimento das crianças” (KÜHL *et al.*, 2009:417).

Podemos perceber, desse modo, como diversos fatores são associados aos índices nutricionais dos *Kaingáng* de diferentes áreas do sul do Brasil. Outro importante aspecto a ser ressaltado aqui é a diferença entre os índices, bastante desfavoráveis, se comparados com as populações não-indígenas da mesma região. Uma pesquisa realizada por Hökerberg *et al.* (2001) no Rio Grande do Sul, demonstra como o número de óbitos evitáveis pela assistência básica à saúde era bem menor entre a população não-indígena desse estado. Leite apresenta dados em que a mortalidade infantil entre os colonos de Rio da Várzea era de 12/1000, já entre os *Kaingáng* que residem nas proximidades o índice era de 140/1000 (LEITE, 1995:43-44). Segundo Hökerberg *et al.*, “a grande quantidade de óbitos por desnutrição poderia estar associada ao arrendamento das terras para colonos da região, em razão de restringir o espaço para plantio de subsistência em Ligeiro, Cacique Doble e Guarita” (HÖKERBERG *et al.*, 2001:269).

Para alterar positivamente o quadro nutricional da TI, estão sendo realizados diversos projetos de intervenção alimentar, muitos fomentados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional Indígena (SISVAN Indígena). De acordo com a Fundação Nacional de Saúde (FUNASA) (2009), o Sisvan Indígena é uma rede de informações criada para medir a condição de alimentação e nutrição dos povos indígenas, procurando encontrar seus fatores determinantes. Entretanto, o Sisvan é mais que uma rede de informações, já que estão sendo realizadas diversas ações de intervenção nutricional, como a distribuição de cestas básicas e suplementação vitamínica.

A distribuição de cestas básicas, de competência da FUNAI, deveria ocorrer todos os meses. Entretanto, isso não acontece, sendo distribuídas mais ou menos de 3 em 3 meses (variando, podendo demorar mais ou menos). Um caminhão distribui as cestas em cada uma

das aldeias, sendo feita uma enorme fila para recebê-las. A família que não tem salário recebe uma cesta inteira e aquela que tem recebe apenas meia cesta, informação dada pela assistência social do município de Ipuacu. Não é preciso apresentar identidade, pois o AIS que conhece a todos acompanha a entrega. Durante a entrega que presenciei, foi distribuído feijão, arroz, macarrão, açúcar, fubá, leite em pó e óleo.



Distribuição de Cestas Básicas na Aldeia Sede (Outubro de 2008)

Em agosto de 2008, junto com as cestas básicas, foi aplicada vacina para rubéola, sendo que para receber a cesta era obrigatório tomar a vacina. A nutricionista da EMSI contou que conseguiu mudar um pouco o conteúdo da cesta, através de uma solicitação para Brasília, incluindo leite, frutas e açúcar amarelo e eliminando os sucos artificiais. Às famílias com crianças desnutridas são dadas cestas básicas especiais, com acréscimo de leite em pó, vitaminas e leite especial (Nan), caso seja necessário. Estas cestas básicas são compradas pelo convênio da AIKA¹⁴ com a FUNASA. Esses projetos e ações teriam trazido resultados positivos, segundo FUNASA (2006). De acordo com os

¹⁴ Associação Indígena Kahnru, uma ONG coordenada pelos *Kaingáng* da TI Xapecó, responsável pelo atendimento de saúde na TI por meio de um convênio com a FUNASA.

dados do órgão, entre 2002 e 2005 foram reduzidos em 64,3% os casos de desnutrição entre os indígenas do estado de SC. A nutricionista que atua na TI Xaçecó contou como aconteceu a diminuição dos casos de desnutrição de 19 para 10 na TI: os agentes indígenas de saúde estavam avaliando de maneira errada o que seria desnutrição ou baixo peso, ou seja, apenas mudando a maneira de avaliar, foram reduzidos pela metade. Atualmente estão reduzidos de 10 para 1, através do fornecimento de vitaminas A-D que as mães de crianças desnutridas devem administrar a seus filhos diariamente, procedimento acompanhado de orientação nutricional para as mães. Entretanto, como descrito anteriormente, outros problemas relacionados à saúde continuam presentes no cotidiano da TI.

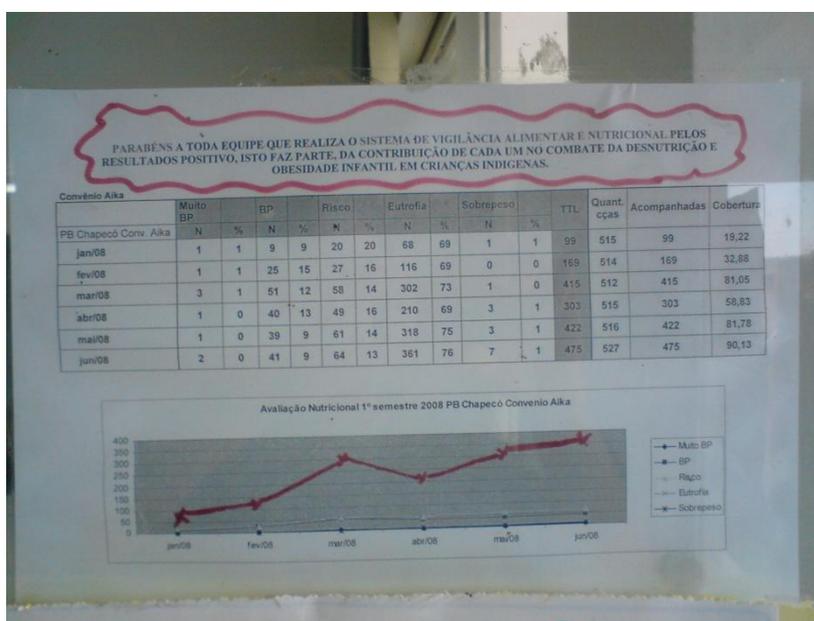


Foto do índice de Desnutrição e Obesidade Infantil da TI Xaçecó, fixado no Posto de Saúde da Aldeia Sede, parabenizando a equipe pelos resultados positivos

1.2.6 - Cosmologia, Igrejas e Religiões

Os trabalhos etnográficos recentes têm se concentrado na cosmologia e organização social dos povos Jê¹⁵ e a presença de religiões

¹⁵ Para os *Kaingáng*, ver Crepéau, 1997, 2002, 2005; Veiga, 1994, 2000; Almeida, 2004a

cristãs nas TIs. A sociedade e a cosmologia *Kaingáng* são compreendidas como dualistas, para os quais o mundo é formado por duas metades complementares: Kamé e Kairu¹⁶. Kamé é associada ao sol, possuindo as características de ser forte, seco e resistente; Kairu está relacionada à lua, à umidade, fragilidade e objetos redondos (VEIGA, 2000:79). A organização social *Kaingáng* também seguia¹⁷ essa lógica, sendo que cada pessoa pertencia a uma das metades clânicas e deveria se casar com uma pessoa da metade oposta, caracterizando uma sociedade exogâmica e patrilinear. De acordo com Crepéau (2002:116), “o pertencimento patrilinear à metade ou à seção está inscrito no nome atribuído à pessoa quando de seu nascimento”. Além do nome, as pessoas possuem características físicas da metade a que pertencem. Os *Kaingáng* dizem ser possível identificar a qual metade a pessoa pertence observando suas características físicas, como as unhas, que caso sejam arredondadas, indica que a pessoa é Kairu, se forem compridas e finas é Kamé (ROSA, 2008).

Os primeiros contatos entre religiosos não-índios com os *Kaingáng* (na época ainda chamados de Gualachos ou Guayanás) se deram no século XVII, através do Pe. Antônio Ruiz de Montoya, nas missões jesuíticas de Conceição e São Pedro (MELIÁ, 1983 *apud* ROSA, 2005). Entretanto a destruição das reduções de Guairá e São Ignácio pelos bandeirantes, em 1631, causou a dispersão dos índios e o colapso desse modelo de catequese. O próximo registro de contato entre missionários e *Kaingáng* se dá apenas no séc. XIX, pelos escritos do Pe. Francisco das Chagas Lima, que os chama de Xocrens, Cames e Votorons. Esse missionário chega aos campos de Guarapuava em 1810, junto com uma expedição armada, que possui o objetivo de colonizar aquela região. Mesmo considerando os *Kaingáng* “cruéis”, “debochados”, “perversos”, “abomináveis” e “repugnantes para serem doutrinados”¹⁸, até 1824 este padre teria realizado mais de 400 batismos (LIMA, 1821, 1842 *apud* ROSA, 2005).

A influência da catequese na cosmologia e xamanismo tradicional dos *Kaingáng* pode ser percebida nos dias atuais, com devoção a santos como São João Maria e o Divino Espírito Santo, sendo que o catolicismo popular é considerado pelos *Kaingáng* sua religião

¹⁶ Ver Anexo 1 – O mito de origem *Kaingáng*, transcrito por Telêmaco Borba

¹⁷ Pelo menos na TI Xapecó, disseram que isso é coisa do “tempo dos antigos”, que não se segue mais a prescrição de casar com alguém da metade oposta.

¹⁸ O que mais preocupava o Pe. Francisco das Chagas Lima era a prática da poligamia, tendo em vista que os homens *Kaingáng* uniam-se com até quatro mulheres.

“tradicional”. Muitos *kujà*¹⁹ possuem santos católicos como espíritos-auxiliares, ao lado de animais como a onça e o gavião, que podem lhes ensinar sobre as plantas, trazer visões e auxiliar na identificação das causas de doenças (OLIVEIRA, 1996; ROSA, 2005).

São João Maria é uma figura central no catolicismo popular *Kaingáng*. O “monge”, como é chamado, fazia diversas profecias escatológicas, algumas das quais se referem à nova agricultura e novos alimentos. O monge pregava que apenas alimentos que nasciam embaixo da terra, como batata-doce e mandioca, iriam dar durante um certo período. Em uma entrevista cedida por Dona Urtília, rezadora das orações de São João Maria e residente na aldeia Sede, conta que o monge dizia o seguinte sobre o milho híbrido:

Ele falava que ia dar seca desse milho. Mas já deu aqui, duas vezes. Não chove e o milho não vingava, o feijão também não. O que vai dar diz que é só debaixo do chão, batata doce, mandioca. Ta acontecendo bem certo o que ele falava. Dois anos já deu seca. (Dona Urtília, setembro de 2008)

É comum ouvir relatos do monge com sua panelinha, onde com muito pouca comida alimentava várias pessoas. Alguns interlocutores contaram que comeram junto com São João Maria, de sua pequena panelinha em que comiam mais de dez pessoas, deixando todos satisfeitos. Dona Urtília fala sobre a capacidade de São João Maria fazer a comida render:

Ele tinha uma cuia de mate bem pequena. Esquentava a chaleirinha separada, daí ele ficava tomando do dele. Ele passava a cuia pra nós, mas da nossa ele não pegava. Comia só couve. Ele fazia farofinha no couve dele. Panelinha pequenininha. Daí ele mandou meus filhos caçar tatu. Eles foram e logo voltaram com um tatu bem pequeno. Ele então assava a carne de tatu no espeto, que lhe durava uma semana. (...) Um ovo dura 10 dias pra ele. Ele falava vamos comer ovo cozido filha, e eu dizia, mas se eu comer vai acabar tudo. Não vai terminar, ele dizia pra mim. E vai comendo, vai comendo e fica o mesmo tanto aquele ovo cozido. Ele ficou 15 dias com nós. (Dona Urtília, setembro de 2008)

¹⁹ Segundo Oliveira (1996), existem três tipos de especialistas *Kaingáng*: Curandeiros, *Kujà* e Feiticeiros. Os *Kujà* seriam o equivalente *Kaingáng* para *xamã* ou *pajé*, com suas próprias atribuições e especificidades.

Vejamos outra história de São João Maria, contada por Vicente Fokae e registrada por Almeida:

Então São João Maria saiu no mundo, ele tinha poder. Então ele pegou a caminhar. Foi às águas, fazer curativo. Aonde ele caminhava, chegava nas casas. Algumas casas conseguiam pouso pra ele, outras não. Chegou na primeira casa, chegou ali, conversando. Anoteceu, daí ele pediu pouso, esperou oferecerem, mas não.

- O senhor me dá pouso aqui? Eu sair meio cedo.

- Aqui não tem cama, não tem coberta, não tem forro.

- Tá bom. Disse São João Maria.

Aí ele desgostou, má vontade. Daí cedo, depois que ele saiu, a mulher saiu fazer cocô e mijar. Saíu, ficou mijando, não parava a mijadeira dela. Até que chegou meio dia, passou até a tarde. Aí anoiteceu. [São João Maria] chegou de tarde no outro vizinho, o segundo vizinho. Muito boenacha a mulher dele, muito dada, foi conversando ali. Ao meio dia ele fez um foguinho embaixo de uma sombra. E, ele [o segundo vizinho] olhando ele. Ia lá conversar com ele tomando chimarrão. Carrega o chimarrão ele [São João Maria], com a chaleirinha dele, de Chico lateiro. Foi vê o que ele tava fazendo. Olhando o que ele tava fazendo. Pegou a panelinha, assim. Puxou aquele masso de couve, já pnhou na panela.

O pessoal chegou ali para eles verem ele fazendo a comida. Ele estava fazendo pra eles verem como ele tinha poder para fazer aquela comida. Daí aquela mulher que ele não ganhou pouso, ele deu castigo pra ela. Deu essa doença. Aí mandaram chamar ele. Entrou, mas eles não conheceram ele. Aí ele perguntou:

- Por que está doente? [risos]

-É, aconteceu assim, não sei o que deu em mim.

Saiu de novo e perguntou:

- Não teve alguma pessoa aqui, um viajante pedindo pouso?

- Chegou.

- E daí ele pousou? Deram pouso pra ele?

- Não, nós não tínhamos forro, não tínhamos cama.

- É! Então isso é pecado, ele é são João Maria.

- A é!

- Eu quero cura de São João Maria.

- É ele quem está aqui, sou eu.

- Ah! Mas não pode, não é ele não.

-É, sou eu.

Já mudou ali. Disse o São João Maria:

- A Senhora vai buscar um copinho de água pra mim?

Ela foi devagarzinho, quando ela chegou era perfeitamente outro, já estava outra pessoa.

Ele vira em gente, gente velha, gente nova, mulher velha ou mulher nova.

Ele é um homem baixo e gordo, carnudo, um homem forte.

Quando foi de tarde chegaram uns índios por aqui e ele foi campear uma água.

- Eu vou fazer meu fogo ali.

- Mas não companheiro, pouse aqui com nós. Pra nós conversar. Pouse com nós aqui pra tomar um chimarrão, fumar um cigarro.

- Dá muita fruta por aqui? [Perguntou São João Maria]

- Dá. Pinhão, guavirova, tudo quanto é fruta. Peixe, caça, tem bastante. Abelheiro, abelha tem de toda qualidade. Então nossa vida é assim muito boa.

- Sempre vocês não queiram aceitar [disse São João Maria]. Que um tempo vai chegar pra terminar este mato. Que pessoas de longe de outro país. Por aqui mesmo, vão ser enganados vocês. Acontece, mas vocês vão ter que abrir o olho. Vocês vão lembrar de mim, quem é que contou esta palavra. Vocês vão alcançar, outros não alcançam. Vai terminar o mato, vai terminar o peixe.

Então explica quando ele andava lá no Imbu. Lá tem outra água santa. Lá que ele falou com o índio.

- Algum tempo aqui vai criar purungo. Esse tempo que vai ser tomado. E, com o tempo vai voltar.

A terra tem que voltar, é do índio. Então, aqui também, explicou:

- Vai ter uma confusão, troca de religião, enganação. Vai entrar muito engano (Fókâe, dez. 1995 *apud* Almeida, 2004b)

Nesta história são contemplados diversos aspectos relacionados à figura de São João Maria. O primeiro refere-se aos infortúnios que recaem sobre as pessoas que lhe negam abrigo ou comida. Um segundo aspecto são as escatológicas profecias sobre o futuro, associadas ao desmatamento da terra e à falta de comida. Por fim, a chegada de novas religiosidades, colocada como enganação ou troca de religião, reflexo da expansão de igrejas evangélicas na TI.

Esta última previsão de São João Maria condiz com a realidade atual, em que uma diversidade de igrejas evangélicas se estabeleceu na TI Xaçecó. Hoje a auto-identificação religiosa, ou seja, ser católico ou crente, atua no grupo como um fator de identidade e organização social junto à divisão tradicional de metades. De fato, a primeira igreja a ser construída foi a Igreja Batista, em meados da década de 1950, sendo que a primeira capela da Igreja Católica foi construída apenas vinte anos depois. Por volta de 1985, a Assembléia de Deus inicia sua missão construindo um templo na aldeia Sede, de onde rapidamente expandiu para outras aldeias. Os novos templos da Assembléia de Deus eram geralmente construídos de frente para os da Católica e Batista, demonstrando sua clara oposição à essas Igrejas (ALMEIDA, 1998).

Existem na TI Xaçecó mais de seis Igrejas Evangélicas diferentes, dentre as quais podemos citar: Assembléia de Deus da Missão, Assembléia de Deus Pentecostal do Brasil, Rei da Glória, Só o Senhor é Deus, Deus é Amor e a Cadeia da Prece. Além das igrejas evangélicas, existem também a Igreja Católica Oficial e a Igreja Batista (ALMEIDA, 1998:71). Essas igrejas estão espalhadas pelas diversas aldeias da Terra Indígena, porém as mais antigas, como a Assembléia de Deus da Missão, possuem igrejas em quase todas as aldeias. Os pastores dessas igrejas são em muitos casos *Kaingáng*, porém em algumas delas podem vir não-índios de Xanxerê ou Abelardo Luz para realizar o culto. De qualquer modo, em todas as igrejas evangélicas costumam ser chamados pastores não-índios para a realização de eventos especiais, como cultos nos fins de semana ou para festas promovidas pelas igrejas.

Devido à forte diferenciação entre “crentes” e “católicos” na TI, há eventos organizados pelos crentes, como churrascos para a arrecadação de verbas para obras na igreja, e pelos católicos, que realizam festas de santos. As diferenças são expressas também em

práticas cotidianas, como abstenção de álcool, vestuário e a participação em jogos (bocha, futebol), a qual é proscrita por algumas igrejas. Essas festas e jogos, que são também momentos de comensalidade, serão descritas mais densamente no capítulo 3.

1.2.7 - Política e Relações Interétnicas

Como a TI abarca parte do território dos municípios de Ipuçu e Entre-Rios, os *Kaingáng* são eleitores de uma localidade ou outra, chegando a constituir metade do eleitorado de cada município.

O período eleitoral não costuma ser dos momentos mais tranqüilos na área indígena, havendo desavenças entre as pessoas que tomam partido de um candidato ou outro. Essa divisão em “facções” causa certa tensão na TI, resultando algumas vezes em conflitos que tem de ser resolvidos pela Polícia Federal (Fernandes, 2006). No ano de 2002 foram eleitos três vereadores indígenas em Ipuçu, sendo o então cacique Orides Belino eleito vice-prefeito. Em maio de 2003, Orides foi assassinado na porta de sua casa, vítima de uma emboscada. Há diferentes histórias sobre quem o teria assassinado, porém, seu irmão Valdo Correia da Silva, que já havia sido cacique da TI Xapecó, foi condenado em abril de 2004 por ter planejado e fornecido a arma para o homicídio.

Nas eleições de 2008 muitos *Kaingáng* se candidataram ao cargo de vereador, cada qual associado a um dos candidatos não-índios a prefeito de Ipuçu. Algumas atividades da equipe de saúde, como a distribuição de leite em pó especial para crianças desnutridas, tiveram de ser paralisadas no período próximo às eleições, para que tais ações não fossem confundidas com campanha política. Na época de campanha para eleições municipais, comenta-se que há a prática de compra de votos com cestas básicas e outros produtos ou serviços. Atualmente um morador da aldeia Limeira, João Roque, é vice-prefeito do município de Entre-Rios e dois *Kaingáng* da aldeia Sede vereadores em Ipuçu.

Na campanha para as eleições municipais de 2008, que aconteceu no período em que realizei a pesquisa de campo, foram distribuídos CDs nas aldeias Sede e Pinhalzinho. No CD estava gravada a conversa de um grande empresário de Ipuçu e financiador da campanha de um dos candidatos a prefeito, que teria sido gravado sem o conhecimento do mesmo. O financiador é flagrado falando mal dos índios, dizendo que eram “que nem bicho” e que comprava seus votos com pneus carecas e gasolina. Segue abaixo um trecho transcrito do que

é dito nesse CD, em que uma pessoa não-identificada pergunta-lhe algumas questões intrigantes. Usarei a letra Q para a pessoa que lhe faz as questões e a letra F para o financiador da campanha do candidato a prefeito:

F: O negócio é o seguinte, tem que entrar lá dentro, o [Candidato 1]. e o vice, pra fazer a campanha lá dentro (...) Tá empate a pesquisa.

Q: Vocês tão comprando muito cedo F.

F: Mas da outra vez foi assim também.

Q: Começou em agosto e foi até outubro? (...)

F: Foi três meses, julho, agosto e setembro... Agora é só dois meses, que é só dois meses de campanha.

Q: E vão gastar muito menos agora?

F: Quase nada, quase nada! O Leonir [atual prefeito e candidato à reeleição – Nota do autor] e eu gastamos cento e cinquenta mil da vez passada [na última eleição – nota do autor], e dessa vez não vamos gastar cinquenta.

Q: (...) - Mas fizeram uma coisa boa ali, de deixar os índios fazer o rancho e depois só entregam..

F: (...) O índio é que nem bicho, que nem bicho. Ele não pensa no amanhã, quer saber de hoje, daí amanhã já é outro dia. Não é que nem o italiano que trabalha hoje pra durar cem anos e cem anos ter dinheiro O índio não, e o caboclo é assim também, ele trabalha hoje pra comer hoje, amanhã é outro dia. O italiano é um demônio, quer trabalhar hoje pra ter seu dinheiro pra daqui dez anos.

Q: E os rancho, dando pros índio também não ta resolvendo?

F: Lá embaixo não pega nada, só o Pinhalzinho. (...) Ali tá virado, nos rancho e promessa e coisarada,

Q: E uma gasolina?

F: Gasolina. (...) Pneu novo não devia ter dado pra ninguém, só recapado. Pros índios pode dar pneu careca que eles pegam.”

(Transcrição do CD distribuído nas Aldeias da TI Xapecó durante o período eleitoral; Outubro de 2008)

Esse trecho é importante para compreendermos o contexto político e as relações interétnicas na região. Como dito anteriormente, a população indígena constitui metade do eleitorado dos municípios vizinhos, sendo fundamental o apoio indígena para a eleição dos candidatos não-índios para prefeito. Para isso, são utilizados diversos artifícios para conseguir seus votos, como a “doação” de cestas básicas

(ou rancho, como dito na gravação), gasolina e pneus, além de promessas e a realização de eventos, alguns dos quais são servidas refeições para muitas pessoas. Mesmo nesse contexto de fricção interétnica, os *Kaingáng* conseguem participar das decisões políticas e eleger seus próprios representantes (CARDOSO DE OLIVEIRA, 1972).

1.3 - Fontes de renda e subsistência na TI Xaçecó

1.3.1 - Cultivo “pro gasto”

Grande parte da população sobrevive do cultivo de pequenas roças, nas quais se planta principalmente milho, feijão e mandioca. Além dessas espécies, são também cultivadas abóbora, pepino, amendoim, “batatinha”, batata-doce e “salada”²⁰, não sendo rara a criação de galinhas e porcos. Uma pesquisa realizada por Diehl (2001) demonstra que 45,3% da população da aldeia Sede da TI Xaçecó tinha como ocupação o trabalho de manutenção de roças próprias, sendo que 13,5% desses indivíduos trabalhavam também em roças de terceiros (DIEHL, 2001). O cultivo é geralmente feito com máquina manual para plantio de sementes, popularmente chamada de “xaxo” ou “pica-pau”, mas também se faz uso de carro de boi para o preparo do solo.

²⁰ O termo “salada” é usado na região para designar vários tipos de folhas, como radite, alface, repolho e almeirão.



Seu Roquinho e filho, residentes próximos da Aldeia Sede, descansando durante a lavração do solo com Carro de Boi

O feijão, particularmente, é o produto mais cultivado “pro gasto”. Isso deve tanto à tradição *Kaingáng* de plantar feijão, quanto ao alto preço desse produto no mercado. Alguns interlocutores me disseram que não vale à pena vender o feijão produzido, pois pagam apenas R\$120,00 numa bolsa de 60 kg (ou seja, R\$2,00 por kg), enquanto para comprar no mercado custa de R\$5,00 a R\$6,00 por kg. Desse modo, o cultivo do feijão “pro gasto” pode reduzir consideravelmente o custo mensal de uma família com alimentação, já que o feijão é um alimento consumido diariamente, até duas vezes ao dia, no almoço e na janta indígena²¹. O milho é cultivado tanto “pro gasto” quanto para o comércio. Além do uso culinário, o milho é usado também como ração das galinhas e porcos, que algumas pessoas criam. Em escala reduzida, plantam-se variedades de milho “dos antigos”: milho cunha, palha roxa, cateto, cravinho e outras, as quais são usadas para o preparo de pratos considerados também “antigos”²².

²¹ Descreverei os pormenores do cotidiano alimentar mais adiante.

²² Tratarei sobre as “comidas antigas” no capítulo 2.



Seu Vardinho ao lado de seu paio com milho “dos antigos” – Aldeia Samburá, outubro de 2008

As aldeias com maior número de habitantes, Aldeia Sede e Pinhalzinho, possuem mais de mil pessoas cada uma. Nessas aldeias, as casas são mais próximas umas das outras, o que dificulta o cultivo de roças no entorno das casas. As famílias dessas aldeias, quando plantam, geralmente possuem suas roças afastadas da casa, com um “paio” para guardar ferramentas e eventualmente pernoitar. Muitos colaboradores me disseram que as famílias da aldeia Sede são as que menos plantam, como nos relata Dona Salete, que reside nessa aldeia:

Que nem esses, dessas casas tudo por aqui assim, tudo esses aí não tem nada plantado. O que planta é nós aqui. Esses por aí assim, não plantam nada. É bem pouquinho que eu sei que planta. O mais só compra. Mas daí não é justo. Não é fácil a gente só comprar, só comprar. 2 kg de feijão, doze pila. Doze pila! Se for bastante gente ainda... Tem gente que é bastante, que gasta seis, sete pacotes de farinha no mês... E o preço que tá... Essa farinha baratinha que a gente compra tem lá, bem baratinha, só que não presta. Farinha preta. Eu gasto só um pacote no mês. Eu faço pão, mas é só eu, daí dura mais. (...) Mas tem gente que gasta bastante. Que nem essa menina que tá... meu deus, eles são em nove, tem bastante criança. Eles plantaram bastante feijão, e colheram, e deixaram tudo pro gasto... Ainda que ela plantou tudo ali pra baixo. Na casa dela é só gramado, daí eles pediram pro trator, o trator veio e passou pra ela. Ela plantou abóbora, plantou moranga, plantou mandioca, plantou batata-doce, plantou de tudo. Ainda que ela planta de tudo, que nem ela diz. Chega o tempo de verdura e a gente tem abobrinha, tem mandioca nova, tem 3 meses só comendo mandioca nova. (Dona Salete, novembro de 2008)

Há o costume de se fazer “as meia” para o cultivo “pro gasto” ou para o plantio comercial. Trata-se de um acerto feito entre duas partes para realizarem em parceria o cultivo de um determinado pedaço de terra, geralmente realizado entre pessoas da própria TI. Muitas comentaram estar plantado “as meia” com alguém, geralmente algum compadre ou parente. O acerto pode ser feito de várias maneiras: por exemplo, uma das partes pode entrar com a semente e a outra com a terra, dividindo daí o trabalho e a colheita; uma parte pode entrar com o trabalho apenas e a outra com semente e terra, etc. Como esse cultivo geralmente é feito “pro gasto”, apenas o excedente é vendido ou trocado por outros produtos.

1.3.2 - Emprego e outras fontes de renda

O que garante a subsistência de muitas famílias, associado ao plantio “pro gasto”, é o recebimento do benefício “Bolsa Família”, o recebimento de aposentadoria, a prática de “trabalhar para fora”,

empregos na própria TI e a venda ou troca do excedente produzido nas roças. A renda proveniente dessas fontes permite que as famílias comprem gêneros alimentícios que não são cultivados, como é o caso do arroz, por exemplo, o qual se come todos os dias, mas muitos poucos cultivam.

A maioria das famílias com filhos recebe o benefício “Bolsa Família” do governo federal, o qual fornece pouco mais de R\$100,00 para cada uma delas, independente do número de filhos. As condições para o recebimento são que os filhos estejam com a vacinação em dia e indo à escola. Apesar do valor recebido ser apenas um quarto do salário mínimo atual, a maioria das famílias que recebe o benefício elogiou o programa, dizendo que essa renda ajuda muito no orçamento da casa. Esse dinheiro geralmente é gasto assim que recebido, sendo que alguns interlocutores me disseram que nem mesmo vêem o dinheiro, pois esse iria direto para o “patrão”²³, seja para fazer o “rancho” ou pagar o financiamento de algum móvel ou eletrodoméstico. Diehl (2001) descreve ser prática comum que os donos de mercados da região retenham os cartões de aposentadoria, já que os aposentados costumam gastar quase tudo o que recebem em seus estabelecimentos. Algo similar acontece com os cartões do programa Bolsa Família, mas em escala reduzida, tendo em vista que a assistente social do município verifica a condição de recebimento do benefício. O dinheiro de aposentadoria também é uma importante fonte de renda, dado que muitos idosos dependem de seus filhos e não podem mais trabalhar, renda que faz-se valiosa para essas famílias.

Na área da saúde há possibilidade de emprego como Agente Indígena de Saúde (AIS), Agente Indígena de Saneamento (AISan) ou técnico em enfermagem, o que provê uma fonte de renda para as famílias dos que se empregam nesses ofícios. As escolas da TI empregam indígenas como professores bilíngües, merendeiras ou na direção.

Muitos *Kaingáng* trabalham em frigoríficos da região, que comercializam principalmente carne de porco ou frango. Outros trabalham para empresas que plantam no entorno da TI. A empresa Agroeste emprega cerca de 80 pessoas da TI para trabalhar no cultivo do milho em plantações vizinhas à área. Atualmente, a fim de evitar

²³ Termo nativo, utilizado para designar os donos de mercados e supermercados das localidades vizinhas

processos legais de seus funcionários contra a empresa, é fornecida uma sofisticada roupa de proteção ao sol, óculos, botas e garrafão d'água a cada um dos funcionários, condição bastante distinta da descrita por meus colaboradores que trabalharam nas terras arrendadas pela Agroeste na década de 1990.



Paulo Koito em uniforme de trabalho para as lavouras de milho no entorno da TI.

1.3.3 - Aquisição de Alimentos

Independente do cultivo “pro gasto”, todas as famílias têm que comprar alguns gêneros alimentícios – arroz, farinha de trigo, macarrão, sal, açúcar, banha, carne e erva-mate. As famílias sem fonte fixa de renda compram apenas esses itens essenciais, que não conseguem produzir, pois a roça supre grande parte de sua demanda “pro gasto” cotidiano (com o cultivo de feijão, milho, moranga, mandioca, batata, “salada” e a criação de frangos e porcos). Já as famílias com melhores condições, seja por emprego, arrendamento, etc., compram a maior parte da comida que consomem (inclusive feijão, cultivado por muitos na TI) e não costumam fazer roças.

Devido à proximidade com os municípios da região, muitas pessoas fazem suas compras maiores nos mercados dessas localidades ou até mesmo nos supermercados de Xanxerê, já que uma linha de ônibus passa todos os dias pela TI rumo à cidade. As pessoas que moram na Sede costumam comprar nos mercados de Bom Jesus, enquanto as do Pinhalzinho geralmente compram nos supermercados de Ipuçu. A vantagem de comprar nos mercados dessas localidades, principalmente para os índios mais velhos, aposentados, é que o “patrão” busca-lhes na aldeia, leva à cidade para sacar o dinheiro da aposentadoria, fazer as compras e ainda entrega o “rancho” na residência do comprador.

Em uma das ocasiões em que pude participar da compra do “rancho”, geralmente feito uma vez por mês, foram comprados os seguintes itens em um supermercado de Xanxerê: frango (8kg), farinha de trigo (10kg) (pois era boa e estava barata), feijão (2kg), arroz (5kg), banha (1 pacote), carne moída (500g), batata (8kg), café (500g), leite (2l), óleo de soja (1l), fubá (1kg), doce de leite, cebolas, beterraba, vinagre e açúcar (5kg), além de iogurte por insistência das crianças. A carne, de frango ou porco, é adquirida nos mercados da região, mas também ocasionalmente no açougue de Xanxerê. Essa compra é um bom exemplo dos itens costumeiramente adquiridos por uma família que não planta, tendo de comprar toda a comida de consumo diário.



Matilde Koito fazendo o “rancho” em um supermercado de Xanxerê

Há mascates que passam quase todos os dias pelas aldeias da TI, vendendo diversos itens como ovos, sorvetes, doces, cigarros e CDs, porém o que mais vendem são os pães de trigo, sendo que as pessoas os chamam de “padeiros”. Tanto nas aldeias maiores (Sede e Pinhalzinho) quanto nas menores existem as “bodegas”, estabelecimentos que vendem produtos de primeira necessidade, tais como frango, farinha, arroz, erva-mate, produtos de higiene pessoal, além de doces e refrigerantes. Costuma-se comprar nessas “bodegas”, de proprietários indígenas, apenas o que realmente “falta”, pois os preços podem ser bem superiores aos dos mercados de fora da área. Os donos de bodega disseram que os itens mais vendidos são refrigerantes, doces e miúdos de frango. Os miúdos são uma opção barata de carne, custando apenas três reais o pacote com 3kg, sendo comprados quando não há dinheiro para a carne de frango ou porco. Este último, apesar de ser o predileto pela maioria das pessoas, é também mais caro. Algumas bodegas são importantes espaços de sociabilidade, onde as pessoas param para prostrar e jogar baralho ou sinuca.



Um dos mascates que trabalha na TI vendendo produtos diversos



Bodega da Dona Amélia, importante espaço de socialização na Aldeia Sede

1.3.4 - Caça, Pesca e Coleta

Dada a condição de desmatamento da TI, as atividades de caça, pesca e coleta são realizadas em pequena escala por algumas pessoas que se empenham nestas atividades. Haverroth (1997) considera que tais atividades constituem mais uma prática de lazer do que uma forma de suprir suas necessidades. Apesar do discurso corrente de que “não tem mais caça”, algumas pessoas ainda se empenham em caçar. É também presente o discurso de que “antigamente se comia muita carne de caça”, e assim não era preciso comprar carne. Hoje caçam principalmente pássaros e tatus, mas também veados e cotias. Cabe lembrar aqui que, segundo o trabalho de Telêmaco Borba (1908), os *Kaingáng* “Não comem a carne dos veados (*carubé*), pacas (*cocamé*), cotias (*queróngue*) e outros animais”. Entretanto, esses três animais foram descritos como caça por meus colaboradores.

Existem três tipos de tatu: o “rabo mole”, o “amarelo” (pois sua banha é amarela e tem a carne mais forte) e um outro que é pequeno, chamado de tatusinho. O preferido para o consumo é o rabo mole, pois possui a carne branca e mais macia. A caça de tatus é feita à noite, com cães que farejam a toca, podendo-se então abater o tatu a pauladas. O veado é também caçado com cães, mas pela manhã, sendo necessário o uso de espingarda. Para a caça desses animais é preciso ter cachorros treinados, sendo preciso ensinar aos cachorros “pegar o faro”. Para caçar cotia é preciso de paciência, pois se coloca uma isca com milho, e espera-se em cima de uma árvore, a noite toda se for preciso. É comum também a caça de aves, principalmente da saracura e do “pombão”, geralmente feita com arapuca, uma armadilha utilizada para esse fim.

Apesar do discurso de que a pesca está comprometida, devido às barragens e à poluição dos rios, ainda são pescadas carpas, traíras, cascudos e jundiás. Geralmente pescam na beira rio Chapecó, tanto jovens como adultos. Houve recentemente a execução de um projeto de piscicultura, que visava à implementação de um açude com peixes na aldeia da Olaria. Entretanto, a contenção do açude cedeu e os peixes foram perdidos.

A coleta era uma prática fundamental na subsistência *Kaingáng*. Além de frutas, os *Kaingáng* conhecem vários tipos de folhas, coquinhos e insetos comestíveis. O pinhão, por exemplo, era um produto bastante consumido nos meses de inverno. Entretanto, muitas pessoas afirmam que hoje em dia é necessário comprar até mesmo o pinhão, devido à escassez de araucárias, e ao fato de que muitas pessoas

colhem pinhão quando ainda está verde (período entre abril e junho). Frutas, coquinhos (ingá, butiá e guarirova) e “comidas do mato” (*égoro*)²⁴ são também coletadas nos matos remanescentes da TI. Até algumas décadas atrás o mel era coletado frequentemente pelos *Kaingáng*. Uma interlocutora contou que espantavam as abelhas com fumaça, guardavam o mel em canudos de taquara e os favos em cestos de caitê, prática que ela chamou de “melar”. Quem coletasse muito, costumeiramente recebia visitas que iam pedir mel, o qual era prontamente compartilhado. Hoje em dia coleta-se pouco mel, mas escutei relatos sobre coletas realizadas recentemente, feitas com fumaça para espantar as abelhas. Muitos se queixam que quase não há mais abelhas, atribuindo isso aos venenos utilizados “nas granjas²⁵”, o qual estaria matando além das abelhas os pássaros.



Caçador orgulhoso de sua caça

²⁴ Descreverei os diversos *égoro* e outras “comidas antigas” no Capítulo 2.

²⁵ Granja é o termo utilizado para se referirem às grandes plantações, geralmente de soja ou milho, que existem no entorno e mesmo dentro da TI.



Pescador com um bagre recém pescado no lago da aldeia Olaria

1.3.5 - Cotidiano - Breve descrição etnográfica

O dia começa com o acendimento do fogo do fogão a lenha, o qual é utilizado na grande maioria das casas, geralmente utilizando-se uma sacola plástica como combustível inicial. A importância do fogo no cotidiano das casas é muito grande, pois além de ser utilizado para cozinhar é onde se deixa as chaleiras com a água quente para o chimarrão e também para lavar louça. Muitas vezes se come pão caseiro (*émi*) no café da manhã, mas em outras ocasiões pode-se comer alguma comida “dormida” que tenha sobrado do jantar, como virado, arroz com feijão e carne. O almoço, que se come por volta do meio dia, começa a ser preparado após o café, sendo geralmente arroz, feijão, porco ou frango e alguma “salada” que eventualmente possa ser preparada (repolho, radite, etc.). Algumas vezes também se prepara macarrão, sendo que as casas que possuem a “máquina” podem até mesmo fazer sua própria massa.

A janta, pelo menos na casa em que fiquei, era comida por volta das 21:00 ou 22:00. O conteúdo da janta geralmente é o mesmo do almoço; arroz, feijão, carne de porco ou frango e um eventual

complemento, que pode ser batatas, farinha torrada, couve, abóbora, macarrão, etc. O arroz com feijão constitui as refeições (tanto almoço quanto janta) da maioria das casas, porém sempre com alguma carne ou ovo em último caso. Apenas em um dia de minha permanência em campo não comi feijão, pois este “azedou” devido à falta de geladeira. Geladeira é um bem de consumo difícil de ser visto na maioria das casas. Opta-se, quando possível, por um freezer horizontal, onde se pode guardar carne congelada por mais tempo do que resfriada em uma geladeira²⁶.

A carne, por ser uma comida bastante valorizada, é geralmente dividida igualmente. Não é feita nenhuma distribuição, pois cada pessoa pega na panela um ou dois pedaços, dependendo da quantidade disponível, sendo que os homens adultos podem eventualmente pegar um pouco mais que as outras pessoas da casa. Se sobrar carne, após todos se servirem, não é malvisto repetir. Na casa em que fiquei, havia um bebê de seis meses de idade, que além de mamar, comia de todas as refeições, independente do que fosse. Geralmente a avó dava-lhe a comida na boca, depois de mastigar um pouco o alimento.

Presenciei algumas vezes conversas entre mulheres sobre a diferença entre cozinhar “no gás” ou “na lenha”. O fogão a lenha é considerado mais prático, pois não se tem o perigo de queimar a comida, além de que a mantém aquecida por mais tempo. Já o fogão à gás é utilizado quando se tem que “cozinhar ligeiro”, como no caso de receber uma visita, por exemplo. Os homens algumas vezes cozinham, caso for preciso, porém a cozinha é um espaço feminino, sendo geralmente deixada aos homens apenas a função de cortar lenha (não que as mulheres não executem tal tarefa, mas muito pelo contrário executam-na quando preciso). De qualquer modo, as mulheres são responsáveis pela comida dentro de casa, desde a estocagem até o preparo. As crianças muitas vezes são solicitadas para ajudar nas tarefas domésticas, sendo que as meninas ajudam na cozinha desde novas, atividade que aprendem de bom grado e fazem questão de participar.

Não há o costume de sentarem-se juntos em uma mesa para comer. Assim que a comida está pronta, cada qual serve seu prato no fogão e senta onde achar conveniente. É prática corrente deixar as pessoas mais velhas servirem-se primeiro (“os mais velhos tiram antes”). Caso alguém esteja visitando a casa na hora da refeição, a

²⁶ Não que a maioria das casas possua freezer, muitas não tem como guardar os alimentos resfriados, porém, é mais comum ver freezers nas casas do que geladeiras.

pessoa é sempre convidada a comer junto, convite que não costuma ser recusado. Come-se com colher, sendo usadas as mãos para comer os pedaços de carne que precisem ser cortados. Na minha primeira refeição na aldeia, havia colheres e garfos disponíveis como talheres; todos optaram por colher, apenas eu usei garfo e faca. Após esse dia, para não causar estranhamento, passei a usar colher em todas as refeições em que era convidado. Por mais que todos comam com colher, é interessante notar que por eu ser *fóg*²⁷ sempre me ofereciam garfo e faca em qualquer casa que eu fosse comer.



Almoço com Dona Diva na casa de Matilde, onde residi na aldeia Sede

Na aldeia Sede é comum a falta de água durante grandes períodos do dia ou até mais de um dia. Quando isso acontece, torna-se difícil cozinhar, pois é preciso buscar água no lageado, que fica próximo à aldeia Sede, para cozinhar e lavar a louça. A chuva paralisa quase todas as atividades realizadas fora de casa, desde à colheita de mandioca até o trabalho dos tratores nas lavouras, devido ao barro que causa nas estradas da TI. O culto das igrejas evangélicas também não acontece,

²⁷ Palavra *Kaingáng* para designar os não-índios, utilizada geralmente para os brancos.

pois muitas pessoas nem mesmo saem de casa por causa do barro. Quase todas as noites há culto em alguma das igrejas evangélicas da aldeia Sede, geralmente com o som alto, para que a pregação possa ser ouvida também fora da igreja.

1.4 - Conclusões acerca desse capítulo

A partir dos trabalhos apresentados e da descrição de sua situação atual, podemos perceber como a terra dos *Kaingáng* da TI Xapecó foi paulatinamente explorada ao longo das últimas décadas do século passado, sendo que o cotidiano nas diversas aldeias foi influenciado pelo chegada das frentes de expansão capitalista (CARDOSO DE OLIVEIRA, 1972), dos produtos industrializados e sua inserção na política regional. Dada a condição de devastação ambiental das terras, os indígenas não puderam manter o “sistema dos antigos” ou o “sistema do índio”, baseado na caça, pesca, coleta e agricultura de subsistência²⁸.

Não é interessante pensarmos em termos deterministas e aculturalistas, porém, é inegável a influência do sistema econômico (e político) ocidental e a (in)conseqüente devastação ambiental que este acarretou na TI Xapecó. Com o comprometimento de caça, pesca e coleta e dos modos *Kaingáng* tradicionais de interação com o ambiente, gerou-se uma dependência do mercado e do dinheiro, em detrimento da dependência de sua própria terra para a subsistência. Entretanto, os *Kaingáng* não deixaram de realizar essas atividades, mesmo que em menor escala, sendo possível encontrar diversas famílias que ainda plantam e colhem quase tudo o que consomem, além de caçar, pescar, coletar frutos e *égoro*.

A descrição sócio-econômica feita nesse capítulo nos permitirá compreender melhor as representações e práticas *Kaingáng* em relação à comida nova e à “comida antiga”, tema que será contemplado no capítulo a seguir.

²⁸ Esse sistema será descrito adiante, quando serão apresentadas as percepções dos índios mais velhos sobre o “tempo dos antigos” e o “sistema do índio”, termos utilizados pelos próprios *Kaingáng*.

Capítulo II - Aspectos práticos e simbólicos da comida

2.1 - Percepções nativas sobre as mudanças: “O tempo dos antigos”

“Cada um fazia um canteiro. Homem plantava milho e feijão, e as mulher plantavam planta miúda. Quando chegava o tempo a criança tudo ia buscar, era festa.” (Dona Emiliana, 70 anos, residente na aldeia Paiol de Barro)

Neste capítulo apresentarei as percepções nativas sobre as mudanças ocorridas do “tempo dos antigos” para hoje. Desse modo poderemos melhor compreender as diversas representações nativas sobre a comida, bem como as categorias nativas de “força” e “fraqueza”, as quais são utilizadas pelos *Kaingáng* para descrever as mudanças na alimentação e a relação desta com a fabricação dos corpos e do corpo social.

Como demonstrado no capítulo anterior, muitas mudanças ocorreram nas terras *Kaingáng* desde o início do século passado, principalmente nos aspectos ecológicos e econômicos da vida na terra indígena. Os depoimentos registrados não apenas em minha pesquisa de campo, mas descritas em diversas outras etnografias sobre o povo *Kaingáng*, trazem queixas sobre esses dois aspectos. Os índios mais idosos, assim como os adultos, fazem referência ao tempo passado como “antigamente” ou “no tempo dos antigos”. É dito que “no tempo dos antigos” não precisavam comprar quase nada, pois havia caça, pesca e frutas em abundância, além de que a maioria das pessoas fazia roça para subsistência. Relatarei nesse capítulo como descrevem cada uma dessas práticas no passado. “Passado” é compreendido aqui como o tempo lembrado nas narrativas dos índios mais velhos, descrito por Tommasino (2004) como “*Wāxi*”, palavra *Kaingáng* para “tempo passado”²⁹. Vejamos a descrição da autora sobre a oposição entre o “tempo dos antigos” e a situação atual:

A vida na reserva se opõe ao tempo “dos antigos”. O antes é (re)vivido como o tempo de abundância, de muita comida, de muita saúde e de muita festa, porque tinham as matas, que forneciam a caça e a pesca, o mel e os corós, os remédios. O hoje é vivido como o tempo da escassez e da ausência de

²⁹ Utilizarei os termos no pretérito, porém, ao dizer “caçavam” não significa que não cacem mais, é apenas uma maneira de descrever o “tempo dos antigos”.

tudo, porque os brancos invadiram suas terras e derrubaram suas matas, acabando com a caça. Os pinheirais, palmitais, e taquarais foram destruídos e substituídos pelas cidades e pelas fazendas de café e de gado. A falta de comida é recorrente em todos os depoimentos dos mais velhos, que chegaram a conhecer, na infância, o tempo dos antigos. Porque tinham muitos alimentos, o tempo passado aparece como o tempo em que a vida era “sossegada”. Foram também expropriados do espaço habitado pelos espíritos de seus ancestrais e pelos seres sobrenaturais, que configuram o universo simbólico *Kaingáng*. (Tommasino, 2000:214-215)

O seguinte depoimento de Dona Emiliana é emblemático sobre o *wãxi*, as comidas antigas e as mudanças para atualmente:

Eu me criei com as comidas de antigamente. Pão e arroz não tinha, tinha bolo na cinza, que comia com carne de porco.... Casca, hoje não tem mais, mataram tudo os tatuzinhos... O branco não deixa criar nada. Termina tudo. Primeiro foi o nosso mato, nossos pinheiros. Nem madeira não tem mais._ Antes não tinha cadeira, sentava no sepo. Cama, usavam folha de palmeira. Panela de gancho, não tinha prato, usava purungo. Colher era de taquara. (...) Nós plantava. Minha mãe, meu pai, na Água branca, plantavam muito daquele amendoim cavalo. O amendoim quando dava, tirava banha da própria caça, torresmo para comer com *pishé*, com bolo socado no pilão, socava milho pra tirar farinha, fazer bolinho. A gente comia torresmo daquelas carne.(...) Tudo plantava, milho branco, milho cateto, palha roxa, milho amarelo. Hoje não plantam mais, vem de saquinho não sei da onde... Viu como mudou? (...) Plantava milho, batata-doce, amendoim, feijão, moranga, mandioca, melão, melancia, nós não comprava essas coisas. Tinha purungo cheio de mel de abelha, do mato. (D. Emiliana, novembro de 2008)

Neste trecho podemos notar a nostalgia sobre antigamente como um período farto, em que se caçava, pescava, melava e plantava, não precisando comprar quase nada. De acordo com meus colaboradores, era realizada a caça de diversos animais: tatu, quati, cotia, ratão, veado,

lebre, capivara, paca, anta, macaco e porco do mato. Além desses animais, caçavam pássaros como o pombão, saracura, jacu e tucano. A caça era feita com o uso de arco e flecha, espingarda ou armadilhas de vários tipos. Dona Emiliana conta um pouco sobre a caça no tempo antigo e dá como exemplo os motivos da extinção da saracura, um dos pássaros que era caçado.

Caçavam bicho do mato, quati, cateto, porco do mato, tirava o tocinho e tirava banha pra nós comer. Quati, tatu, cotia, macaco, hoje não tem mais. Tinha um campinho no Paiol, tinha perdiz. Às vezes no Imbu alguma saracura, mas já punharam veneno pra matar a saracura (Dona Emiliana, novembro de 2008).

O ratão não é mais caçado, pois consideram que está envenenado pelo veneno das plantações. Já outros, como o porco do mato, foram extintos já há bastante tempo. Uma colaboradora de setenta anos contou que se lembra de quando seu pai matou o último porco do mato, quando ela tinha oito anos.

A pesca no “tempo dos antigos” era realizada com *parins*, uma armadilha feita com pedras colocadas na margem dos rios; Dona Emiliana também conta sobre isso:

Pescava de *parins*. Faz um chiqueiro de pedra, daí ceva lá com canjica, quirera socada. Daí os bichinho entram tudo lá, quando tava cheio tapavam aquele buraco e daí pra cá vazava a água e aí tirava o peixe. Pegava os maiores daí. (Dona Emiliana, novembro de 2008).

Faziam a coleta de diversos tipos de frutas, como guarirova, ingá e jabuticaba. Além de frutas, coletavam palmito, cocos como o butiá e diversos tipos de *égoro*. Sobre o pinhão, comida que era fundamental para a subsistência durante os meses de abril a julho, havia em tamanha abundância que era usado até mesmo para alimentar animais de criação. Comia-se também larvas e corós³⁰ de troncos de palmeira, pinheiro ou taquara. O mel é um produto que não é mais coletado como antigamente, como nos relata D. Emiliana:

Ia no mato buscar, ficavam do lado com a fumaça pra tocar as abelhas. Enchia canudo de taquara. Enchia cesto de caitê com favo dentro. ‘Quem tem bastante mel é fulano’, enchia de índio naquela casa pra comer. Todo mundo comia ali, quando

³⁰ Coró é uma espécie de larva encontrada na taquara em troncos apodrecidos.

aquele lá também... Hoje não, hoje cada um pra si, por todo custo, ninguém planta mais, ninguém mela mais, não existe mais abelha. O veneno que colocam nas roças mata as abelhas, termina tudo. Que nem agora, tem mato aí atrás que tão derrubando pra tirar palanque pra vender.

Devido à abundância de caça, pesca e os diversos alimentos coletados, aliado ao fato de que muitas pessoas plantavam, os *Kaingáng* mais velhos dizem que antigamente só tinham de comprar sal, açúcar e banha. Hoje há de se comprar quase tudo, pois mesmo as famílias que plantam “pro gasto” costumam cultivar apenas feijão, milho, abóbora e mandioca, sendo esses os únicos itens que não precisam ser comprados por aqueles que os plantam. Além de não ser preciso comprar quase nada, antigamente com pouco dinheiro se comprava muito mais, pois as coisas eram mais baratas, já hoje em dia o dinheiro não rende, pois é tudo mais caro. Seu Vardinho, o residente mais velho do Baixo Samburá, comentou o seguinte:

Hoje dá um jeitinho, mais as coisas são mais fracas. Já vem explorado por fora. (...) Naquele tempo era de bolsa, e agora é de pacotinho. Sal era de quarta, agora é de quilo. Não é mesmo? (Seu Vardinho, setembro de 2008)

Esse discurso não é recente, pois há mais de quarenta anos já eram feitos depoimentos nesse sentido. Em 1968, Sílvio Coelho dos Santos registrou o seguinte relato:

(...) antigamente os índios viviam bem, faziam uma rocinha, caçavam e estudavam (conservavam e ensinavam suas tradições tribais – SCS). Agora não podem fazer mais isto porque estamos como gringo. Segunda-feira a gente começa a lidar e só descansa no domingo. O pessoal vive todo extraviado, trabalhando e ninguém estuda mais. Antes o índio vivia e não precisava lidar que nem nós. Agora nós vive lutando, lutando (...). O gringo aos poucos foi levando o índio a gostar da comida dele e isto fez com que o índio acabasse acostumando ao trabalho que o gringo oferecia (...) o gringo ia dando as coisas pra o índio, este ia esquecendo de fazer sua roça e depois acabava passando o tempo de fazer a roça e o índio não tinha a sua. Daí só restava continuar a trabalhar pro gringo. (Luiz Mendes, *Kaingáng* residente na aldeia do Pinhalzinho, 1968 *apud* Santos, 1979)

Ou seja, além da escassez de pesca, caça, frutas, mel e até mesmo lenha, as pessoas afirmam ter perdido o costume de plantar o necessário para a subsistência, sendo agora preciso comprar quase tudo. A situação de escassez atual é atribuída à degradação ambiental, à devastação das matas, à caça predatória do homem branco e à contaminação causada pelas plantações, que mata muitos pássaros e outros animais, como, por exemplo, o “ratão” que hoje em dia não caçam por estar “contaminado” e as abelhas que estariam morrendo por causa dos agrotóxicos utilizados nas “granjas”. A falta de pesca é atribuída à poluição dos rios e à construção de barragens. Já a falta de frutas e lenha é também associada à derrubada das árvores.

O preparo de algumas receitas também estaria comprometido devido à degradação ambiental, como é o caso do bolo d’água, “bolo de 30 dias”, ou “bolo de 60 dias”³¹. Para prepará-lo é preciso deixar o milho ou pinhão de molho na água do rio por uma semana (apesar do nome ser “30 dias”). Como as águas dos rios estão poluídas, as pessoas não se arriscam mais a fazer essa receita. Dona Emiliania conta sobre isso:

Fazia, como dizia o bolo de 60 dias e não é. Com 8 dias tira o milho, tá bem azedo. 60 dias é modo de dizer. Daí tira, soca, soca bem socado, quando dá pra penerar penera, quando não dá faz no caítê mesmo. Pra comer com carne de caça . As crianças às vezes diz credo, aqueles lá são relaxado, tão comendo coisa azeda. (...) Agora é perigoso, tem que escolher uma água que vem do mato, uma água sadia, pra gente poder punhar o milho na água, porque nessas tem muitas coisas pra cima. Daí já contamina o rio da gente. A gente pensa que vai comer uma comida boa, igual a gente fazia, quando vê já ta misturado com sujeira, então não fazemos (...) punhava no balaio, daí tampava com folha de xaxim, deixava lá. Até espiga de milho. Dai ele incha que nem milho verde e depois fazia assado na brasa. Era divertido. Só que hoje ninguém come mais essa comida.

³¹ Dependendo da pessoa, poderá ser chamado por um nome diferente.

O abandono de outros pratos, como o bolo de cinza, é atribuído à atual arquitetura das casas, pois muitas não possuem mais o fogo de chão, importante para o preparo do bolo de cinza e da batata doce na brasa, por exemplo. O advento do fogão a lenha modificou o modo de preparo da comida, que antes era feita “no gancho”, no qual se pendurava as panelas sobre o fogo de chão. Apesar desse discurso, muitas residências possuem uma casa de fogo de chão ao lado da casa, geralmente onde residem os índios mais velhos.



Adão Gaspar, 80 anos, em sua casa de fogo de chão na Aldeia Sede. Nota-se a panela com “gancho” descrita como algo do “tempo dos antigos”

Outra lembrança freqüentemente relatada é que antigamente havia mais “união”, pois as pessoas se reuniam mais freqüentemente para plantar segundo o sistema de “puxirão”, o qual era geralmente seguido de um baile. É dito que isso quase não acontece atualmente, pois são amplamente utilizados veneno e trator, os quais teriam substituído o trabalho coletivo. O puxirão é um modo de cultivo coletivo no qual é trocado meio dia de trabalho pelo mesmo tempo na roça da outra pessoa em uma data futura. Aquele que pede o puxirão deve preparar um almoço para a turma depois do serviço. Apesar do discurso de que não acontece mais, pude presenciar uma ocasião de puxirão. Em um dos meus primeiros dias em campo cheguei à casa de Dona Diva, onde estavam várias mulheres cozinhando uma grande quantidade de comida. Os seis rapazes que estavam no puxirão eram aparentados de alguma maneira, sejam filhos, sobrinhos ou afilhados de Dona Diva, que “chamou o puxirão” para limpar sua terra para plantar feijão e milho. Diva retribuiu o puxirão servindo um grande almoço para todos, com *émi*³², feijão, massa, arroz, frango e salada de alface com tomate. Apesar desse exemplo que pude presenciar, Seu Vardinho conta sobre os puxirões de antigamente e a mudança para atualmente:

Pegava três quatro morador, repartia um pedaço. Tinha puxirão, tinha união. Carneava um porco, dois porco. Ia lá e cortava tudo até meio dia, dois três alqueire, tudo aquele pessoal. Bebiam pinga, comiam carne, tudo era unido, agora não tem mais unido...

– Não faz mais puxirão?

Não faz. Hoje pagam. (risos) É assim que fazia, como diz, hoje o puxirão é meu... Um sábado para cada um... Vamo no puxirão do seu fulano, vamo... Com vasilha d’água e outro com vasilha de pinga. E ninguém brigava naquele tempo... e baile velho, tiro velho pra cima. Fazia lona com folha de palmeira, tudo dançava armado. Agora vai fazer desse agora... nunca! (Seu Vardinho, outubro de 2008)

Os dados etnográficos, não apenas de meu trabalho, demonstram como mudanças econômicas, ecológicas, sociais e culturais (na qual inclui-se a culinária) estão estritamente relacionadas. Ou seja, a espoliação ambiental e o contato com a sociedade ocidental

³² Um tipo de pão típico *Kaingang*, o qual descreverei mais densamente a seguir.

comprometeu não apenas a produção da comida antiga e a obtenção de caça, mas devastou também o espaço sagrado do mato, habitado pelos seres sobrenaturais e comprometeu a coesão do corpo social, que “não tem mais união”. Apesar dessa situação, Tommasino (2000) demonstra como o tempo passado (*wāxi*) encontra-se ainda em determinados espaços, como nas trilhas que ligam as aldeias e nos matos que ainda existem, fornecendo caça, pesca, *égoro*³³ e *vehn kagtá*³⁴. Mesmo que em menor escala, essas práticas ainda existem na TI Xapecó, fazendo com que o “tempo dos antigos” permaneça presente. Do mesmo modo com que mantém o tempo passado existindo no presente, os *Kaingáng* se apropriaram do modelo branco e o re-significaram segundo sua lógica cultural, seja ocupando o espaço urbano ou tornando-se eles mesmos pastores de igrejas pentecostais, por exemplo. Por mais que a lógica de mercado tenha espoliado seus territórios, trechos de mata ainda existem mesmo na TI Xapecó, que é uma das terras *Kaingáng* mais desmatadas, permitindo que o *wāxi* (passado) e suas comidas existam no *uri* (presente).

Enfim, os *Kaingáng* da TI Xapecó lembram o *wāxi* como um tempo com mais fartura do que o presente, no qual a comida é considerada fraca e “custosa para conseguir”. Havia abundância de alimentos dos mais diversos tipos, sendo que estes eram “naturais”, ou seja, não possuíam “veneno” como atualmente, e, como claramente expresso nos discursos, os alimentos antigos eram mais fortes, bem como os corpos das pessoas que deles se alimentavam, sendo sempre enfatizadas a resistência às doenças e a longevidade dos “índios puros” que viviam no “tempo dos antigos”.

2.2 - As “comidas antigas”

Quando indagados sobre as “comidas antigas”, dos “tempos antigos”, muitas pessoas lembram-se em primeiro lugar da “comida do mato”. Existem dois tipos de “comida do mato”: *égoro* e *vehn kom égoro*. *Égoro* são as folhas, como o radite do mato e a serraia, comidas cruas como salada, geralmente temperadas com vinagre e sal, chamadas em português de “salada do mato”. Os *vehn kom égoro* são as “verduras do mato”, como a *varana*, *purfé* (urtiga), *kumí* (folha da mandioca brava), *inrā* (samambainha), *pého féj* (cambuquira, folha da moranga) e

³³ Termo *Kaingáng* para as “comidas do mato”, explanarei mais detalhadamente a seguir.

³⁴ Palavra *Kaingáng* para os “remédios do mato”, preparados com plantas para curar enfermidades

caruru, que precisam ser cozidas para comer. Entretanto, é corrente utilizar o termo *égoro* para designar os dois tipos de “comida do mato”. Falamos de cada um dos *vehn kom égoro* especificamente, aos quais muitas vezes são atribuídas propriedades terapêuticas.

O *kumí* é a folha da mandioca brava. Na colheita são escolhidas as folhas mais novas, pois teriam menos veneno. Para o preparo é preciso socá-lo num pilão antes de cozinhar. Durante o cozimento é importante deixar a colher de pau dentro da panela para “puxar” o veneno; que segundo Matilde Fokae é o segredo do preparo. Após cozinhar bastante o *kumí*, a água do cozimento é escorrida, as folhas lavadas e bem espremidas, para que escorra todo o caldo e saia o veneno. Isso é feito com bastante cuidado para que o veneno saia todo. Contaram-me algumas histórias de pessoas que comeram sem tirar o veneno e chegaram a ser hospitalizadas.³⁵ É importante pontuar que se come apenas as folhas do *kumí*, sendo que não escutei nenhum relato de consumo de suas raízes.



Matilde Koito preparando o *kumí* no pilão

³⁵ Notemos como o preparo dessa planta é relacionado à arte de manipular venenos, como descrito por Overing entre os Piaroa (2006).

A *varana* é o caule de uma planta, que após ser colhido parece um palmito, o qual é preciso cozinhar para comer. Essa planta é considerada tanto comida quanto remédio, sendo também utilizada para a fabricação dos corpos³⁶.



Coleta da Varana

A folha da urtiga (*purfé*) tem de ser colhida com facão e uma sacola grande para que a pessoa não se queime ao pegá-las. Assim como o *kumí*, são escolhidas as folhas mais novas. Esse *égoro* precisa ser cozido junto com a *samambainha*, pois se cozinhar apenas o *purfé* ele fica “liguento”, sendo ambos cozidos numa panela com água, banha e sal. A cambuqira, ou *pého féj*, são as folhas da moranga, as quais são cozidas como o *purfé* e a *samambainha*, na água com banha e sal.

³⁶ Esse tema será tratado mais detalhadamente no próximo item.



Coleta do *Purfé*

Outras “comidas antigas”, que costumam acompanhar os diversos tipos de *égoro*, são o *pishé*, os vários tipos de *émi* e a canjica, todos feitos de milho. O *pishé* é feito de milho pururuca³⁷ torrado e socado num pilão, tornando-se uma farinha bem fina. Essa é das comidas consideradas “mais típicas”, sendo ainda feita em algumas casas que tem pilão e que cultivam do “milho antigo”. Porém, Dona Jesus, curandeira do Cerro Doce que prepara muitas “comidas antigas”, me disse não mais fazer *pishé*, pois tem vergonha dos *fóg* que freqüentemente vão à sua casa consultar com ela.

Émi, segundo o dicionário *Kaingáng*-português de Ursula Wiesemann (2002) e também segundo meus interlocutores, significa pão, porém é algo um pouco diferente do pão “do branco”, pois se refere a pães, broas e bolos em geral. Antigamente, a massa feita era feita apenas a partir de farinha de milho e dependendo do milho e modo de preparo era um *émi* diferente. Hoje em dia, o pão de farinha de trigo e mesmo os bolos são também chamados de *émi*, tendo variações de acordo com o que ou como for preparado: *emi-kusan* (vermelho, de

³⁷ Milho Pururuca é a variedade de milho “crioulo”, com espigas de cores roxa e amarela, diferente do milho chamado “híbrido” que possui apenas a cor amarela.

milho), *emi-kupri* (branco, de trigo ou milho branco), *emi-si* (pequeno, bolinho), *emi tonoj* (polenta), *mrej emi* (bolo de cinza), *emi-san* (preto, nega-maluca) e *emi-gr~e* (bolo doce). Até mesmo o queijo é um tipo de emi: *Monh Fi emi* (literalmente, significa *émi* de boi). O *mrej emi* também é considerado um dos pratos mais “típicos” pelos *Kaingáng*, pelo fato de ser feito no borralho.

Existem diversas etnoespécies de milho: milho cravinho, milho palha roxa, milho cateto, milho pururuca, milho branco, etc. Cada uma dessas variações é utilizada para o preparo de diferentes tipos de receita. Por exemplo, para fazer canjica, o melhor é o milho cravinho, já para fazer o *pishé* o ideal é o pururuca.

A canjica “antiga” era feita no pilão, sendo socada junto com cinza. Essa canjica é considerada “mais forte” do que a canjica atual, comprada no mercado. Como dito anteriormente, os *égoro* são idealmente comidos com *émi*, canjica ou *pishé*. Atualmente são também comidos com arroz e feijão ou farinha de milho torrada.

Antigamente se comia principalmente carne de caça, considerada mais forte que a atual, geralmente frango ou carne de porco dos frigoríficos da região. De qualquer maneira, é importante que se tenha alguma carne para que a refeição esteja completa, seja de frango, porco ou carne de caça; caso não se tenha outra opção, ovos podem substituir a carne. A carne é o alimento por excelência para os *Kaingáng*, sendo dito que “se não tem carne, não tem comida”, existindo até mesmo uma palavra *Kaingáng* para designar a fome de carne especificamente: *prúfér*.

2.3 - Comida forte e Comida fraca: Processos de fabricação dos corpos e pessoas

As “comidas antigas” são ainda preparadas atualmente, porém, é dito que antigamente as pessoas “se criavam comendo” mais *égoro*, *émi*, *pishé*, canjica, mel de abelha e carne de caça, comidas consideradas mais fortes do que a comida atual, comprada no mercado. Hoje se come mais arroz, massa, pão e carne de frango, comidas ditas “mais fracas” do que as antigas. As comidas “antigas”, também chamadas de “grosseiras”, geralmente não podem ser compradas no mercado, sendo necessário plantar ou coletá-las, enquanto a comida “fina” do branco vem do mercado. Ao falar de comida “grosseira” se referem

principalmente à canjica, “virado”³⁸, quirera, farinha torrada ou *pishé*. A canjica é um produto que até pode ser comprada no mercado, porém, como já dito no item anterior, é considerada mais fraca do que a canjica socada no pilão com cinza. Alguns interlocutores consideram a comida comprada no mercado “envenenada”, pois tem muito agrotóxico. Portanto, mesmo que se prepare canjica comprada ela é considerada mais “fraca” do que a antiga, por não ser feita no pilão com cinza e ser utilizado agrotóxico no plantio do milho.

O milho “antigo” com que é feita a canjica tradicionalmente, é chamado de milho “do comum”, assim como a carne de porco criado na própria terra indígena, chamado de “porco do comum”. O “comum” é considerado mais forte que o porco ou o milho das “granjas”, que recebem agrotóxicos, vacinas e *venenos*.

Segundo os *Kaingáng* mais velhos, o consumo de comida “fina” e “contaminada” acarreta conseqüências para os corpos dos jovens e das crianças. É corrente o discurso de que os jovens estão mais “fracos”, com a “natureza fraca”, ou que ficam doentes mais freqüentemente. Dona Emiliania, residente da aldeia Paiol de Barro, conta sobre os tempos antigos e sua percepção sobre as mudanças que aconteceram para os tempos de hoje:

Agora as crianças tem nojo das comidas da gente. Aonde veio as fraquezas do pessoal, essas doenças tudo, diferentes. Vem remédio não sei da onde pra aplicar na gente. Essa fraqueza por causa da mudança de comida. Agora a gente come galeto, arroz, massa comprado, come pão, só comida branca, batatinha não planta mais, só compra. E lá é tudo com veneno, pra dar bem, põe adubo, põe uréia pra crescer. Antigamente nós plantava, desse o que desse na terra, nós comíamos aquele. O adubo era a própria cinza. (...)As crianças já vem fracas de natureza. (...) Banha tem que comprar lá do açougueiro. Daí já vem temperado com um monte de coisa, e as crianças que vão se fazendo já vem com isso, daí é fraco, como que uma criança vai ter resistência? (Dona Emiliania, novembro de 2008)

³⁸ O virado é um prato bastante popular na terra indígena, o qual pode ser feito com várias coisas: feijão, porco, lingüiça... sempre misturado com farinha.

Esse “monte de coisa” a que D. Emiliana se refere são venenos e conservantes. É corrente a noção de que os agrotóxicos utilizados no cultivo dos alimentos, assim como as vacinas e remédios dados aos animais de criação, geram problemas de saúde e comprometem o desenvolvimento do corpo dos jovens. É interessante notar que a falta de abelhas, aves e caça são atribuídas ao veneno presente nas “granjas” que existem ao redor da aldeia. O veneno é considerado um dos principais agentes de destruição desses recursos naturais, assim como de enfraquecimento dos corpos das pessoas.

Esse discurso está presente também em outros trabalhos realizados na TI Xapecó. Diehl (2001) registrou uma entrevista em que a interlocutora afirma que as doenças atuais são causadas pela comida, já que desde o plantio demandam uso de adubo e veneno. Os jovens também estariam mais fracos, pois comem “comida contaminada” e os animais dos quais se alimentam são criados sob ração e vacinas, e não como antigamente, à base de milho e pinhão. Assim, a fraqueza dos jovens e as doenças atuais são atribuídas a mudanças na alimentação e no modo de produzir os alimentos, que “atualmente precisam de máquina, adubo, veneno e a maioria das comidas já vêm pronta do mercado” (Diehl, 2001:97). Rocha também registra um discurso similar de seus interlocutores: “a água encanada, assim como os alimentos, é contaminada e cheia de remédios” (Rocha, 2005:38). Muitos interlocutores disseram que alguns índios mais antigos costumam buscar seu próprio balde de água do rio, pois não tomam água encanada.

Seu Vardinho fala sobre esse assunto:

[Antigamente] sempre tinha o que comer. Era grosseiro mas não faltava. (...) Hoje em dia chega a faltar. Hoje em dia é mais fácil de viver, mas mais custoso também. (...) É mais custoso por causa da saúde. Por causa da saúde mais fraca, por causa do alimento. Se a pessoa não consegue comer bem... (...) A gente vai em certos lugares, Canhadão... A gente lá é tudo corado... Comem comida grosseira. Hoje dá um jeitinho, mais as coisas são mais fracas. (Seu Vardinho, outubro de 2008)

Seu Vardinho atribui a causa da saúde fraca aos alimentos, que são também fracos. Ele diz que as pessoas do Canhadão (área próxima à TI Xapecó) são “coradas” pois lá consumiriam “comida grosseira”, ou seja, canjica, *égoro*, feijão, enfim, as “comidas antigas”. Estas são também chamadas de “comida grossa” ou “grosseira”, em oposição à

comida nova (arroz, macarrão, farinha de trigo) ou “comida fina”, considerada “fraca”.

Outro motivo apontado para o enfraquecimento causado pelo consumo da comida dos *fôg* é que o corpo dos *Kaingáng* não seria acostumado a essa comida. Para explicar esse assunto, Matilde Fokae deu o exemplo da gripe: nas cidades a vacina para gripe é dada apenas às pessoas acima dos 60 anos, enquanto na TI é aplicada em todas às pessoas, pois os *Kaingáng* não estariam acostumados a essa doença, sendo necessário vacinar todos. A mesma lógica se aplica à comida, pois os *Kaingáng* não são acostumados à comida do branco e, por isso, lhes causaria doenças e a constituição de um corpo mais fraco, já que o corpo dos *Kaingáng* seria feito para comer comida *Kaingáng* e não comida “do branco”.

Outra alegação sobre o motivo de terem deixado de preparar as “comidas antigas” é que “as crianças não gostam” ou até mesmo nem comem, pois gostam apenas de “comida fina”, ou seja, arroz, feijão e massa. Alguns dizem que essa mudança no gosto das crianças aconteceu devido à introdução da merenda escolar, que serve “comida fina” para as crianças, acostumando-as a esse tipo de comida. Outros alegam que os jovens não gostam ou não comem as “comidas antigas”, pois têm vergonha ou mesmo não querem ser índios, por isso gostam da “comida fina” do branco.

Os índios mais velhos também se queixam de que os jovens hoje não os respeitam mais, pois as mães não educam seus filhos adequadamente. Falam que no “tempo dos antigos” prestava-se total respeito aos anciãos, relação que hoje não acontece dessa maneira. Seu Vardinho conta sobre seu tempo de criança e sua percepção sobre a criação das crianças atualmente:

Eu era pequeno, saía com a mãe, com a avó, falavam assim: ‘não levanta daqui’ onde eu sentar você senta... Tomavam chimarrão, pito e tudo. Davam um pedaço de bolo, com rapadura, um prato de leite. As crianças ‘aliado’ com comida, e os velhos ‘aliado’ com chimarrão e fumar. Agora qualquer desses aí desteimam a gente, me chamaram de bobo e louco. É neto e não pode educar, os pais não educam. Eu não criei eles desde o começo, a mãe dele saiu de mim e criaram eles, se criou assim, sem educação. (Seu Vardinho, outubro de 2008)

Rocha, tratando sobre a construção dos corpos e dos sujeitos sociais, diz que na casa é a mulher quem exerce controle sobre os corpos dos membros da família (ROCHA 2005). Sobre esse assunto, Veiga (2000) afirma que, para os *Kaingáng*, é o homem quem fabrica a criança para a mulher, refletindo as concepções ameríndias do papel do sêmen na produção do corpo do bebê. Porém, “os homens podem ter o controle da reprodução (‘o homem é quem faz o filho’, dizem os *Kaingáng*), mas seu controle é parcial, posto que são as mulheres que controlam a fecundação, dão a luz, nutrem e cuidam das Crianças” (ROCHA, 2005:73). Veiga enfatiza a centralidade da nutrição na constituição de laços similares aos da consangüinidade, demonstrado pelo exemplo da amamentação, pois “se uma mulher amamenta o seu próprio filho e o filho de outra, essas duas crianças se tornam irmãos de leite e isso é sempre frisado por eles” (VEIGA, 2000:100). Desse modo, além de “criadoras”, responsáveis por nutrir as crianças, ou seja, pela fabricação de seus corpos, as mulheres são também responsáveis pela transmissão dos valores éticos e morais, ou seja, pela construção dos sujeitos sociais. Assim como descrito no trabalho de Viegas (2007) e Lagrou (2000), entre os *Kaingáng* dar de comer e amamentar também são atos fundamentais para a constituição das relações de parentesco e para a fabricação dos corpos dos jovens.

Outro modo de fabricação dos corpos se dá pela utilização de certas plantas em determinadas fases da vida das pessoas. Caso se queira que uma criança “não seja esganada” para comer, seja magra e tenha resistência à fome, podendo passar longos períodos sem comer, é dado varana para ela como seu primeiro alimento ou enquanto ainda bem nova. Isso faz com que ao longo de toda a vida a pessoa mantenha essas características. O “dar de comer” é acompanhado de uma “oração”, não bastando apenas comer a planta. Dona Emiliana fala sobre esse uso da varana:

A varana pra criança é com idade de 3 anos, que dá pra criança barrigudo. Pra que a criança tenha tabela de comer. Isso é remédio dos índios mesmo, assava a varana na cinza, bem assadinho, daí dá pra criança comer com um pouquinho de carne. Porque a criança se controla pra comer e a barriga abaixa. Daí não é muito faminto não é esganado (Dona Emiliana, novembro de 2008).

Por meio desse exemplo podemos ver como os corpos das crianças são fabricados através da utilização de determinadas plantas ou substâncias. Além da varana, contaram sobre outras plantas e animais

utilizados para que a criança tenha determinados atributos, como agilidade ou calma. Dentre esses podemos citar, por exemplo, o olho do serelepe³⁹, que é passado na criança para que seja esperta e tenha a boa visão, além de algumas plantas que são passadas nas pernas da criança, para que seja ágil e aprenda a caminhar mais rápido.



Dona Diva realizando o benzimento de um bebê para aprender a caminhar cedo e ser uma pessoa ágil

2.3.1 – Dietas

“As crianças já vêm fracas de natureza. Hoje pra nascer um nenê, dependendo do lugar tem que ir na mão do médico, parto normal já é bem pouco que acontece na reserva indígena. Antigamente quando ficava grávida, com 3 meses já começava a tomar chazinho do mato. A primeira comida que dava pras crianças era canjica de pishé, depois dos 9 meses apenas, bem pouquinho, senão estraga o intestino. Sopa da canjica firma o intestino da criança. Era assim, agora não é mais, dão papá de bolacha, dão leite, dão coisa que nem sabe o que é (Dona Emiliana, novembro de 2008).

³⁹ Uma espécie de esquilo

Outro aspecto que se relaciona com a fabricação dos corpos são as “dietas” (*vahnkre*), as quais são prescritas principalmente em momentos liminares da vida, como o nascimento, morte ou adoecimento (OLIVEIRA, 1996). Nesta fala de D. Emiliana, podemos ver tais aspectos relacionados ao enfraquecimento do corpo dos jovens. Segundo ela, o processo de enfraquecimento vem desde a gravidez, com o abandono da prática de se tomar os *vehn kagta*, ou chazinho do mato como dito nesse trecho. Outro ponto importante é a dieta do recém-nascido, para o qual deveria ser dada canjica de *pishé* e não “papá de bolacha”, feito a partir de produto industrializado e, portanto, “cheio de veneno”. O abandono dessas dietas estaria levando os corpos a se tornarem fracos.

Além da dicotomia comida “forte” e “fraca” (ou “grosseira”-“fina” e mesmo “natural”-“industrializada” ou “plantada”-“comprada”) há outra que costuma aparecer nas situações em que é preciso fazer dieta para curar alguma doença: é a diferença entre “comida enxuta” e “comida molhada”. Caso se tenha uma doença contagiosa e necessite se fazer dieta, ficam proibidos os alimentos “molhados”, pois esses dificultariam a cura da doença. D. Emiliana fala o seguinte sobre esse ponto:

Depende da doença. Depende do remédio também. Se a doença pegar tem dieta. Doença que passa tem dieta. Não come banha de porco, não toma café, não come repolho, não come cebola, não toma leite, não come queijo. Que essas comida branca amolece tudo, nunca enxuga, nunca sara, ele conserva... Tem que comer comida enxuta. Carne de galinha caipira assada no espeto, com pouquinho sal ... Agora não tem *pishé*, seca farinha de polenta bem secada... pra comer durante o remédio que tá tomando. Daí não pode ter nada com ninguém, tem que ficar ... até sarar. (Dona Emiliana, novembro de 2008)

Assim, as comidas brancas são consideradas “molhadas” e portanto não devem ser consumidas nessas situações. Como nem sempre se tem *pishé*, pois poucas famílias o preparam, é apontado um substituto: a farinha de milho (*fubá*) torrada. A outra restrição apontada no fim desse trecho é que a pessoa fazendo dieta para se curar de uma doença contagiosa não deve ter relações sexuais (“não pode ter nada com ninguém”).

Em seu trabalho realizado na TI Xaçecó, Oliveira (1996) relata duas modalidades de restrições e prescrições alimentares, ambas referentes a momentos liminares (TURNER, 1974): o nascimento e a morte. A dieta do nascimento prescreve uma série de cuidados não apenas alimentares, que os pais devem tomar em relação ao recém nascido e a si mesmos quando nasce uma criança. Essa dieta tem início com a gestação, quando a gestante deve começar a tomar uma colher de sopa de chá de guarirova por dia, sendo que no dia do nascimento deve ser tomado “um capão” do chá, porque “dá suador”⁴⁰.

A dieta continua após o nascimento da criança, sendo prescrito resguardo dos pais, ficando a mãe proibida de ingerir comidas como “ovos fritos, torresmo, carne de porco, leite, feijão ou qualquer comida “molhada” e só deve comer comida “enxuta” (OLIVEIRA, 1996, p.43). O café da manhã “enxuto”, como descrito por Oliveira, é água doce queimada, casca de laranja, vassourinha (*Cunila angustifolia*, ou vassourinha de São João Maria) macela (*Achyrocline satureoides*) e folha de guarirova, tudo isso acompanhado com *pishé* (milho pururuca torrado e socado com pilão, que “fica um polvilho”) (OLIVEIRA, 1996). Dona Urtília contou que primeiro deve-se dar para o bebê apenas “comida leviana”, como “sopinha de arroz” ou de batata, para depois ser dada “sopinha de feijão”, considerada mais “pesada”. Tratando sobre a dieta pós-parto, Dona Urtília diz o seguinte:

Tem que tomar o remédio do mato pra poder comer tudo quanto é comida... Quando vem minhas filhas o remédio ta cozido já. Depois toma sopinha de feijão com arroz, de galinha, mingau de polenta. Eles nunca ficaram na fineza de arroz, de batatinha, de massa não. Porque hoje a vida não ta fácil pra ficar só na fineza. As minhas quando tiveram crianças, com sete dias tava lavando roupa já. Tem gente que pega 40 dias, isso é dieta de gente rica. As minhas tomam remédio do mato pra depois comer a comida que eles querem. Tem que tomar remédio do mato pra depois poder comer de tudo. O que eles não comem assim é miúdo, risoto, que é muita banha. (Dona Urtília, outubro de 2008)

⁴⁰ Essa prescrição nos remete ao trabalho de Tempesta (2004), realizado entre os Wapichana e os Macuxi. Segundo a autora, esses povos estabelecem uma relação entre restrições/prescrições alimentares, fluídos corporais e os orifícios corporais. Ou seja, ingerir um copo do chá de guarirova, que “dá suador”, facilita o parto. Isso indica que os *Kaingáng* possivelmente estabeleçam relação entre os três aspectos apontados por Tempesta.

Nesse momento liminar não se come “comida molhada”, gordurosa (“que é muita banha”), podendo acarretar problemas de saúde. Notemos, portanto, a dicotomia “comida enxuta” e “comida molhada” presente em diferentes casos de dieta, sendo que a comida molhada algumas vezes está associada à comida “fraca”, do branco, e não deixaria “enxugar” a doença.

Em outros casos, segundo a etiologia nativa, a pessoa que esteja doente, portanto “fraca”, não pode comer comida muito “forte”, principalmente à noite, pois é muito pesada para seu corpo fraco. Houve o caso de uma pessoa que operou o apêndice e durante o período de recuperação comeu carne de porco à noite, comida considerada “forte”, tendo assim uma recaída. Apesar do consumo de comida forte criar resistência às doenças, essa não pode ser consumida quando a pessoa está com o corpo debilitado ou doente.

Quando a pessoa está tomando *vehn kagta*, dependendo do remédio, não se pode consumir vinagre, pois este eleva a temperatura do organismo, como explicado por Seu Vardinho:

Mas conforme a temperatura da pessoa, de acordo com o remédio que a pessoa toma, o vinagre não é bom. O vinagre dá temperatura no organismo. Porque corta o efeito do remédio, igual pinga. (Seu Vardinho, outubro de 2008)

Oliveira (1998) enfatiza a sacralidade do milho nativo em casos de dieta, sendo que o *pishé*, preparado com esse milho, é uma comida recomendada em muitas dietas. O *pishé* é seco e forte ao mesmo tempo e, além disso, o milho nativo é associado a dois mitos *Kaingáng*: o mito de *Nhar*⁴¹, o deus que se sacrificou para dar o milho aos *Kaingáng*, e as profecias soteriológicas de São João Maria (SJM), o qual prega que se deve voltar a plantar do milho antigo, para que o grupo se salve da fome que assolará o mundo.

2.4 - Comida como prática de auto-atenção no sentido estrito

A maioria das comidas do mato é também considerada remédio, sendo a elas atribuídas qualidades nutricionais, como por exemplo, que o *kumí* “é vitamina”. Os termos utilizados para designar o remédio do mato (*vehn kagta*) e comida do mato (*vehn kom égoro*) são parecidos, pois ambos possuem o prefixo *vehn*, que significa “mato”. A própria

⁴¹ Ver Anexo 2.

noção de que as comidas antigas são fortes remete também a isso: são fortes pois alimentam mais (no sentido de serem “pesadas”, terem sustança) e constituem um corpo também mais forte. Isso é expresso no discurso de que atualmente os jovens ficam mais doentes devido à mudança na comida e à perda do costume de se tomar os *vehn kagta*, pontos fundamentais para a construção de um corpo “forte”.

Diversos *égoro*, além de ser comida, são também utilizados como remédio. Descreverei a seguir algumas das “comidas antigas” e as propriedades terapêuticas a elas atribuídas.

O *Fãe*, ou caraguatá, é uma fruta considerada remédio pra amarelão, bronquite, asma, sendo também indicado em casos de reumatismo. Segundo Dona Diva para se fazer o remédio é preciso moer e fervê-lo, fazendo um xarope. Outros “coquinhos” diversos são também descritos como bons para a saúde, pois “tem vitaminas”.

O *Pyrfé* (urtigão) é considerado bom pra bexiga, rim, vesícula, pressão alta e hipertensão. A samambainha (*povéj grã*) faz bem para as veias, nervos e circulação. Suas propriedades são associadas às características morfológicas da planta, que se parece com veias. O *radite do mato* é também associado às suas características, sendo considerado “bom para a anemia”, pois “tem veias”.



Nota-se as “veias” do radite do mato

Silva (2002) descreve como os *Kaingáng* do Rio Grande do Sul também fazem associações de propriedades terapêuticas com características morfológicas do *vehn kagta* utilizado. Silva descreve como os efeitos dos remédios *Kaingáng* são associados à suas características:

Os remédios *Kaingáng* operam por homologia, isto é, por transmissão ritual de suas qualidades ao paciente, nos casos que me foram relatados. Madeiras fortes, “que não secam de balde, que duram”, são consideradas como possuidoras de poder curativo ou preventivo de doenças. Por exemplo, a árvore denominada ken ta iú (açoita cavalo) é concebida como remédio porque “não pega doença”, e, quando cortada, brota rapidamente, “não se termina”. Já a figueira (ken ven fi), por “espremer, abafar, matar e tomar o lugar de outras árvores”, é percebida como “remédio brabo”, isto é, para “ficar brabo, lutar”. A ponta do pinheiro (carbonizada ou em forma de chá) é usada para ter destreza e não escorregar ao subir nele. O “carvãozinho” ou o chá são passados nos pés do indivíduo. Os cupins do mato, por atacarem madeiras duras, fortes, são utilizados para fortalecer o corpo e proteger contra a doença. Os cupins, juntamente com ervas-remédio, são queimados. A fumaça daí proveniente é usada ‘para atropelar’ a doença dos corpos que a ela são expostos” (Silva, 2002:206).

A samambaia chamada *Povéj Bã*, não é um *égoro*, porém é indicada para as mães que estão sem leite, pois favorece o aleitamento, mas não é comida. A *serraia*, assim como as outras “saladas do mato”, é usada em casos de amarelão. O *Pého Féj*, a folha da moranga, é utilizado para dor no estômago, sendo dito por uma colaboradora que “tem vitamina A”. Já o caruru, um *égoro* que dá na roça, e não no mato, é bom para os ossos, pois tem cálcio. O *kumí*, assim como a varana, é considerado “vitamina”, pois tem ferro, sendo atribuídas as propriedades de ser “bom pro sangue” e para a memória, além de ser recomendado em casos de anemia. A *canjica* faria efeito “igual o sorrisal”, já que limpa o estômago e faz bem para o intestino.

O *Fuá*, uma planta que é encontrada nas áreas *Kaingáng* do Rio Grande do Sul⁴² e também utilizada na alimentação, é considerado bom para o útero. O *mate*, além de diurético, é indicado em casos de pressão alta ou baixa. No *mate* também são colocadas outras plantas com função terapêutica. As mulheres, principalmente, costumam colocar em suas cuias a macela e outras plantas, dependendo do efeito que se deseja.

A couve é considerada comida e remédio, pois além de comida é utilizada para fazer compressas. Um dado para ser ressaltado são os relatos de que o milagroso curador São João Maria comia muita couve, uma comida-remédio. Outra comida considerada remédio é o peixe. De acordo com Matilde Fokae, peixe é remédio, pois vem da água e sua mãe já dizia ser remédio, mas apenas se preparado na brasa. Já o tatu, em oposição ao peixe, não pode ser comido por pessoas doentes, podendo acarretar em sua morte. Segundo Matilde, essa interdição se deve ao fato do tatu viver embaixo da terra, onde se enterram os mortos. É interessante pensar como o modo de preparo faz com que seja remédio ou não. Isso muitas vezes é associado com o contato com brasas ou cinzas, o qual transforma a comida também em remédio. Aquino (2008) descreve como os *Kaingáng* do Rio Grande do Sul atribuem propriedades terapêuticas à cinza e ao bolo de cinza (*émi ró*). Segundo o autor, “a importância de assar embaixo da cinza está associada às qualidades curativas (combate à azia, por exemplo) e protetivas (afasta o espírito dos mortos) da cinza para os *Kaingáng*” (AQUINO, 2008:106-107).

Falando sobre os *égoro* e suas propriedades terapêuticas, Matilde Fokae indicou diversas propriedades provenientes do discurso biomédico, como “tem cálcio”, “tem ferro” “tem vitamina A” ou “é igual sorrisal”. Ela contou que certa vez uma pessoa promoveu um curso na TI para ensinar as propriedades das plantas tradicionais e por isso ela teria aprendido essas propriedades. Diehl (2001) descreve como os *Kaingáng* associam algumas plantas a efeitos de remédios ocidentais, bem como alguns curadores incorporaram “remédios da farmácia” no preparo de seus *vehn kagta* (remédios do mato). Podemos compreender esse processo pela perspectiva da intermedicalidade, formulada por Greene (1998). Neste trabalho, a autora descreve como o conhecimento e o discurso biomédicos são incorporados de acordo com a lógica do

⁴² Segundo meus colaboradores, o *fuá* não é encontrado na TI Xaçecó, enquanto no Rio Grande do Sul não se encontra *pyrfé* nem *kumí*.

sistema médico nativo, constituindo medicinas híbridas, por um processo chamado pela autora de *relação intermédica* (GREENE, 1998).

É dito que os “índios puros” não tem câncer de maneira alguma, apenas os já “misturados”. Também dizem que os *fóg* que têm por costume comer muita comida “forte” não ficam doentes. Deram-me o exemplo de um *fóg* que morava na TI e era casado com uma *Kaingáng*. Essa pessoa se acostumou a comer muita “comida de índio”, e assim “não pegava nem gripe”, pois tinha o corpo forte devido à alimentação.

Assim como os *Kaingáng* dizem que as comidas antigas são mais fortes e que deixam o corpo forte, os Napo Runa também identificam a *asua*⁴³ com “efeitos físicos positivos” como a força (UZENDOSKI, 2004). O autor busca compreender o valor dado pelos Napo Runa a determinados alimentos, como a *asua* e a carne de caça, seguindo a abordagem de Terence Turner sobre a apropriação do vídeo pelos Kayapó (TURNER, 1990). Uzendoski (2004) argumenta que a valorização de determinados produtos “tradicionais” como “fortes” é uma maneira de resistência cultural⁴⁴, valorização da identidade étnica e do “sistema do índio” (ou “sistema dos antigos”) frente à economia de mercado capitalística.

Essa análise aponta aspectos relevantes para o presente trabalho, pois entre os *Kaingáng*, para que possam ser feitas as “comidas antigas”, é preciso que esteja presente o “sistema dos antigos” ou o “sistema do índio”, assim como para que possam ser colhidas as comidas do mato, é preciso que tenha mato, espaço relacionado ao tempo dos antigos (*wãxi*) e à cosmologia *Kaingáng* (TOMMASINO, 2000). Outro modo de valorização da comida antiga se expressa na soteriologia de SJM, que prega a volta do cultivo das comidas antigas, em detrimento das “plantações modernas”, que envenenam o solo e “vão ficar três anos sem dar produto”. Além disso, podemos notar nos discursos apresentados uma recorrência sobre o envenenamento da terra e da comida, a qual estaria envenenando agora as pessoas que os consomem, criando assim corpos fracos e que adoecem mais freqüentemente. A associação da comida e bebida estrangeira ao veneno

⁴³ Bebida fermentada de mandioca

⁴⁴ A valorização da identidade étnica pela comida é constatada por Bloemer e Savoldi (2008) entre os caboclos do oeste catarinense, vizinhos dos *Kaingáng*. A comida considerada “tradicional” pelos caboclos é a quirera de milho e carne de porco, similar à comida considerada “tradicional” pelos *Kaingáng*.

é relacionada ao contato com a sociedade ocidental, quando o sal e o álcool eram suspeitos de ser veneno. Almeida traz um relato sobre esse contato:

E trouxe comida também, bastante comida, pras polícia, pra eles agradarem os índio, também açúcar e arroz, tudo essas coisa, farinha, e trouxeram panela também. (...) Daí uma ele chegou mas, diz que parece que o cheiro[da pinga] era bem doce, parece que né. Daí, ele chegou lá e olhou dentro assim e o cheiro já vinha pro nariz dele. E, ele cheirava por tudo em roda assim, e a polícia espiando ele. Daí ele, como o índio também não é bobo, né, diz “eu vou experimentar”, bota um dedo pra experimentar. Daí, ele botava um dedo e chupava, experimentou. Diz, “eu vou botar mais uma vez!” Botou de novo. E, chupou também. Ele, queria ver se é veneno, né. Porque o índio, também, não era bobo, de certo. Porque se é veneno, ele cai ali. Mata ele, né. Mas não. Daí ele botou mais uma vez. Botou três vez o dedo, né. Daí ele tomou, chupou de novo. Mas, gostou. Ficou meio gostoso. Diz, “agora eu vou fazer concha com a minha mão” [risos]. (Almeida, 2004a:207, grifos meus)

Vejamos também o seguinte discurso de Vicente Fokae, registrado por Crepéau *apud* Oliveira:

Julho, antigamente, plantava já as roças de milho e feijão. Hoje já tá modificado. Até esse ta modificado. Pelo que que nós tamo vendo, a história dos antigos é diferente. Porque agora terminou o mato, a água já é envenenada, já ta dando doença no povo, essa cerração abaixa, das barragens que fazem, e tá dando muita doença porque existe veneno na água. Então por isso que a cerração dá doença no povo. Então o século ta chegando (Fokae, 1995 *apud* Oliveira, 1996:142)

O veneno não se encontra apenas nas comidas, está nas águas dos rios e até mesmo na cerração, o que causa doenças nas pessoas. Isso seria sinal da chegada do século, período de penúria e sofrimento, como profetizado por SJM. Vejamos as recomendações de SJM, registradas por Oliveira e contadas por Karóí, curandeiro de Xapecó:

A recomendação que ele faz pra gente é de voltar a plantar as comidas antigas, porque vai chegar um tempo que vai escassear o pinhão e os outros alimentos também, que vai ficar três anos sem ter produto, porque hoje eles plantam pensando no dinheiro. Eles não trabalham pela pobreza, eles trabalham pelo dinheiro. Tamos enxergando tudo de longe, por isso já tamo plantando milho cateto, milho branco, caina, abóbora, porque outras plantações [modernas] não vão produzir mais. Porque antes existia várias qualidades de plantas. Agora já ta ficando pouco. Deixaram de plantar porque dava pouco peso, e a gente ta ficando cada vez mais pobre. Dinheiro não vai valer mais. Aquele que é só pra fazer dinheiro ta terminando. Também às vezes a gente vai na cidade e vê que a fome ta muita. (Karói *apud* Oliveira, 1996:144)

Há nos discursos apresentados uma recorrência sobre o envenenamento da terra e da comida, a qual estaria envenenando as pessoas que os consomem, criando corpos fracos e que adoecem mais freqüentemente. Esse discurso reflete o histórico do contato, marcado pela devastação ambiental, envenenamento dos solos e das águas. O histórico e o modelo atual de produção agrícola influenciam na *rede semântica* dos *Kaingáng*, fazendo uma associação simbólica (GEERTZ, 1989) da nova comida com venenos. A “comida antiga” é valorizada como sendo “forte” e “boa para saúde”, enquanto a “comida nova” é depreciada, considerada “fraca” e “envenenada”. Ao longo desse capítulo podemos perceber como a alimentação, além de um modo de valoração cultural, constitui-se claramente como uma prática de auto-atenção, nos termos de Menéndez (2003). As comidas antigas são consideradas “fortes”, capazes de fortalecer os corpos, torná-los mais longevos e resistentes às doenças, além de possuírem diversas propriedades terapêuticas. Ademais, há a representação de que a “nova comida”, estrangeira, está envenenando as pessoas, fabricando corpos fracos, de pouca longevidade e baixa resistência, ou seja, a comida *fóg* é considerada impura, do ponto de vista simbólico (DOUGLAS, 1966).

Desse modo, podemos compreender como para os *Kaingáng* a comida é um elemento fundamental para a saúde do grupo como um todo (o corpo social), bem como para a fabricação dos corpos das pessoas (SEEGER *et al.*, 1987 [1979]). Suas representações sobre a comida do *fóg* como envenenada, e o modo de produção a essa associado como envenenador, parecem refletir a representação dos

Kaingáng sobre o histórico do contato, marcado pela espoliação ambiental de suas terras e conflitos com não-índios.

No que se refere aos modos de produção, preparo e consumo da comida, é interessante pensarmos em termos de transformação e persistência, como propõe Leite (2005, 2007), ao invés de noções aculturalistas, que percebem a cultura das sociedades não-ocidentais como sendo simplesmente substituída por nossos valores. Durante a realização de minha pesquisa de campo, algo curioso sobre a dicotomia “comida tradicional” e “comida introduzida” me chamou a atenção. Ao falar sobre as “comidas antigas”, um dos primeiros pratos citados é o famoso “bolo na cinza”. Ao perguntar como é feito esse bolo, me disseram ser feito com farinha de trigo, um ingrediente “do branco” sendo utilizado para o preparo de um prato tradicional. Esse é um exemplo interessante para repensarmos a dicotomia comida “tradicional” x “introduzida”, como proposto por Leite (2005; 2007); apesar de ser uma dicotomia enfatizada o tempo todo por meus colaboradores, que opõem a “comida antiga”, “forte”, da “comida do branco”, “fraca”.

Capítulo III - Práticas sociais de compartilhamento de comida: Festas, jogos e visitas.

3.1 - As festas de antigamente

Para falar sobre as atuais festas *Kaingáng* é preciso antes relatar como eram realizadas as festas antigamente. Um dos principais e dos últimos ritos realizados entre os *Kaingáng* é o *Kiki*, também chamado de *Kiki-Koia*, que significa literalmente comer o *Kiki* (Kíki = bebida, o = conjunção, Ko = comer, Ia = pretérito) (Nimuendajú, 1993 [1913]:67 *apud* ALMEIDA, 2004a). O *Kiki* é uma festa organizada por parentes de um recém-falecido, devendo haver mortos das duas metades, *Kamé* e *Kairu*. Os parentes dos falecidos devem consultar os rezadores para marcar as etapas do ritual e assim iniciar sua preparação. Um processo importante é a preparação da bebida ritual, o *kiki*, um fermentado alcoólico preparado originalmente à base de mel, pinhão, milho e água, fermentado em um cocho de araucária. A bebida será consumida conjuntamente pelas duas metades exogâmicas, em um ritual de três dias de duração. É necessária a presença de rezadores poderosos para rezar o *kiki*, havendo momentos do rito que contam com a participação dos recém-falecidos e outros espíritos do “mundo dos mortos” (*numbê*). Caso seja rezado de maneira indevida, o rito pode colocar em risco a vida de pessoas de todo o grupo, principalmente dos rezadores. Com uma reza efetiva os espíritos dos falecidos são encaminhados ao mundo dos mortos e os viúvos são devidamente reintegrados na comunidade, podendo voltar a realizar suas atividades cotidianas (VEIGA, 2000; ALMEIDA, 2004a).

O *Kiki-koia* é uma festa de grande integração do corpo social, sendo possível compreendê-lo como uma forma de comensalidade, pois é o momento onde as duas metades se juntam para *comer o kiki*. Este rito agrega as metades *Kamé* e *Kairu*, bem como os vivos e os mortos, englobando o corpo social em uma forte comunhão coletiva, como descrito por Oliveira:

Enquanto vivo os frutos do pinheiro servem de alimento para o homem e animais, e como morto seu tronco é um vaso, receptáculo, verdadeiro útero para fermentação do *Kiki*, sendo que a água que dele verte, vai formar um remédio ao se combinar com os outros elementos, em certo sentido, a principal “terapêutica” do coletivo. A ingestão do *Kiki* é o ápice de um ritual em que se

busca a “restauração da unidade” no sentido formulado por Mauss (1974), do grupo como um todo em sua religiosidade tradicional, ao homenagear seus mortos. O nível da comensalidade comunal estava presente nos dois momentos, ritual e cotidiano, uma vez que os pinhões deveriam também ser distribuídos àqueles que não puderam armazená-lo e se prevenir para o inverno. (...) Como sacrificado, o pinheiro possibilita o encontro da comunidade que no final vai se reunir e “comer” junto o Kiki, abrindo um novo ciclo, de restauração de pessoas nutridas pelo Kiki, de recuperação de nomes, de volta ao cotidiano para os vivos e de retorno às suas aldeias daqueles mortos que vieram festejar juntos (...) (Oliveira, 1996:62-64).

O *Kiki* foi realizado pela última vez na TI Xapecó no ano 2000. Além do *Kiki*, eram feitos outros bailes para os mortos e na ocasião de falecimentos. É possível notar no trabalho de Baldus, citado por Almeida, que os *Kaingáng* associam a mudança nas estações do ano de acordo com eventos relacionados à produção de alimento. Segue abaixo um trecho da descrição de um baile que visava apaziguar o espírito dos falecidos, demonstrando tal associação:

Para êsse fim, no tempo em que o milho fica verde e as frutas das araucárias amadurecem, ou seja, entre o meado do abril e o meado do junho, os *Kaingáng* realizam o grande baile chamado veingréinyã [dança], do qual participam homens e mulheres (Baldus, 1937 *apud* Almeida, 2004a).

Outro modo de se fazer festas antigamente, também associado à produção de alimentos, era o puxirão, o qual muitas vezes era seguido de um baile. Segundo Seu Vardinho, uma mudança ocorrida nas festas refere-se à união que existia entre as pessoas para realizar uma festa ou um puxirão⁴⁵. Em seu discurso é possível notar que puxirão e festa se confundiam, não havendo uma distinção rígida entre lazer e trabalho:

Pegava três quatro morador, repartia um pedaço. Tinha puxirão, tinha união. Carneava um porco, dois porco. Ia lá e cortava tudo até meio dia, dois três alqueire, tudo aquele pessoal. Bebiam pinga,

⁴⁵ O puxirão ainda é realizado por algumas famílias, como já descrito anteriormente, entretanto, é corrente o discurso de que não se faz mais puxirão.

comiam carne, tudo era unido, agora não tem mais unido(...) É assim que faz... Como diz, hoje o puxirão é meu... Um sábado para cada um... Vamo no puxirão do seu fulano? Vamo! Com vasilha d'água e outro com vasilha de pinga. E ninguém brigava naquele tempo. Baile velho, tiro velho pra cima. Fazia lona com folha de palmeira, tudo dançava armado. Agora vai fazer desse agora? Nunca! (Seu Vardinho, outubro de 2008).

As festas do “tempo dos antigos” eram formas de forte interação do corpo social, sendo importante notar que eram marcadas pela comensalidade e associadas à produção de alimentos. Serão descritas adiante as festas e jogos realizados atualmente na TI Xapecó: festas para diversos santos católicos, festas de igrejas evangélicas e aniversários, além de jogos de bocha e futebol. A descrição etnográfica desses eventos se deve ao fato de que são importantes momentos comensais de interação interétnica e coesão do corpo social.

3.2 - “Se não tiver churrasco, não tem festa”

3.2.1 - *Festas de santos – “Partilha”*

As diversas festas que acontecem na TI Xapecó são um lócus privilegiado para observarmos as práticas sociais de consumo coletivo de comida. As festas de santos católicos (São João Maria, Divino Espírito Santo, Santo Antônio, Nossa Senhora Aparecida) envolvem uma “partilha”, onde o festeiro dá a comida para muitos convidados, os quais podem colaborar levando alguma coisa para a festa. O festeiro é a pessoa que promove a festa, sendo responsável por sua organização, fornecendo a casa, comida, fogos e também convidando as pessoas. Esse papel pode ser adquirido hereditariamente (no caso dos pais fazerem a festa para determinado santo e o filho ou filha continuar fazendo) ou devido a uma promessa realizada, em que a contrapartida ao milagre do santo é a realização da festa todos os anos, no dia deste santo. Ser festeiro é também sinal de prestígio social, pois para realizar a festa é preciso despender uma boa quantidade de dinheiro, principalmente para a aquisição da carne (ou, no caso dos que criam porcos, pode-se também abater um dos animais). A carne, geralmente dada pelo festeiro, possui posição central na festa, já que é uma comida a que se dá muito valor, pois como dito no capítulo anterior, “se não tem carne, não tem comida”, bem como “se não tem churrasco, não tem festa”. Antes,

durante e depois da festa fala-se sobre quantos quilos de carne tinha, se era um porco inteiro ou meio porco, por exemplo.

Almeida (2004a) sistematizou a celebração dos dias de santos católicos na TI Xapecó da seguinte maneira:

Em certos casos estas festas caracterizam uma distribuição anual, como pode ser percebido no Xapecó: seis de janeiro, Reis Magos; vinte de janeiro, São Sebastião; vinte de maio, dia do Divino; treze de junho, dia de Santo Antônio; vinte e quatro de junho, dia de nascimento de São João Batista; vinte e seis de junho, dia de Nossa Senhora do Socorro; quinze de setembro, dia de nascimento de São João Maria do Agostinho; doze de outubro dia de Nossa Senhora Aparecida; doze de dezembro, dia de Nossa Senhora de Guadalupe – padroeira dos índios; vinte e cinco de dezembro, dia de Natal (Almeida, 2004a: 93).

Talvez a mais importante festa em que participei durante minha pesquisa de campo foi a festa feita no dia de São João Maria, que acontece todo 15 de setembro. Como descrito no capítulo 1, São João Maria é um santo fundamental para os católicos da TI Xapecó, havendo diversos relatos de suas peregrinações pela região.

No dia de São João Maria, logo de manhã bem cedo, já começam a estourar foguetes. Quando cheguei na casa onde estava acontecendo a festa, já havia por volta de oitenta pessoas. Os homens estavam do lado de fora da casa, conversando e cuidando das carnes que estavam sendo assadas numa churrasqueira, enquanto as mulheres e crianças estavam dentro de casa, preparando “a salada” e proseando. As mulheres estavam preparando uma salada de repolho, pães, risoto e maionese na cozinha, enquanto os homens assavam a carne do lado de fora. Conversei então com Pedro (Ducão), que promove a festa há quatro anos, depois de fazer uma promessa para sua filha de criação. Ela tinha um ano na época, tendo sido recém adotada, e estava na UTI do hospital de Xanxerê, “bem ruim dos fígados e intestinos” (segundo ele era uma infecção generalizada). Ducão levava ao hospital a água santa⁴⁶ de São João Maria para a criança beber, para que ela melhorasse. Ele prometeu que caso ela melhorasse, iria fazer a festa dedicada ao santo todos os anos, até que ela cresça e se case, quando então ela poderá passar a fazer a festa, caso queira. Após três dias na UTI ela sarou e ele

⁴⁶ Há na região diversos açudes e cursos d’água que foram abençoados por São João Maria. À água dessas fontes são atribuídas propriedades terapêuticas e milagrosas.

então passou a fazer a festa, quando paga quase tudo, apenas um ou outro ajudando com uma galinha ou salada. Na festa havia bastante carne de porco, que ele comprou em um açougue de Xanxerê. Na churrasqueira havia uma pessoa responsável pela carne, um “assador” que disse sempre ser chamado para assar carne em várias festas.



Mulheres preparando comida para a festa de São João Maria

Antes da refeição, foi feita uma oração a São João Maria, quando rezaram o terço. Quando as mulheres começaram a reza, os homens estouraram vários foguetes, o que continuaram fazendo ao longo de toda a oração. Depois da reza foi servida a comida numa mesa na varanda. As mulheres serviram primeiro as crianças, com quem elas comem junto em torno da mesa (a cozinha e a varanda eram espaços exclusivos das mulheres e crianças). Os homens ficaram de fora da casa durante toda a festa, em torno da churrasqueira, sem utilizar pratos, comendo a carne cortada diretamente do espeto e passando a faca para que cada um se servisse; e caso quisesse, com pão e um pouco de salada. Foi possível notar uma etiqueta bem diferente quanto ao servir e comer para homens e mulheres: essas últimas “fazendo pratos” com salada e arroz para comer com a carne, enquanto todos homens compartilhavam apenas uma faca para cortar a carne diretamente do

espeto e eventualmente comendo algum pão. As crianças transitam pelos dois espaços livremente, independente de seu sexo.



Oração na Festa de São João Maria

Ouvi relatos sobre outras festas de santo que passaram a ser feitas a partir de uma promessa. Nessas histórias, após a pessoa pedir algo que se realiza (geralmente a cura para graves problemas de saúde de algum familiar) passa a ser o festeiro de determinado santo. Outros passam a fazer festa para algum santo porque seus pais já faziam ou simplesmente por serem devotos desse santo. A festa do Divino Espírito Santo, por exemplo, é realizada por várias pessoas, tendo mais de três festeiros. Dona Diva, que faz a Festa do Divino todos os anos na aldeia Pinhalzinho diz que “é uma partilha”, em que muitos ajudam levando comida, e sempre tem fartura. Segundo ela, comem primeiro “os anjos” (as crianças) para depois comerem os mais velhos⁴⁷. Contou-me também que seu pai já era festeiro do Divino e sobre a última festa que ele fez, já com 125 anos, em que após a refeição ele veio a falecer de maneira bem

⁴⁷ É interessante notar que nas festas ocorre uma inversão da prática que acontece no cotidiano, quando “os mais velhos tiram primeiro” (se servem primeiro). Podemos fazer um paralelo com as noções de Victor Turner, de inversão da estrutura em contextos ritualizados (Turner, 1974).

serena.

Durante a realização de minha pesquisa anterior na TI Xaçecó, pude participar de uma festa do Divino, promovida por Dona Jesus, residente do Cerro Doce e curandeira famosa na região. Havia cerca de quarenta pessoas, muitas dessas de fora da área indígena. Havia uma grande churrasqueira cavada no chão, com muitos espetos de carne de porco cruzados em cima. Aproveita-se todo o porco, inclusive a cabeça⁴⁸, que também estava sendo assada. A carne (de um porco inteiro) havia sido dada por D. Jesus, e os convidados ajudaram trazendo pães, cucas e refrigerantes, numa grande fartura de comida. Um dos visitantes, não-índio, me contou que participa da festa há mais de 15 anos e desde então não teve mais nenhuma enfermidade.



Churrasqueira – O espaço dos homens (e também das crianças)

⁴⁸ Contaram que nas festas de ano novo há o costume de se comer carne de porco, principalmente a cabeça, que é comida para dar boa sorte. Há também a “simpatia” de se comer o focinho em particular, talvez por ser a parte mais “pra frente” do porco, o que traria boa sorte no novo ano.



Comida sendo servida pelas mulheres



Comensalidade – A área interna da casa é um espaço exclusivamente feminino



Os fogos de artifício, lançados pelos homens principalmente durante a reza feita pelas mulheres, são um importante elemento nas festas de santos católicos.

3.2.2 - Festas Evangélicas – “Missão”

Durante minha pesquisa de campo pude presenciar duas festas evangélicas, chamadas de “missão, realizadas para arrecadar dinheiro para a reforma de igrejas. Para esse fim, nessas festas são vendidas bebidas e comida. Como nas outras festas, o “prato principal” é o churrasco, fundamental para uma verdadeira festa *Kaingáng*, sendo vendidos espetos de carne, pratos de salada, pão e refrigerante.

A primeira dessas festas aconteceu no Toldo Imbu⁴⁹, numa Igreja Evangélica situada bem ao lado do atual assentamento. Chegando lá, após conversar com o cacique dessa área, fui para a cozinha ver os preparativos para a festa, na qual havia cerca de cem pessoas. Na cozinha as mulheres estavam preparando a salada de repolho e a maionese e um homem estava preparando os espetos de churrasco.

⁴⁹ Toldo Imbu é uma área situada no município de Abelardo Luz, cidade próxima à TI Xaçecó.



Mulheres preparando e vendendo a salada

As carnes eram espetadas na varanda da cozinha e levadas para a grande churrasqueira que ficava próxima. Havia três homens assando a carne e cuidando da venda das mesmas. As mulheres faziam e vendiam a salada e maionese. Fui com Lúcio, pastor *Kaingáng* da Igreja Pentecostal Rei da Glória, e sua irmã Matilde comprar um espeto de carne de porco, que custava R\$10. Depois de analisarem um pouco, escolheram um espeto, no qual o churrasqueiro anotou o nome de Lúcio e lhe deu uma ficha. Voltaram então para o culto que acontecia na igreja ao lado. Depois que esse terminou, Lúcio foi verificar se a carne já estava assada para almoçarmos. Enquanto isso, fui conversar com as cozinheiras, para saber como funciona a festa. Disseram que é uma “promoção” da igreja, pois quase não dá lucro. Um Pastor que ouviu a conversa, falou que o importante é a “obra do senhor” e não o lucro. As cozinheiras disseram que cuidam da salada e os homens assam a carne, que é “mais coisa de homem”, mas que ajudam eles a espetar e salgar se for preciso. Enfatizaram que enquanto o espeto de sua festa está sendo vendido a R\$10, na festa de outra igreja (que estava acontecendo no mesmo dia) estavam vendendo por R\$25.



Espetando e levando a carne para a churrasqueira



Venda dos espetos de carne (pode-se notar Matilde Koito escolhendo o espeto e o vendedor anotando o nome do dono)

Quando fomos comer, os pães que estavam sendo vendidos já tinham acabado, então fui com Matilde comprar numa padaria em Abelardo Luz. Como era domingo, não encontramos nenhuma padaria aberta e voltamos apenas com um refrigerante (que Matilde ganhou na “venda”⁵⁰ em que paramos, pois a dona era uma conhecida sua, pois ela lhe fazia remédios quando morava no Toldo Imbu). Quando voltamos, nossa carne estava quase assada, porém, não tínhamos pão. Matilde falou então para suas netas irem buscar na casa de uma parente que mora no Imbu. Comemos então a carne de porco de que compramos o espeto, repolho (que compramos na festa), pão (que as meninas buscaram na casa da parente) e refrigerante (que ganhamos na “venda”). Depois de comer, Matilde guardou a carne que sobrou para terminarmos de assá-la em casa. Durante o culto da tarde, conversei com uma senhora que mora perto da igreja. Ela falou que fazia 15 dias que estavam organizando a festa, que compraram a porca de uma granja e que o preparo rendeu uma grande lata de banha, além dos mais de 200Kg de carne que venderam.



Performance dos pastores no culto em Abelardo Luz

⁵⁰ Um mercado pequeno, próximo ao Toldo Imbu.

Durante o momento de comer foi interessante notar como cada “grupo” que havia comprado seu espeto sentava-se no chão, com o espeto no meio da roda. Essa etiqueta configura um modo típico *Kaingáng* de se comer churrasco nessas situações de festa (lembrando aqui que “pra ter festa, tem que ter churrasco”).



Comensalidade

A segunda festa evangélica que pude presenciar era também uma “missão”, porém dessa vez para uma igreja de dentro da TI Xapecó, e com um Pastor *Kaingáng*, Lúcio, irmão de Matilde e também filho de Vicente Fokae. Os preparativos para essa festa começaram muito antes da data marcada, cerca de duas semanas antes já estavam arrecadando carne para sua realização. Como era período eleitoral, muitos quilos de carne foram doados por candidatos aos cargos de prefeito e vereador, tanto *fóg* como índios. Cada candidato doava conforme podia, tendo sido feitas doações de 10 até 25 Kg de carne, que somando-se todas as contribuições, renderam cerca de 80Kg de carne, os quais foram vendidos em 40 espetos de 2Kg cada um. A venda dos espetos também foi feita antecipadamente, sendo que um dia antes da “missão” já estavam quase todos vendidos. No dia anterior à festa havia

alguns homens fazendo os espetos ao lado da igreja.



“Irmãos” da igreja fazendo os espetos no dia anterior da “missão”

Chegado o dia da festa, os homens da igreja acenderam a churrasqueira bem cedo. Para espetar a carne com o peso correto em cada espeto usaram uma balança mecânica emprestada com Doni, dono de uma bodega e de uma cancha de bocha que fica próxima à Igreja Rei da Glória, que promoveu a “missão”. A carne era pesada para que cada espeto tivesse 2Kg de carne, e assim um espeto não ficasse maior que o outro. Enquanto os homens salgavam, pesavam e espetavam a carne, as mulheres preparavam uma salada de maionese na cozinha de Matilde.



Pastor Lúcio e os “irmãos” da igreja tomando um chimarrão enquanto o churrasco estava sendo assado



Churrasco sendo preparado durante a “missão”

O Pastor Lúcio disse que a carne estava toda reservada desde o dia anterior, só faltava todas as pessoas pagarem e escolherem seus espetos. Ligaram um som alto, tocando música evangélica na igreja e não foi feito culto pela manhã. Enquanto a carne estava sendo assada, as pessoas ficavam conversando nas proximidades da churrasqueira, tomando chimarrão e conversando. Por volta do meio-dia a carne estava assada (custava R\$10 o espeto de carne de porco e R\$15 de carne de boi). Na cozinha da igreja estava sendo vendida maionese, pão, salada de repolho e refrigerante. Como a maioria das pessoas que compraram a carne residia na aldeia Sede, quase todos comeram em suas respectivas residências. O culto começou às 14h e foi até às 17h. Após o fim do culto, foi vendido o que sobrou de pães e refrigerante.

3.2.3 –Aniversários

A comemoração de aniversários parece ser uma prática recente na TI Xapecó. A festa, entretanto, é como as outras festas: “tem que ter churrasco”. Além do churrasco, nas duas festas que compareci haviam grandes bolos de aniversário.

A primeira festa de aniversário que participei foi a de Seu Donivir (Doni), dono de uma bodega e de uma cancha de bocha na aldeia Sede, que estava comemorando seus 53 anos. Convidaram-me para tirar fotos da festa, convite que prontamente aceitei. Cheguei à festa na hora em que as mulheres estavam servindo a mesa com arroz, salada de alface e carne de porco (“do comum”, criado “nos interior”). Havia em torno de trinta pessoas, em sua maioria parentes ou vizinhos de Doni, mas também estavam presentes alguns *fóg*, provavelmente parceiros comerciais ou companheiros de jogo do aniversariante. Ao lado da casa estava uma roda de rapazes e o aniversariante tomando alguma bebida alcoólica com refrigerante, que me ofereceram, mas recusei alegando que estava trabalhando. O aniversariante também perguntou se eu “bebia de tudo”, disse-lhe que sim, mas que não podia por estar em serviço. As pessoas então começaram a se servir, primeiro os mais velhos e depois os mais novos. Deram-me um prato, garfo e faca, apesar de todos estarem comendo apenas com colher ou garfo, sentados onde havia lugar: na escada, nas muretas, etc. Foi servido refrigerante para todos. Doni falou que ali todos eram parentes de alguma maneira. Perguntei-lhe quem assou a carne, pois estava muito

boa, e ele respondeu que foi seu sogro⁵¹. Serviram ainda um bolo, comprado em Bom Jesus, depois da janta. Após o aniversariante partir o primeiro pedaço, sua filha Senira foi cortar e servir as fatias em pedaços de papel de um livro.



Senira ajudando seu pai Donivir a cortar o bolo de aniversário

A outra festa de aniversário em que participei foi da filha de um professor bilingüe, que estava fazendo 16 anos. Quando fui para a festa, por volta das 20:00, encontrei o professor que estava na casa de sua sogra e disse que já tinham jantado, pois o jantar havia sido servido mais cedo. Quando chegamos à festa, onde estavam em torno de trinta pessoas, alguns ainda estavam comendo, e assim que terminaram foi servido o bolo. Como na outra festa, o bolo foi partido pela aniversariante após o “Parabéns para você”, para então ser distribuído a todos, em pedaços de papel de livros. Algumas mulheres haviam levado suas próprias vasilhas para levar um pedaço do enorme bolo que havia sido feito ali mesmo, preparado desde a manhã por várias mulheres.

⁵¹ Depois fui saber que é também o sogro quem cria os porcos “do comum”, “no interior”. O “interior” é como são chamadas as aldeias mais distantes da Sede.

3.3 – Jogos

3.3.1 - *Bocha de Cancha*

O jogo de bocha tem sua origem na Europa e foi trazido para o Brasil por imigrantes italianos no final do século XIX. Popularizou-se principalmente nas regiões onde se estabeleceram esses imigrantes, como é o caso da região da TI Xaçecó. Devido às relações com imigrantes italianos, o jogo é praticado já há bastante tempo na TI, sendo que os meus interlocutores mais velhos contam que a bocha é praticada por lá desde seus tempos de criança.

Desse modo, a partir do contato com os imigrantes italianos, a bocha tornou-se um jogo muito popular na TI Xaçecó, sendo jogado de duas maneiras que se diferem da bocha de pista bastante popularizada no Brasil. A primeira e mais popular, é o jogo de um time contra o outro, sendo cada time composto por seis jogadores⁵². Nesse jogo o intuito é marcar um número pré-determinado de pontos para que um time ganhe a partida. Em cada jogada o participante deve arremessar três bochas a fim de derrubar o maior número de bochas da cancha e assim somar pontos para seu time. A cancha é uma plataforma de madeira colocada a 12 metros de distância, com cinco bochas que devem ser derrubadas para marcar pontos. Cada time joga alternadamente até que o número de pontos seja alcançado. A cada rodada os pontos são somados para verificar quantos faltam até o fim do jogo. O time que perder deverá pagar a refeição que será consumida depois do jogo junto com o time vencedor. Durante o jogo sempre enfatizam que “A gente come tudo junto igual”.

Existem diversos times na área indígena, organizados por aldeia, sendo que cada um tem sua cancha: duas no Pinhalzinho, duas na Sede (uma de Doni e outra do cacique), uma no Cerro Doce e uma no Paiol de Barro. Esses times costumam jogar entre si nos finais de semana, havendo um tom de jocosidade quando se referem aos jogos ocorridos: “Esse fim de semana ganhamos um almoço do pessoal da outra aldeia”. Alguns informantes disseram que não jogam contra os colonos de Ipuçu, pois lá “bebem demais” e acabam arrumando confusão; porém, com os colonos de Bom Jesus disseram não ter problemas. Isso talvez se deva ao fato dos índios não concorrerem politicamente em Bom Jesus,

⁵² A segunda maneira será apresentada mais adiante.

ao contrário de Ipuacu, onde já ocuparam o cargo de vice-prefeito e ainda ocupam vagas de vereador.

Assisti em uma ocasião a um jogo do time da aldeia Sede contra o time da cidade de Bom Jesus. O pessoal da Sede começou os preparativos para o jogo desde cedo com quatro ou cinco pessoas ajudando a montar a cancha (feita de xaxim) e indo comprar carne e cerveja. O jogo principal, de seis índios contra seis colonos, começou por volta das 17hs. (antes disso estavam jogando para aquecer, valendo cervejas). No jogo principal estavam valendo 10Kg de carne e um tatu que estavam sendo assados na churrasqueira (a carne é pesada precisamente com uma balança), além da guarnição de maionese, pão e salada de repolho. Apesar do clima de competição, os participantes brincavam sempre em tom jocoso: “Vamos ganhar o tatu” ou “Vamos comer junto igual”. Enfatizaram que sempre jogam valendo uma janta (ou nos fins de semana um almoço). Neste dia, o custo da janta (carne e guarnição) foi de R\$150, que o time perdedor (nesta ocasião os colonos) teve que pagar. Eles se queixaram bastante que a cancha estava muito longe (15m, enquanto estão acostumados a 12m). Após o jogo, que durou mais de quatro horas regado à cerveja, e no qual algumas pessoas já se queixavam da fome, foram jantar as duas equipes numa mesma mesa. A carne foi trazida pela mulher do anfitrião (D. Amélia, dona da bodega), já cortada numa grande bacia, além das saladas de repolho e maionese. Foi possível notar uma diferença entre índios e colonos no modo de se comer a carne: enquanto os primeiros usam as mãos para comê-la, os últimos usam garfo e faca para cortar no prato. Após comer e fazer mais algumas piadas sobre o resultado da partida, todos foram logo embora, já que eram por volta de 22:00. É interessante que por mais que o time perdedor esteja insatisfeito com o resultado da partida, esse irá sentar e comer junto com o time ganhador, que comerá de graça.



Jogador lançando a bocha na cancha de modo performático



Churrasco sendo assado durante o jogo de bocha



Pessoas se servindo após o jogo



Momento comensal entre índios e não-índios

Outro modo de se jogar bocha valendo comida é o “Porco no 48”, que funciona da seguinte maneira: uma dada pessoa “coloca o porco”, então inscrevem-se pessoas para jogar, para tentar ganhar o porco, custando R\$2,00 a tentativa com 4 bochas. Por exemplo, se o primeiro fizer 40 pontos, o próximo deve fazer essa pontuação ou mais (se estabelecendo então como novo líder), e assim por diante, até que todos desistam de quebrar o recorde estabelecido. Cada um que quiser tentar quebrar essa pontuação deve se inscrever e pagar os R\$2,00 pelas quatro bochas e, caso não consiga, poderá novamente pagar mais R\$2,00 para tentar mais quatro bochas. O dinheiro arrecadado com as inscrições vai para o dono do porco (aquele que colocou o porco). Quem fizer a maior pontuação leva o porco para casa. Essa modalidade é diferente do jogo por janta (no qual são dois times de 6 disputando a carne para comerem juntos). No “Porco no 48” o jogador joga individualmente, e se ganhar leva o porco para casa, não ocorrendo a comensalidade.

Outras vezes também se joga de maneira mais informal, valendo apenas um refrigerante, por exemplo, do qual todos que estão jogando ou assistindo o jogo tomam. Em uma dessas ocasiões, enquanto conversávamos numa tarde de calor, perto da cancha de bocha, chegou um senhor que Doni intimou para jogar, tirando do bolso uma nota de R\$20,00 para provocá-lo jocosamente. O senhor hesitou, mas por fim fizeram duas duplas para jogar valendo um guaraná. Doni foi buscar as bochas em sua casa e trouxe um refrigerante da bodega, enquanto um garoto arrumava as bochas na cancha. A dupla que fizesse 100 pontos primeiro ganharia e o guaraná seria pago pelos perdedores. A dupla de Doni perdeu a primeira partida e logo intimaram para mais um jogo, valendo outro guaraná. Muitos que estavam por ali, espectadores, crianças e jogadores, tomaram do guaraná durante o jogo, o que ajudou aliviar o forte calor que fazia.

3.3.2 - Sobre o futebol

O futebol é um esporte amplamente praticado na TI Xapecó, principalmente por homens, mas também por mulheres. Algumas vezes, assim como na bocha⁵³, joga-se valendo uma refeição ou cervejas. Há campeonatos dentro da TI competindo os times das diversas aldeias.

⁵³ Comparando a bocha com o futebol, certa vez um interlocutor me disse que ambos são “jogar bola”, um joga com as mãos e outro com os pés.

Também costumam jogar em campeonatos nas cidades próximas, como Xanxerê e Bom Jesus. O jogos de bocha e futebol, assim como as festas, são espaços de relações interétnicas, não necessariamente amistosas. Seu Belino, um senhor dono de uma cancha no Pinhalzinho, contou sobre os jogos de bocha e futebol:

Seu Belino: Domingo ficamos brincando, joguemos ali no Alemão, abaixo de chuva. Os atirador, atiravam a bocha pertinho... daí que nós perdemos o jogo. E hoje tá tudo diferente né, o jogo de futebol também, só quando tem jogo muito grande, daí eu vou olhar, só olhar também. Eu também jogava bola, mas daí me quebraram tudo... É um jogo que machuca tudo. Agora não jogo, to velho já, antes disputei campeonato em Ipaçu, Samburá, campeonato da região. É um jogo muito bruto. Eu tenho olhado campeonato, eles dão cada carrinho no outro. Querem ganhar, vale dinheiro né... Dinheirão.

Philippe: E na bocha não tem trapaça?

Seu Belino: Não tem. Só pra comer. Come tudo junto.

Philippe: Ninguém leva dinheiro?

Seu Belino: O dono do jogo que segura o dinheiro depois, cobra um pouco a carne, vende uma cerveja. Dá um lucrinho. E é seis contra seis. Comem, almoçam depois...

E sobre os jogos com os colonos, o filho de Seu Belino, Silo, contou o seguinte:

Silo: Esses dias tava trabalhando quase lá no Irani. Me atraquei a jogar bocha, ganhei dezenove cervejas deles. Eles disseram: “Pá, mas esse indinho joga bem”. Daí eles me pegaram, entre eles lá, me pegaram de companheiro. Mas aquela comunidade lá tem gente boa. Acostumei com eles. Mas quando dá briga de bocha, é feio né. O pai que conta, uma vez ali em Bom Jesus, um homem errou uma bochada no outro e tava uma porca atrás, pegou bem no meio da cabeça da porca, matou. Só os grito de porca, ele disse. Errou do outro e deu bem no meio da cabeça da porca.

Belino: Mas agora não sai. Tem policiamento pra prender.

Philippe: E porque que discutiram?

Silo: É bebida né... Quem pagou o pato foi a porca... Daí diz que parou a briga ali, depois que mataram a porca. “Vamos preparar a porca e vamos comer ela” disseram...

Philippe: E agora não tem dado mais discussão não?

Silo: Agora tem policiamento, não dá.

É interessante notar que a causa das brigas é atribuída ao excesso de bebida, assim como o policiamento é colocado como solução para os conflitos nos jogos. Nesse trecho também é possível perceber como o jogo de futebol é considerado mais “violento” pois o prêmio dos torneios geralmente é em dinheiro e não há comensalidade. Há também os jogos de futebol valendo janta, que são menos conflituosos, pois são eventos menores (assim como os prêmios) e há a comensalidade entre os dois times.

O trabalho de Fassheber (2006) é importante para compreendermos o valor do futebol para os *Kaingáng* e os povos indígenas do Brasil em geral. Em seu trabalho, o autor explica como no jogo de futebol a noção nativa de *Tar* (força) é bastante aplicada. A força e resistência dos corpos *Kaingáng* são vistas como seu maior trunfo para as vitórias sobre os times dos *fóg*. A vantagem de ser forte e resistente é utilizada para vencer as partidas contra os *fóg*, pois sendo “fortes”, os *Kaingáng* “jogam duro”, tendo mais força para chutar a bola, menos sede durante o jogo e conseguem se manter menos cansados ao longo de toda a partida. Como indicado numa entrevista registrada pelo autor, a alimentação é um fator bastante relevante para que se tenha tais atributos:

Além do controle da água, os *Kaingáng* diferenciam-se dos *Fóg* também na ingesta alimentar, como disse-me um *Kaingáng* de seus cinqüenta anos:

Pesquisador: O *Fóg* também tem o *Tare*?

Kaingáng: O *Fóg* também têm o *Tare*. Mas não [...] ele não chega a pareiar com o índio, que o índio ele come tudo coisa natural né? aqui dentro né?, ele não come essas coisa assim [...] não querer falar do senhor (risos), é que tudo química né?, e essas coisa, mais da metade aqui dentro que a gente consome é tudo natural. Crioulo [milho] nosso mesmo. Então eu acho né?, cada um tem um jeito né?, mas acho que o índio tem mais força. Que o índio pode jogar 120, 180

minutos que não cansa e o Fóg já não...
(Fassheber, 2006:143)

Sobre o caráter da dinâmica social interna e das relações interétnicas que o futebol proporciona, Fassheber chega à seguinte conclusão:

O Futebol pode ser percebido, então, pela interação e pela integração social dos moradores da TI entre si, destes com os de outras TIs e com a população e equipes da cidade, dado que vários amistosos e torneios são marcados com os *Kaingáng* e dado que alguns *Kaingáng* participam de equipes da cidade em competições municipais e regionais. O Futebol serve-lhes, pois de poderoso "salvo conduto" por suas terras e pelas cidades. (Fassheber, 2006:151)

Desse modo, o jogo de bocha e o futebol são importantes espaços para suas dinâmicas de relações entre as diversas aldeias da TI, assim como das relações com os *fóg*, pois permite aos *Kaingáng* mostrar-se como uma sociedade coesa, capaz de interagir com os *fóg* em pé de igualdade e mesmo de superioridade, nas ocasiões em que ganham as partidas.

A noção de *Tar* é também importante nessas relações. Como podemos ver no jogo de bocha relatado anteriormente, os *fóg* se queixaram que a cancha estava muito longe, sendo preciso mais força para lançar as bochas, condição em que os *Kaingáng* levariam vantagem por serem mais "fortes" ou possuírem mais *Tar*.

Nos jogos que envolvem a comensalidade após a partida, as relações interétnicas são ainda mais estreitadas e de um caráter amistoso, levando os *Kaingáng* e os *fóg* a comerem juntos numa mesma mesa, cada qual com sua etiqueta alimentar e seu modo de preparar os alimentos. Em uma ocasião que os *Kaingáng* foram jogar fora da aldeia, contaram que comeram uma "janta italiana", com polenta, risoto e galinha. Em outras ocasiões essa comensalidade dificilmente aconteceria, porém nessas situações ocorre o que é considerado por alguns autores o mais alto grau de socialidade, a comensalidade, ou como nas palavras dos *Kaingáng* referindo-se à refeição feita após os jogos: "nós comemos tudo junto". Apesar de um dos times pagar a refeição, não há verdadeiros perdedores ou ganhadores, já que o prêmio é consumido conjuntamente e o time que perdeu hoje poderá ganhar amanhã.

3.4 - Entre homens e deuses: relações horizontais e verticais

No primeiro capítulo podemos perceber como as relações entre *fóg* e *Kaingáng* foram, e ainda são, marcadas por conflitos dos mais diversos tipos⁵⁴. Cardoso de Oliveira (1972) caracteriza “sistemas interétnicos”, ou “áreas de fricção interétnica” como aqueles contextos em que são estabelecidas trocas (econômicas, sociais e políticas) sistemáticas entre índios e não-índios. Como descrito anteriormente, esta é a situação em que os *Kaingáng* se encontram, muitas vezes chegando a serem estigmatizados como índios aculturados, dado o seu grau de interação com a sociedade envolvente, e também devido à região em que se encontram, onde existem diversas “frentes de expansão” da sociedade ocidental.

Entretanto, as festas e jogos apresentados no presente capítulo são espaços onde o encontro interétnico é marcado pela jocosidade e cooperação. Esses espaços de interação podem ser compreendidos como uma expressão do sistema interétnico, bem como das concepções cosmológicas *Kaingáng*. Nesses contextos liminares e performáticos ocorre uma inversão do contexto conflituoso do cotidiano (TURNER, 1974). Em algumas ocasiões, a conflituosidade dessas relações são teatralizadas de maneira jocosa, como no jogo de bocha, e em outras torna-se mais ríspida, como no jogo de futebol.

O relato apresentado na página 109 sobre os conflitos que ocorrem nos jogos de bocha e futebol demonstra como é tênue o “enquadre” performático, de brincadeira, que possibilita a inversão das relações conflituosas em amistosas (BATESON, 1972; TURNER, 1974). Mesmo no jogo de bocha, que seria bem “amistoso”, há relatos de conflitos entre os grupos de participantes índios e *fóg*. Os índios atribuem a causa do conflito ao excesso de álcool ingerido pelos *fóg*, numa forma de acusação às avessas, dado que o alvo dessas acusações são geralmente os índios. Segundo Bateson (1972), esses contextos lúdicos, ou de “brincadeira” (na tradução do termo do autor), criam enquadres paradoxais que não representam a verdade, ou seja, os sinais de amizade dados durante esses contextos lúdicos são de algum modo não-verdadeiros, pois são “de brincadeira”. Essa proposição de Bateson nos auxilia a compreender as brigas ou discussões que podem surgir nessas situações.

⁵⁴ Todo o histórico do contato é marcado por violentos conflitos, os quais ainda eventualmente ocorrem. Em 2004 a luta pela terra no Toldo Imbu ocasionou a morte de um não-índio e levou três índios à prisão.

As festas de aniversário podem ser compreendidas como uma celebração “improvisada” das festas brancas, trazendo novos elementos externos, mas transformados à maneira *Kaingáng*: o bolo e a performance do “Parabéns para você”. Sàez (2004) interpreta algumas festas Yaminawa, em que são incorporados novos elementos do mundo dos brancos, como ocasiões em que os índios “testam suas habilidades de agir como ‘brancos’” (Sàez, 2004:163 – tradução minha). Essa incorporação dos elementos brancos é compreendida como uma reinvenção dos rituais brancos à maneira indígena, sinal da continuidade histórica da cultura dos povos indígenas, e não de sua aculturação (SÀEZ, 2004:169).

Outras mudanças ocorridas entre o modo de se fazer festa “no tempo dos antigos” e atualmente se referem a como o calendário das festas se alterou. O que antes seguia um calendário agrícola, ligado aos ciclos de colheita ou coleta de determinados alimentos, passa a seguir um calendário religioso (católico) e político. Assim como em diversos outros grupos indígenas⁵⁵, a época de festas era o período de fartura de comida, ou seja, entre maio e julho, época de pinhão e colheita de diversos produtos, como milho, feijão e batatas. O *kiki-koia* era realizado nesse período, como nos informa Melatti (1976).

Atualmente, uma época de “fartura” é o período de campanha política, quando se pode facilmente “predar” carne ou dinheiro de algum dos candidatos, seja para a realização de festas ou consumo cotidiano. Cardoso de Oliveira relata como essa prática vem desde o Estado Novo, quando:

com o restabelecimento da vida democrática no País, os partidos políticos começaram a procurar as aldeias com o objetivo de conquistar eleitores entre aqueles que porventura soubessem assinar seus nomes. Para o índio isso representava, de um lado, relações mais simétricas com o “civilizado”, pelo menos enquanto durasse a propaganda eleitoral; por outro, passava a receber naquele período alguns presentes e um vale (...) se votasse em determinado candidato (Cardoso de Oliveira, 1972:37)

Santos (1997, *apud* Crépeau 2009) também faz uma interpretação nesse sentido, dizendo que ao invés de caçar nas matas de pinhal que

⁵⁵ Ver, por exemplo, Viveiros de Castro (1986) e Labiak (1997).

outrora existiam, os *Kaingáng* agora buscam conseguir seus recursos na selva da burocracia nacional:

Na falta de condições de tirar da natureza o que necessitam para sobreviver, parece que os índios agora se especializam em fazer suas incursões de ‘caça e coleta’ nos espaços urbanos, particularmente nos domínios da burocracia (Santos, 1997b: 118-119 *apud* Crépeau, 2009)

É interessante notar que em todas as festas descritas há um caráter de “dádiva”, no sentido utilizado por Mauss (2001), ou seja, há sempre aquele que “dá” a festa. No caso das festas de santos católicos há um festeiro, que decide dar a festa todos os anos, seja porque seus pais já o faziam ou, em um caso mais exemplar de dádiva, em troca de uma graça recebida do santo homenageado (como Ducão, que passou a ser festeiro de SJM depois do milagre que salvou sua filha). Há também um caráter agonístico nas festas de santos católicos, pois ser festeiro é sinal de status social, e quanto maior a festa, ou melhor, quanto mais comida e convidados, maior o status do festeiro. Sempre é ressaltado durante e depois da festa: “Tinha tantos quilos de carne”. Essa mesma comparação é estabelecida por Gonçalves (2009:31), ao tratar das festas do Divino no Rio de Janeiro.

Além disso, Gonçalves (2009) demonstra como nas festas do Divino operam relações de dádiva e contra-dádiva, tanto entre homens como entre homens e o “Divino”. Isso também ocorre nas festas católicas da TI Xapecó, mais particularmente na festa do Divino. A “partilha”, situação de comensalidade farta, é oferecida em troca das graças alcançadas, assim como pelas graças ainda a serem atendidas. A festa do Divino envolve um pedido de boa saúde dos participantes, como foi dito por uma pessoa que participa já há 15 anos, e que desde então nunca ficou doente. Já a de São João Maria estava sendo feita como pagamento de uma promessa feita para que a filha do festeiro tivesse boa saúde.

Nas festas evangélicas, chamadas “missões”, a carne é muitas vezes doada por donos de frigoríficos da região, políticos ou pessoas mais ricas. O dinheiro arrecadado com a comida que será vendida nessa festa não servirá apenas para a realização de reformas na igreja, mas também para a viabilização da “obra do senhor”, ou seja, por meio da ajuda de diversos voluntários (quem dá a carne e aqueles que trabalham na festa, seja cozinhando, fazendo os espetos ou assando a carne), se busca realizar a “obra do senhor” mais ampla (cosmologicamente) que a mera reforma da igreja. Assim, aqueles que ajudam podem esperar

alguma graça pelos serviços prestados ou pela comida doada “ao senhor” e sua “obra”.

Além de ser um campo de relações interétnicas, as festas religiosas compreendem também uma relação entre homens e deuses. Crepéau (1997) demonstra como a relação entre homens e deuses no caso *Kaingáng* se alterou. Os guias animais foram substituídos ou colocados ao lado de guias santos, como é o caso de São João Maria. Alguns *kujá* possuem tanto seu guia animal como um guia santo, ou apenas o guia santo. As festas de santos católicos, bem como as festas evangélicas, podem ser compreendidas como uma nova forma de relação entre homens e deuses, intermediada agora pelo festeiro e os rezadores (ou o pastores), ao invés do *kujá*⁵⁶.

Podemos perceber como o sistema interétnico regional permeia essas festas. As festas de santos católicos são freqüentemente visitadas por não-índios que vivem na região, e que costumam “consultar” com o festeiro ou festeira (dado que muitos festeiros de santos católicos são também curadores, *kujás* ou remedieros). As festas evangélicas feitas na TI podem ser visitadas por pastores da cidade ou como acontecem mais freqüentemente, os *Kaingáng* evangélicos costumam ir às festas promovidas na cidade. Além disso, a carne para a festa é muitas vezes doada por candidatos políticos *fóg* ou índios (os quais geralmente possuem suporte de algum financiador branco ou de seu partido político, sendo o partido uma instância ligada ao mundo branco). Mesmo o ritual do *Kiki* contou com a participação de não-índios em sua organização e registro (ALMEIDA, 2004a:139). Além das relações interétnicas, outro aspecto que perpassa todas essas festas é a comida, um elemento essencial para que essas relações aconteçam, seja no sentido vertical (entre homens e deuses) ou horizontal (entre homens, intra ou inter etnicamente). Nas festas religiosas, seja doando a comida, consumindo, comprando ou preparando-a, “um grande número de pessoas (...) se vê envolvido direta ou indiretamente nessas extensas relações de dádiva e contradádiva que tornam possíveis as relações entre homens e o Divino” (Gonçalves, 2009:20-21). Desse modo a comida media as relações entre a comunidade e o exterior, bem como entre homens e os deuses.

⁵⁶ Entre os Karipuna, Tassinari (1998) também encontra uma similaridade entre as atuais maneiras de mediação entre rezadores e santos padroeiros e os pajés com os *karuãna*.

3.5 - Visitas e outras formas de comensalidade

Algo que também nos remete ao tema de “compartilhar comida” são as visitas periodicamente feitas entre os *Kaingáng*, seja na condição de visitar alguém ou receber uma visita. Borba (1908) descreve a hospitalidade *Kaingáng* no início do século passado:

São muito francos do que teem em seos ranchos; quando alguém chega a elles, a primeira cousa que fazem é perguntar se tem fome; nos dias de abundancia nem isso fazem; sem nada dizer, vão pondo deante da pessoa a comida, dizendo - coma – (*acó*); nunca negam a comida que se lhes pede; do pouco que teem comem juntos (Borba, 1908:14).

Tommasino (2000:195) diz que no “tempo dos antigos”, “as visitas entre parentes dos diferentes grupos locais eram muito freqüentes e a recepção (à margem dos rios, na soleira da casa) era feita ritualmente”. Essas ocasiões de reciprocidade são também ritualizadas atualmente: a recepção é quase sempre feita nas varandas ou em algum espaço externo da casa, sendo que na maioria das vezes em que se recebe alguém é oferecido chimarrão e eventualmente algo para comer, como pipoca, biscoitos ou bolinhos (comidas que podemos chamar de “comida para visita”, pois não é algo que se costuma comer como refeição). O mate é uma das mais tradicionais formas de compartilhar substância e construir relações sociais entre os *Kaingáng*. Isso é comum inclusive com os pesquisadores que fazem pesquisa por lá e costumeiramente tomam mate com seus colaboradores. Entretanto, pude registrar relatos sobre os índios mais antigos que não tomam mate com qualquer um, apenas “com quem conhece”. Quando não possuem nada para oferecer, as pessoas se desculpam por não ter nada pronto ou por não estarem com a água quente para fazer um mate.

Caso a visita chegue na hora da refeição, se oferece para que coma junto com as pessoas da casa, principalmente se for um “compadre”⁵⁷ ou uma “comadre”, os quais são sempre convidados para ficar até a hora da refeição. Havia um compadre e uma comadre de Matilde, ambos de sua igreja, que costumavam comer conosco pelo menos uma vez por semana. Pude também notar em outras casas que parentes (geralmente filhos da dona da casa) costumavam aparecer na

⁵⁷ “Compadre” não é necessariamente um parente de sangue, porém são pessoas com que se estabelecem trocas de comida e ajuda mútua.

hora do almoço. Na casa de Matilde, onde eu costumava almoçar e jantar, seu filho, nora e netos almoçavam e jantavam todos os dias. Segundo Matilde, é um costume *Kaingáng* que os filhos comam na casa dos pais.

Quando o visitante é um “compadre” ou “parente” de outra aldeia, além da comida e do mate oferecidos, costuma-se dar algo para o visitante levar para casa, geralmente cultivado ou colhido por aquele que dá; em momento algum vi ser dada comida comprada/industrializada. Nas diversas ocasiões que presenciei, ao visitar casas de aldeias mais distantes da Sede com meus colaboradores, as pessoas visitadas costumavam dar alguma coisa para levarmos para a casa, sempre comida plantada, “comida antiga”, *égoro*, mudas ou sementes.

Certa vez fomos visitar um “compadre” de Matilde, que plantava muitas coisas em suas terras próximas da aldeia Sede. Nessa ocasião ganhamos uma grande sacola de batata-doce, produto que ele estava colhendo ao preparar a terra para o próximo cultivo. Comemos as batatas-doces no jantar desse mesmo dia. Como eu costumava visitar as casas de aldeias distantes com Matilde, pude presenciar outras situações em que ela foi presenteada com mandioca, radite, moranga ou milho-verde. Uma vez também ganhamos sementes de milho “cunha”, uma variedade tradicional *Kaingáng*. Em uma visita que fiz com D. Diva à casa de seu filho que reside no Cerro Doce, ela pediu ramas de mandioca para levar, as quais foram prontamente colhidas para ela, sendo também presenteada com uma moranga e raízes de mandioca para cozinhar.



Dona Diva com os presentes recebidos na visita; as ramas de mandioca à esquerda, a moranga e as mandiocas

Rocha (2005) relata como muitos grupos domésticos da TI Condá possuem hortas, onde geralmente plantam milho, batata-doce, feijão, abóbora, mandioca e moranga (comidas “tradicionais *Kaingáng*”, “fortes”). Segundo a autora, nem todas as famílias do grupo doméstico participam do cultivo, porém “faz parte das regras de reciprocidade *Kaingáng* dividir com os parentes as roupas e alimentos que cada família consegue” (Rocha, 2005:43).

Há também o costume de se “emprestar” caso falte algum produto. Se pega emprestado de outra pessoa para devolver depois, quando “fizer o rancho”⁵⁸. Geralmente os produtos emprestados são industrializados, como erva mate, açúcar, sal ou farinha de trigo. Na maioria das vezes vi o intermédio ser feito pelas crianças: a mãe manda as crianças pedirem algo emprestado ou devolverem. Em uma ocasião, vieram algumas crianças à casa em que eu estava, com um pote de erva mate, que Matilde guardou em seu pote maior de erva, devolvendo o potinho vazio para as crianças. Perguntei para Matilde de que se tratava

⁵⁸ Expressão regional para as compras de comida da casa.

e ela respondeu que outro dia emprestou erva para a mãe dessas crianças, e que agora estavam devolvendo.

Outro modo da comida circular entre as casas é presentear comida já preparada. Um dia foi feita canjica por Matilde, uma comida “tradicional”, que não se costuma cozinhar rotineiramente (como arroz, feijão, macarrão) e quando estávamos comendo uma das crianças da casa perguntou para Matilde: “Posso levar um prato para as parentes?” e Matilde prontamente fez um grande prato para ser levado pela criança. Perguntei quem eram e ela respondeu que eram suas parentes que moram perto de sua casa, e que sempre que fazem uma “comida diferente” costumam levar para elas e vice-versa.

É importante notarmos que todos esses alimentos dados de presente eram plantados pela própria pessoa que os presenteou ou por alguém de sua casa. Entre os *Kaingáng*, o alimento considerado “criado” ou “do comum” tem um valor distinto do industrializado, sendo os primeiros geralmente dados de presente, não se costumando dar comida comprada. O alimento comprado tem seu preço: todos sabem quanto custa um quilo de arroz ou feijão nos mercados. Já a mandioca ou a batata-doce são “comida tradicional” e não costumam ser encontrados nos mercados da região, portanto não possuem um valor monetário definido.

Isso nos leva a pensar sobre o valor dado a esse tipo de comida em relação às comidas industrializadas compradas no mercado. Richard Reed (1995) argumenta que entre os Guarani do Paraguai a permanência dos modos de produção de subsistência (o cultivo do feijão e do milho, por exemplo) permite que as redes de troca tradicionais se mantenham. Esse modo “tradicional” de produção não é simplesmente suplantado pela lógica de mercado, porém é justaposto à compra de produtos industrializados, formando uma “economia mista”, baseada tanto na compra dos produtos ocidentais, quanto na dependência de sua própria produção alimentar. O autor apresenta o caso de uma família que plantava muito pouco e acabou sendo excluída do sistema de trocas, pois nada tinham a oferecer, portanto não costumavam também receber ajuda de seus parentes e vizinhos. O fato de não plantar exclui a família (ou a casa) das redes de troca, uma vez que os alimentos plantados são o bem mais trocado e dado entre as famílias. Segundo o autor, “a family’s garden produce is unquestionably shared with kith and kin, the social character of purchased commodities is more ambiguous and contentious” (Reed, 1995:136). Segundo o autor, isso se deveria ao fato de que os bens industrializados nunca são abundantes, mas entre os

Kaingáng estes costumam eventualmente ser trocados por produtos plantados no caso de necessidade por parte de alguma família.

3.6 - Mitos sobre Generosidade e Avareza

Vimos como a reciprocidade é praticada através da comida pelos *Kaingáng* de diversas maneiras (MAUSS, 2001). Além da reciprocidade, há outro aspecto de se compartilhar comida que refere-se à doação de alimentos para parentes, vizinhos ou outras pessoas que necessitem. Isso difere dos presentes, pois um presente geralmente é retribuído e no caso da doação não se espera nada de volta. Robert Crépeau diz que a generosidade e a reciprocidade *Kaingáng* estão embasadas em seus mitos de origem:

De acordo com os *Kaingáng*, troca e reciprocidade não são nem dados inconscientes (Lévi-Strauss) nem função da organização dual (Maybury-Lewis), mas algo instituído no passado pela ação dos heróis culturais ancestrais: a) que roubam os elementos básicos da vida dos *Kaingáng*, tais como fogo, água ou mel de seus proprietários primordiais egosístas; b) que generosamente deram à humanidade, por exemplo, o milho através de *Nhar* (ou “Milho”) após sua morte; c) que criaram as metades e as seções associadas após a destruição dos primeiros humanos pela inundação ou dilúvio (Crépeau, 2005:14).

Esses dois heróis ancestrais, o proprietário primordial egoísta, que negava-se a compartilhar as sementes e o fogo, e *Nhar*, que se sacrificou para dar as sementes do milho e outras plantas para a humanidade, opõem-se em seu modo de agir, porém seus mitos pregam uma mesma lógica, isto é, ser generoso e dividir o que tem com aqueles que necessitem, numa espécie de “generosidade generalizada”, sem “sovinar”. A generosidade é narrada como um modo digno de conduta, em detrimento da avareza, comportamento considerado “esteticamente feio”, nos termos de Overing (1991, 2006). Essa lógica prescreve a conduta de doação de comida na TI Xapecó.

O costume de presentear com sementes de milho, feijão ou ramas de mandioca nos remete ao mito de *Nhar*, que distribuiu as primeiras sementes ao povo *Kaingáng*. Dar sementes ou ramas é uma maneira de manter o modo tradicional de produção, incentivando o

cultivo próprio em detrimento da compra de comida nos mercados. É também uma forma de dádiva que leva a uma abundância de produtos, pois é dado algo que vai se multiplicar e eventualmente retornar a seu doador na próxima colheita.

As atuais histórias sobre o monge São João Maria, freqüentemente contadas pelos mais velhos e, portanto, presentes no cotidiano e no imaginário das pessoas, também possuem por pano de fundo uma moral similar ao mito de *Nhar*. A maioria das histórias que ouvi sobre o monge contava sobre infortúnios, principalmente relativos à saúde (GHIGGI, 2006), que recaem sobre as pessoas que não lhe ajudam. É possível também perceber esse valor na lenda da “latinha” ou “panelinha” de São João Maria, da qual compartilha com todos os presentes, saciando a fome mesmo que a comida seja pouca.

Em entrevista, D. Diva me contou sobre a história de uma mulher que lhe negou comida. São João Maria teria passado na casa dessa mulher e pedido um pedaço de pão. Ela lhe jogou o pão por cima do portão, caindo no chão. O monge humildemente recolheu o pão do chão e levou consigo, deixando-o depois na forquilha de uma árvore próxima à uma ponte. Ele então foi para a beira do rio, curar as pessoas que iam lhe procurar. A mulher então ficou sabendo que um curandeiro estava na região, e como ela sofria de uma grave enfermidade, foi se consultar. Chegando na beira do rio lá descobriu que o curandeiro se tratava do “mendigo” para quem ela atirou o pedaço de pão. Ela se surpreendeu e pediu-lhe perdão. São João Maria disse que iria curá-la, indicando-lhe seu remédio: “Sabe aquele pedaço de pão que você jogou, eu não comi ele, coloquei na forquilha da árvore ao lado da ponte. Vá e coma desse pão que você será curada”. A mulher foi e encontrou o pão na forquilha, já embolorado, comeu do pão e curou-se da sua enfermidade

Tanto nas atuais histórias sobre São João Maria como nos mitos fundadores da sociedade *Kaingáng*, as pessoas avarentas ou egoístas são castigadas por suas atitudes, porém, após mudarem sua conduta esses infortúnios são revertidos.

3.7 - Sobre compartilhar a comida forte

Passemos às práticas cotidianas desses discursos: a doação de comida para vizinhos, parentes ou quem necessite. Ao perguntar sobre a fome na área indígena, muitas pessoas diziam que não existe, pois todos

na “família reserva”⁵⁹ se ajudam, não permitindo que ninguém passe fome. Em uma ocasião, enquanto conversava com uma colaboradora, parou uma pessoa na frente de sua casa, com uma sacola plástica cheia de vários pacotes de comida. A colaboradora deu-lhe então um pacote de farinha de milho. Perguntei-lhe quem era e ela contou-me que era a “Mudinha”, que sempre passa pedindo comida e todos ajudam, pois ela parou de trabalhar. Falou também que seu irmão a surra e gasta todo o dinheiro que ganham em cachaça. Em outra ocasião parou a Mudinha na porta da casa de outro colaborador, e sua mulher deu-lhe uma sacola de roupas. Perguntei então para outras pessoas sobre a Mudinha, que me confirmaram que ela passa quase todos os dias pelas casas da aldeia Sede, e que muitos a ajudam. Disseram que ela recebe aposentadoria, mas que é costume passar pedindo, que ela não podia trabalhar e que seus irmãos eram alcoólatras, por isso as pessoas lhe ajudavam.



A “Mudinha” recebendo uma sacola com comida

⁵⁹ É importante problematizarmos a questão do parentesco, pois diversas vezes foi dito que na reserva são todos parentes de certo modo.

A premissa da generosidade, entretanto, não se aplica às relações comerciais das bodegas, que são de donos *Kaingáng*, pois dificilmente vendem fiado seu produto, talvez pela inadimplência que essa prática pode trazer. Um senhor que foi dono de bodega me disse que apesar de alguns compradores pedirem para comprar fiado, alegando que o filho estava passando fome, ele nunca vendia, pois “a gente tem dó dos outros, mas os outros nunca têm dó da gente”. Porém, enquanto conversávamos, a Mudinha parou na porta de sua casa, e sua mulher deu-lhe uma sacola de roupas. A moral da generosidade é desafiada ao se aproximar da lógica do capital, pois nesse contexto vender fiado seria como dar o produto, e provavelmente não haveria retorno em dinheiro no futuro, apenas em produtos que a pessoa poderia vir a ter em excesso, caso plantasse algo (e dinheiro é um bem escasso, como argumentado por Reed, 1995).

Falando sobre troca de produto por produto, é muito comum a prática do “brique”, a troca de uma coisa por outra, como escambo. Durante a pesquisa sempre ouvi as pessoas dizerem que “briqueou” uma coisa por outra, até mesmo o local de residência. Seu Roquinho, por exemplo, contou-me que planta feijão, milho e mandioca, “tudo para o consumo”, mas também faz brique do que sobra por outros produtos que lhe faltam ou por dinheiro. Caso a pessoa precise de um determinado produto, mas não tenha nada que interesse à outra parte para oferecer em troca, o dinheiro torna-se um produto como outro qualquer, pois poderá ser convertido naquilo que seja necessário. O dinheiro não é um bem para ser acumulado, porém para ser usado conforme a necessidade. Como falou um senhor *Kaingáng*, referindo-se a sua aposentadoria: “agora tô comendo o papel que ganho do governo”.

Algo que também nos remete a esse assunto é o episódio do CD, distribuído no período eleitoral. Em uma ocasião, numa roda de chimarrão em que havia *fóg* e *Kaingáng* conversando sobre esse CD, no qual o *fóg* financiador de campanha política diz que os índios, diferente dos italianos, trabalham pensando apenas no que vão comer hoje, não se preocupando com o amanhã (vide transcrição nas páginas 43-44). Em meio a certa polêmica, os *Kaingáng* concordaram com o *fóg*, dizendo que o índio “come tudo de uma vez”, me dando o exemplo de uma festa em que havia tanta comida, que se comeu carne de porco até que todos passaram mal.

Diferente de outros grupos indígenas, como descrito por Overing (1991) por exemplo, a gula não é considerada um comportamento inadequado entre os *Kaingáng*. A menos que a comida seja escassa, e

principalmente quando há uma ocasião em que se pode comer fartamente, é bem visto que o seja feito, sendo sinal de que a comida está boa. Como brincou um interlocutor certa vez, quando íamos para um almoço oferecido pelo projeto de pesquisa que participei em 2005: “Vamos comer uns cinco quilos”. Porém, quando a comida ou a carne são escassas, divide-se a fim de matar a fome de todos, deixando sempre mais para os homens mais velhos da casa⁶⁰.

3.8 - Considerações sobre esse capítulo

O costume de dar comida plantada pela própria pessoa, mudas, sementes e “comida antiga”, pode ser compreendida como uma maneira de fortalecer o corpo social e também os corpos individuais. Incentivar a produção e consumo de comida “forte”, além de fortalecer o corpo social e suas relações tradicionais, é uma maneira de tornar os corpos fortes e menos suscetíveis a doenças, sendo também uma prática de auto-atenção no sentido estrito (MENÉNDEZ, 2003). A própria realização de jogos e festas é também um modo de auto-atenção no sentido amplo, a qual fortalece todo o corpo social. Essas práticas constituem-se, portanto, como práticas de auto-atenção no sentido amplo do grupo como um todo.

A moral da generosidade e o modo de distribuição de comida que ela acarreta também é uma prática de auto-atenção, tanto no em seu sentido amplo como estrito (MENÉNDEZ, 2003). Essa moral e suas práticas tornam reduzidos os casos de pessoas que realmente passam fome, pois estar inserido nesse jogo de relações permite que se peça comida a um vizinho ou parente em caso de necessidade, a qual provavelmente não será negada. São muito mal vistos, por exemplo, os filhos que não cuidam bem de seus pais idosos ou não lhe dão comida de maneira adequada. Do mesmo modo, são mal vistos os pais que não dão comida ou não cuidam adequadamente de seus filhos. Os poucos casos de fome relatados por meus colaboradores foram atribuídos à bebida: os pais “bêbados” não alimentariam seus filhos direito, além de que não teriam dinheiro para comprar comida, pois gastariam tudo em bebida ou até mesmo trocariam comida por cachaça. Enquanto realizei a pesquisa de campo pude ver o “drama social” (TURNER, 2008) que uma situação dessas acarretou, chegando ao ponto de tirarem a filha de

⁶⁰ Borba descreve a mesma coisa em 1908: “Quando teem o que comer, são grande comilões; porém, o pouco também basta a muitos, e cada um satisfaz-se, às vezes, com um só bocado” (Borba, 1908:10)

uma senhora com auxílio do conselho tutelar, sob alegações de que ela estaria bêbada todo o dia e, portanto, não cuidaria adequadamente de seu filho.

Considerações Finais

Ao longo do trabalho podemos perceber como a alimentação dos *Kaingáng* da TI Xaçecó foi influenciada pelo histórico do contato com a sociedade ocidental e as frentes de expansão capitalista (CARDOSO DE OLIVEIRA, 1972), principalmente devido ao desmatamento ocasionado no exíguo território em que foram confinados, mas também pelo acesso a produtos industrializados. Decorrente desse processo histórico, a condição nutricional e de saúde dos *Kaingáng* é precária, especialmente se comparada aos não-índios que habitam próximos à TI, conforme já descrito na página 34 segundo as pesquisas de Höckerberg *et al.* (2001) e Leite (1995).

A distribuição de cestas básicas é de grande ajuda à população da área indígena, porém essa prática gera uma dependência do modo ocidental de produção e consumo, podendo ser considerada “paternalista”. As cestas básicas, bem como a distribuição de sementes geram a dependência de seu fornecimento, como pontuado por Bloemer e Nacke:

[Um] aspecto a ser ressaltado diz respeito à perda da autonomia dos grupos familiares sobre o processo produtivo. Passam a depender diretamente de políticas governamentais que atendam às suas necessidades para produzir dentro do novo modelo. Esta dependência foi registrada ao longo do processo dos recorrentes projetos desenvolvimentistas implementados por meio da atuação assistencialista histórica da Funai. Assim, a cada safra os *Kaingáng* dependem de fornecimento de sementes e insumos agrícolas destinados à correção de solo, e ficam à mercê, muitas vezes, de auxílios provenientes de órgãos municipais, estaduais ou de associações com agricultores regionais para a implementação de suas lavouras (Bloemer e Nacke, 2009:92).

Outro aspecto a ser problematizado é como esta configura uma prática política, sendo uma maneira do órgão tutelador (a FUNAI) conseguir credibilidade, tanto junto aos índios quanto aos olhos da sociedade nacional. Como são distribuídas pela prefeitura do município

(responsável pelo transporte e distribuição das mesmas), é utilizada também como ferramenta política pelo governo municipal em momentos de campanha eleitoral.

A distribuição é aceita de bom grado por parte dos *Kaingáng*, formando-se uma enorme fila para receber as cestas básicas. Mas devemos problematizar a prática paliativa de distribuição de cestas básicas. Enquanto os *Kaingáng* mais velhos falam que o mais adequado é voltarem a comer “comida forte” e sem agrotóxicos, a doação de cestas básicas da FUNAI com comida industrializada (portanto “fraca” e “cheia de venenos”) contradiz o discurso nativo sobre saúde e construção de corpos “fortes”. Se refletirmos sobre o discurso nativo de que a comida “do branco” ou industrializada é “fraca” e causadora de doenças (ou corpos mais fracos e suscetíveis a ficarem doentes), podemos questionar seriamente essa prática de intervenção. Esta é uma prática de atenção não-diferenciada, já que a cesta básica fornecida é a mesma dada às famílias de populações não-índigenas, sendo que seu conteúdo contradiz o discurso nativo sobre o que é uma alimentação saudável. A nutricionista que atua na TI conseguiu alterar um pouco o conteúdo da cesta, em poucos itens, incluindo leite, frutas e açúcar amarelo e eliminando os sucos artificiais. Foi apenas uma pequena mudança e, segundo ela, com grandes dificuldades burocráticas para realizá-la, já que teve que recorrer a “Brasília” (provavelmente à FUNAI ou FUNASA).

Muitos dos profissionais de saúde atribuem os problemas nutricionais dos *Kaingáng*, bem como dos povos indígenas em geral, ao fato de que os índios “não sabem” escolher seus alimentos. É dito que há “práticas alimentares inadequadas”, desde a aquisição (ou seja, os índios “não sabem escolher” os alimentos e compram produtos com validade expirada) até o preparo e consumo. Sobre o preparo, me foi dito por um dos profissionais que atua na TI que os índios não lavam os alimentos de maneira adequada e não fervem a água que consomem. Sobre o consumo há um discurso ainda mais etnocêntrico e higienicista, que afirma que eles dividem seu prato com os cachorros. Além disso, são atribuídos pelos profissionais das equipes de saúde que atuam na TI aspectos depreciativos à “comida forte”, como é o caso do “virado” e o costume de se preparar a comida na banha de porco, os quais são considerados muito gordurosos, com muito colesterol e portanto possíveis causadores de doenças. Conforme o trabalho realizado por Langdon *et al.* (2006), do qual fui um dos assistentes de pesquisa, as

queixas sobre os profissionais das equipes de saúde por parte dos indígenas são pontuais:

os AIS de Xapecó lembravam de um enfermeiro que a seus olhos demonstrou uma atitude de preconceito quando argumentou contra o uso do fogo de chão nas casas indígenas, acusando-os de sujos: “O índio não é sujo; todos nós têm roupa limpa no varal (Langdon *et al.*, 2006:2642)

Tal preconceito por parte dos profissionais de saúde que atuam entre as populações indígenas expressa uma dupla hierarquia: a do branco em relação ao índio, considerando-os sujos e ignorantes, e outra, do saber biomédico frente à medicina indígena, sendo o primeiro considerado superior às outras formas de conhecimento (LANGDON, 2000).

No intuito de alterar essas práticas, vistas como prejudiciais pelos profissionais de saúde, são feitas campanhas de orientações desde a aquisição (como olhar a data de validade e comprar mais frutas e verduras) até o preparo (recomendando práticas de higiene como limpeza da cozinha, lavar as mãos, usar água fervida, lavar as mãos das crianças, etc.).

O discurso de ensinar ou culpabilizar os índios (particularmente as mães), sem levar em conta as circunstâncias históricas do contato, não considera o *campo de possibilidades* (VELHO, 1994) em que os *Kaingáng* encontram-se inseridos. Uma interpretação de sua atual situação nutricional deveria se ater mais às condições de vida na aldeia, como as precárias condições de habitação e saneamento, do que simplesmente culpabilizar suas práticas alimentares por um olhar etnocêntrico.

Não podemos negar o cruel histórico do contato com a sociedade ocidental, o qual acarreta conseqüências nefastas ainda atualmente. A condição nutricional (no qual se inclui o acesso aos alimentos, tanto em quantidade como qualidade) é determinada por múltiplos fatores, como proposto por Leite (2007). O autor pontua que os déficits nutricionais em áreas indígenas não são associados apenas à escassez de alimentos, mas também às condições de saneamento básico das aldeias e o acesso aos serviços de saúde. Melhorar tais aspectos da vida nas aldeias far-se-ia mais frutífero do que campanhas de “educação nutricional” embasadas em nossas concepções do que é “nutricionalmente adequado”.

De acordo com Leite (2005, 2007), não podemos compreender a mudança da alimentação nas sociedades indígenas apenas como uma mera “aculturação”, na qual a alimentação “antiga” é substituída pela “nova” e os alimentos “tradicionais” são substituídos pelos “introduzidos”. O autor demonstra como ocorre a adoção de novos elementos, muitas vezes sendo incorporados aos “tradicionais”, segundo a lógica e as escolhas alimentares nativas, processo que quebra com a dicotomia alimentos “tradicionais” vs “introduzidos”. O autor não vê os *Warí* como “vítimas passivas das transformações”, mas como agentes que “têm um papel central na definição de suas trajetórias, pensando e decidindo, isto é, optando ativamente por suas condutas” (Leite, 2005:7-8). Ou seja, ao incorporar um determinado alimento em seu cardápio, essa é uma escolha feita segundo a lógica nativa, e não devido à uma “imposição” do mundo ocidental. Reconhecendo a dinamicidade da cultura (GEERTZ, 1989), a mudança na alimentação deve ser vista como uma permanência da cultura (LEITE 2008), dado que as mudanças ocorrem no sistema simbólico nativo, de acordo com sua própria lógica.

Murrieta (1998) propõe que não devemos nos ater apenas aos processos micro (simbólicos, individuais, sociais) ou macro (determinantes ecológicos, econômicos, históricos e políticos), mas avaliar a complexa interação entre esses múltiplos fatores influenciando as escolhas alimentares. Nas palavras do autor, escolhas alimentares estão imbricadas em um “processo infinitamente mais complexo que um mero reflexo de forças produtivas; onde fatores “limitantes”, ecológicos e econômicos, são traduzidos localmente dentro de um número de variáveis restritas, onde opções e preferências movimentam-se e são (também!) articuladas emocional e culturalmente” (Murrieta, 1998:25).

As escolhas e práticas são determinadas pelos fatores de ordenamento simbólico da realidade, mas também pelas limitações e possibilidades impostas pelo contexto histórico, político e ambiental. O campo de possibilidades atual foi dado historicamente, com o desmatamento da área e o confinamento em um território restrito. A prática de comer “miúdo de frango” industrializado, comum entre as famílias mais desfavorecidas da TI, não pode ser compreendida simplesmente como uma escolha dos *Kaingáng*, porém como o permitido por seu campo de possibilidades econômicas de se comer carne todos os dias (lembrando novamente que para os *Kaingáng* “se

não tem carne, não tem comida” e que preferem comer carne de porco à carne de frango, ou mesmo carne de frango ao invés de miúdos).

Percebemos neste trabalho como diversas práticas nativas, como troca ou doação de alimentos e a valorização das comidas “antigas”, constituem-se como práticas de auto-atenção, tanto no sentido amplo como estrito. Entretanto, algumas dessas práticas são criticadas pelos profissionais de saúde. Enquanto os *Kaingáng* consideram a comida “forte” saudável e boa para a construção de um corpo forte (caso não seja consumida por uma pessoa que esteja doente, enfraquecida), os profissionais de saúde as condenam, atribuindo aspectos depreciativos a esses alimentos. Em suma, para que se efetive uma *atenção diferenciada à condição nutricional dos povos indígenas* é preciso que seja revista a perspectiva biomédica que considera as escolhas dos alimentos ou modos de preparo nativos enquanto “práticas inadequadas de alimentação”. De igual modo, é necessária uma reformulação das práticas paliativas de doação de alimentos, não adequados ao que os nativos consideram “saudáveis”. Na perspectiva nativa, a comida doada nas cestas básicas é considerada “fraca” e “cheia de veneno” pelos *Kaingáng* mais velhos, um veneno que age em longo prazo, constituindo corpos fracos e mais suscetíveis ao adoecimento.

Além de culturalmente diferenciadas, futuras ações de intervenção deveriam ser orientadas pelas escolhas e anseios nativos, os quais se guiam por diretrizes mais amplas e focadas em longo prazo do que ações paliativas. Podemos usar como exemplo a recomendação de SJM de voltar a plantar “as comidas antigas”. Além de ser culturalmente adequada, essa seria uma prática ecologicamente correta, dado que as “comidas antigas” são consideradas saudáveis pelo sistema médico nativo e seu cultivo não demanda agrotóxico como o milho e a soja híbridos, amplamente cultivados na TI. Nesse contexto, caso não seja estimulado esse modo de agricultura tradicional, em detrimento do cultivo de milho e soja transgênicos cultivados para a venda no mercado nacional e internacional (e que mesmo assim não trazem grandes benefícios econômicos aos *Kaingáng*), as profecias de São João Maria sobre a comida e o meio ambiente, sempre lembradas pelos *Kaingáng* mais velhos, podem vir a se tornar reais.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Ledson Kurtz. **Dinâmica religiosa entre os Kaingang do Posto Indígena de Xaçecó**. 1998. 165 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFSC, Florianópolis, 1998.
- _____. **Análise Antropológica das Igrejas Cristãs entre os Kaingáng Baseada na Etnografia, na Cosmologia e no Dualismo**. 2004. 278 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS, UFSC, Florianópolis, 2004a.
- _____. *"História dos antigos" como objeto de reflexão sobre o cristianismo entre os Kaingáng*. In: K. Tommasino; Lúcio T. Mota. Francisco S. Noelli (Orgs.). **Novas contribuições aos Estudos Interdisciplinares dos Kaingáng**. Londrina: Editora da EU, 2004b. p.285-316.
- AQUINO, Alexandre Magno de. **Ën Ga Uyg Ën Tóg ("Nós Conquistamos Nossas Terras")**: Os Kaingang No Litoral Do Rio Grande Do Sul. 2008. 213 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UnB, Brasília, 2008.
- BATESON, Gregory. **"A Theory of Play and Fantasy" in Steps to an Ecology of Mind**. Chicago: University of Chicago Press, 1972. 191p.
- BLOMER, N. M.S.; NACKE. A. A precarização de políticas públicas e suas repercussões na auto-sustentação dos kaingang do oeste catarinense. **Ilha. Revista de Antropologia**, Florianópolis, (no prelo), 2009
- _____. As áreas indígenas Kaingáng no Oeste Catarinense. In: Neusa Maria Sens Bloemer; Aneliese Nacke; Arlene Renk; Leonel Piovezana. (Org.). **Os Kaingáng no Oeste Catarinense: tradição e atualidade**. Chapecó: Editora Argos, 2007, p. 43-78.
- BORBA, Telêmaco M. Observações sobre os indígenas do Estado do Paraná. **Revista do Museu Paulista**, São Paulo, v.6, p. 53-62, 1904.
- _____. **Actualidade Indígena**. Curitiba: Imprensa Paranaense, 1908. 172 p.
- BRIGGS, Charles. **Learning How to Ask: A Sociolinguistic Appraisal of the Role of the Interview in Social Science Research**. Cambridge: Cambridge University Press, 1986. 155p.
- CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. **A Sociologia do Brasil indígena**. Brasília: Tempo Brasileiro, 1972. 149 p.
- _____. *"O movimento dos conceitos na antropologia"*. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v.36, p.13-31, 1993

_____. O trabalho do antropólogo: Olhar, ouvir, escrever. In: **O trabalho do Antropólogo**. Brasília: Paralelo, v.15, 1998, p.17-35

CRÉPEAU, Robert. A contribuição de Sílvio Coelho dos Santos ao estudo dos Jê do Sul. **Ilha. Revista de Antropologia**, Florianópolis, (*no prelo*), 2009

_____. Os Kamé vão sempre primeiro: dualismo social e reciprocidade entre os Kaingáng. In: **Anuário Antropológico**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2005. p. 9-33.

_____. A prática do xamanismo entre os Kaingang do Brasil meridional: uma breve comparação com o xamanismo Bororo. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 8, n. 18, p. 113-129, dez. 2002.

_____. Mito e ritual entre os Índios Kaingáng do Brasil meridional. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v.3, n. 6, p. 173-186, 1997.

DA MATTA, Roberto. **Um Mundo Dividido: A Estrutura Social dos Índios Apinajé**. Pétrópolis:Vozes, 1976. 254p.

D'ANGELIS, Wilmar da Rocha. Mabilde e seus “apontamentos” sobre os coroados selvagens: tentando separar informação de mistificação e preconceitos. In: Reunião Brasileira de Antropologia, 25, 2006, Goiânia. **Anais...** Associação Brasileira de Antropologia. 2006.

D'ANGELIS, Wilmar R.; FÓKÂÊ, Vicente Fernandes.Toldo Imbú. O cacique Condá, os índios do Xapecó e as terras do Imbú. **Série Documentos, n.3**. Chapecó: UNOESC – CEOM, 1994. 126p.

DIEHL, Eliana E. **Entendimentos, práticas e contextos sóciopolíticos do uso de medicamentos entre os Kaingáng** (Terra Indígena Xapecó, Santa Catarina, Brasil). 2001. 230f. Tese (Doutorado em Saúde Pública) – ENSP, Fiocruz,, Rio de Janeiro, 2001

DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1996. 216p.

_____. Deciphering a Meal. In: **Implicit Meanings: Selected Essays in Anthropology**. London: Routledge & Kegan Paul. 1975.231p.

EMERSON, Robert M., Rachel I. FRETZ, and Linda L. SHAW. 1995. **Writing Ethnographic Fieldnotes**. Chicago: The University of Chicago Press. 272p.

FASSHEBER, José Ronaldo Mendonça.. **Etno-Desporto Indígena:** contribuições da antropologia social a partir da experiência entre os Kaingáng. 2006. 172f. Tese (Doutorado em Educação Física) 2– FEF, UNICAMP, Campinas, 2006.

FAUSTO, Carlos. Feasting on People: Cannibalism and Commensality in Amazonia. **Current Anthropology**, Chicago v. 28, p. 497-530, 2007.

FERNANDES, Ricardo Cid. O 15 e o 23: políticas e políticos Kaingáng. **Campos**, Curitiba, v.7, n.2, p. 21-46, 2006.

FUNASA. Atenção à Saúde da População Indígena: Uma proposta de integração ao Sistema Único de Saúde em Santa Catarina. Abril de 2006. Disponível em:

<http://www.saude.sc.gov.br/geral/planos/programas_e_projetos/saude_indigena/PLANO%20ESTADUAL%20DE%20ATENÇÃO%20À%20SAÚDE%20INDÍGENA%20versão%20abril%202006.pdf>. Acesso em: 20 out. 2009

FUNASA. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional Indígena (Sisvan - Indígena). Importância para a Funasa, definição e objetivos. Disponível em:<http://www.funasa.gov.br/internet/vigSubII_vigAlimentar.asp>. Acesso em: 20 out. 2009

GARNELO, Luiza. Políticas de Saúde Indígena na Amazônia: Gestão e contradições. In: Elenise Scherer e José Aldemir de Oliveira. (Org.). **Amazônia: Políticas Públicas e Diversidade Cultural**. 1 ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2006, p. 133-160.

GEERTZ, Clifford. A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: LTC. 1989. 326p.

GHIGGI, Ari. **Representações e Práticas no Tratamento de Infortúnios entre os Kaingáng Crentes da Aldeia Sede da Terra Indígena Xapecó**. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Sociais), Departamento de Sociologia e Ciências Política, UFSC, Florianópolis, 2006.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A Fome e o Paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Estudos Históricos** (Rio de Janeiro), Rio de Janeiro, v. 33, p. 40-50. 2004.

_____. **A escassez e a fartura: categorias cosmológicas e subjetividade nas festas do Divino Espírito Santo entre imigrantes açorianos no Rio de Janeiro** In: Cavalcanti, Maria Laura V.C.; Gonçalves, José Reginaldo S.. (Org.). **As festas e os dias:** ritos e sociabilidades festivas. Rio de Janeiro: Contracapa, 2009. p.11-35.

- GOW, Peter. The Perverse Child: Desire in a Native Amazonian Subsistence Economy. **Man**, Illinois, v. 24, n. 4, p.567-582, dec. 1989.
- GREENE, Shane. The Shaman's Needle: development, shamanic agency, and intermediality in Aguaruna Lands, Peru. **American Ethnologist**, Illinois, v.25, n.4, p.634-658, 1998.
- HAVERROTH, Moacir. **Kaingáng**: um estudo etnobotânico - uso e classificação das plantas cultivadas na área indígena Xaçecó (oeste de SC). 1997. 192f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - PPGAS, UFSC, Florianópolis, 1997.
- HOKERBERG, Yara Hahr Marques; DUCHIADE, Milena Piraccini and BARCELLOS, Christovam. Organização e qualidade da assistência à saúde dos índios Kaingáng do Rio Grande do Sul, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública** [online]. v.17, n.2. p.261-272. 2001. Acesso em: 28 out. 2009.
- ISA - Instituto Socioambiental, 2009. Kaingáng. Disponível em:< <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/kaingang/283>> Acesso em 07 out.2009.
- KENSINGER K., KRACKE W. 1981. **Working Papers on South American Indians**: Food Taboos in Lowland South America. Bennington:Vermont, 1981.198p.
- KÜHL, Adriana Masiero *et al.* Perfil nutricional e fatores associados à ocorrência de desnutrição entre crianças indígenas Kaingáng da Terra Indígena de Manguueirinha, Paraná, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 25, n. 2, p.409-420, fev. 2009.
- LABIAK, Araci Maria. **Frutos do Céu e Frutos da Terra**: Aspectos da Cosmologia Kanamari no Warapekom 1997. 164f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - PPGAS, UFSC, Florianópolis, 1997.
- LAGROU, Elsje Maria. "Homesickness and the Cashinahua self: a reflection on the embodied condition of relatedness". In Overing, J. & Passes, A. Eds. **The anthropology of Love and Anger**: The Aesthetics of Conviviality in Native Amazonia. London & New York: Routledge, 2000, p. 152-169.
- _____. O que nos diz a arte Kaxinawa sobre a Relação entre Identidade e Alteridade? **Mana**, v.8, n.1, p. 29-61. 2002.
- LANGDON, Esther Jean. **Saúde e Povos Indígenas**: Os desafios na virada do século. Antropologia em Primeira Mão, No. 41. Florianópolis, SC: Programa de Pós-Graduação em Antropologia, UFSC, 2000
- _____. Uma avaliação crítica da atenção diferenciada e a colaboração entre a antropologia e profissionais de saúde. In: LANGDON, E. J.;

GARNELO, L. (Org.). **Saúde dos povos indígenas**: reflexões sobre antropologia participativa. Rio de Janeiro: ContraCapa: ABA,2004, p. 33-51.

_____. Feasting on People. Comments E. Jean Langdon. **Current Anthropology**, v. 48, pp. 517-518. 2007.

LANGDON, Esther Jean.; DIEHL, Eliana E. Participação e autonomia nos espaços interculturais de Saúde Indígena: reflexões a partir do sul do Brasil. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 16, n. 2, p.19-36, 2007

LANGDON, Esther Jean *et al.* . A participação dos agentes indígenas de saúde nos serviços de atenção à saúde: a experiência em Santa Catarina, Brasil. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 22, n. 12, Dec. 2006 .

LEITE, Jurandyr Carvalho Ferrari. Sul e Sudeste: Fome e os equívocos da ação indigenista. In: Ricardo Verдум (org.). **Mapa da Fome entre os Povos Indígenas no Brasil (II)**. Contribuição à Formulação de Políticas de Segurança Alimentar Sustentáveis. Brasília: Instituto de Estudos Socioeconômicos, Museu Nacional, Associação Nacional de Apoio ao Índio/Bahia, 1995. p.40-44.

LEITE, Maurício Soares. **Transformação e Persistência**: Antropologia da Alimentação e Nutrição em uma Sociedade Indígena Amazônica. 1. ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz. 2007. 239p.

_____. Transformação e persistência: notas sobre práticas alimentares, cosmologias e mudanças entre povos indígenas. In: **26ª Reunião Brasileira de Antropologia**, 2008, Porto Seguro. CD ROM (vol I) da 25ª Reunião Brasileira de Antropologia. 2008.

_____. 'Você quando chegou aqui não entendia nada' Do estudo de caso Warí a uma reflexão sobre as abordagens em pesquisas sobre alimentação e nutrição de povos indígenas. In: Congresso Brasileiro de Ciências Sociais e Humanas em Saúde da Associação Brasileira de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, 3, 2005, Florianópolis. **Anais....** Rio de Janeiro: ABRASCO, 2005.

LÉVI-STRAUSS, Claude. Le triangle culinaire. **L 'Arc**. 26:19-29, 1965.

_____. **Mitológicas I: O Cru e o Cozido**. São Paulo: Cosac Naify, 2004a.

_____. **Mitológicas II: Do Mel às Cinzas**. São Paulo: Cosac Naify, 2004b.

_____. **Mitológicas III: A Origem dos Modos à Mesa**. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

MAFFESOLI, Michel. **O mistério da conjunção**: ensaios sobre comunicação, corpo e socialidade. Porto Alegre: Sulina. 2005. 104p.

- MANFROI, Ninarosa Mozzato da Silva. **A história dos Kaingáng da terra indígena Xaçecó (SC) nos artigos de Antônio Selistre de Campos** : Jornal a Voz de Chapecó 1939/1952. 2008. 143f. Dissertação (Mestrado História) – Programa de Pós-Graduação em História, UFSC, Florianópolis, 2008.
- MARCUS, George. Ethnography in/of the world system: the emergence of multi-sited ethnography. **Annual Review of Anthropology**, n 24, p. 95-117, 1995
- MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a Dádiva**. Lisboa: Perspectiva do Homem. 2001. 70p.
- MAUÉS, Raimundo Heraldo; MAUÉS, Maria Angelica Motta. O modelo da reima: representações alimentares em uma comunidade amazônica. **Anuário Antropológico**, Rio de Janeiro, v. 3, n. 2, p.120-147, 1978.
- MCCALLUM, Cecília. Alteridade e Sociabilidade Kaxinauá: perspectivas de uma antropologia da vida diária. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 13, n. 38. p.127-133, 1998.
- MELATTI, Delvair. Aspectos da organização Social dos Kaingáng paulistas. São Paulo: FUNAI, 1976.172p.
- MENENDEZ, Eduardo L. Modelos de atención de los padecimientos: de exclusiones teóricas y articulaciones prácticas. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 1, p.185-208, 2003.
- MINTZ, S. W.; DU BOIS, C. M. The anthropology of food and eating. **Annual Review of Anthropology**, n.31, p. 99-119, 2002.
- MURRIETA, R. S. S. O Dilema do Papa-Chibé: Escolhas Alimentares, Nutrição e Práticas de Intervenção na Ilha de Ituqui, Pará, Brasil. **Revista de Antropologia** , São Paulo, v. 41, n. 1, p. 97-150, 1998.
- NACKE, Anelise. **O índio e a terra** : a luta pela sobrevivência no Posto Indígena Xaçecó-SC. 1983 190f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). – PPGAS, UFSC, Florianópolis, 1983.
- OLIVEIRA, Maria Conceição de. Percepção Corpórea e a questão da dieta em momentos de Liminalidade. In: I Conferência Macro-Regional sobre Prevenção de DST/Aids entre povos indígenas, 1998, Londrina. **Anais...** Brasília : Editado pelo Ministério da Saúde - Programa Nacional DST/Aids, 1998. v. I. p. 69-78.
- _____. **Os curadores Kaingáng e a recriação de suas práticas**: estudo de caso na Aldeia Xaçecó (Oeste de SC). 1997. 246f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - PPGAS, UFSC. Florianópolis, 1997a.

- _____. **Os Especialistas Kaingáng e os Seres da Natureza:** curadores da aldeia Xaçecó - oeste de S.C.. 1. ed. Florianópolis: Fundação Catarinense de Cultura - FCC Edições, Imprensa Oficial do Estado de Santa Catarina, 1996. 102 p
- OLIVEIRA, Philippe Hanna de Almeida. **Rádio Kahnru** - O processo de implementação de uma rádio comunitária na TI Xaçecó. 2005. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Ciências Sociais) – CFH, UFSC, Florianópolis, 2005.
- _____. Aspectos da vida diária Kaingáng: Papéis de Gênero na Aquisição, Distribuição e Preparo dos Alimentos. In: Seminário Internacional Fazendo Gênero 8, 2008, Florianópolis. **Anais**. Florianópolis: Editora Mulheres, 2008.
- OVERING, Joanna & Alan Passes., (eds.) 2000. "Introduction: Conviviality and the opening up of Amazonia anthropology". In: **The Anthropology of Love and Anger: the aesthetics of conviviality in native Amazonia**. London: Routledge, 2000. p.9-14.
- OVERING, Joanna. A estética da produção: o senso de comunidade entre os Cubeo e os Piaroa. **Revista de Antropologia**, São Paulo, n. 34, p. 7-33, 1991.
- _____. Elogio do Cotidiano: A Confiança e a Arte da Vida Social em uma Comunidade Amazônica. **Mana**, Rio de Janeiro, v.5, n.1, p.81-107, 1999.
- _____. O fétido odor da morte e os aromas da vida: poética dos saberes e processo sensorial entre os Piaroa da bacia do Orinoco. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v.49, n.1, p.19-54, 2006.
- PEREIRA, Walmir da Silva. **Ferrovia São Paulo - Rio Grande e os índios Xokleng** - relações interétnicas e modernidade no Brasil meridional. 1995. 195f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFSC, Florianópolis, 1995.
- PIOVEZANA, L. A educação no contexto indígena Kaingang. In: Leonel Piovezana. (Org.). **Os Kaingang no Oeste Catarinense: Tradição e atualidade**. Chapecó: Argos, 2007. p.101-122.
- REED, Richard. Household Ethnicity, Household Consumption: Commodities and the Guarani. **Economic Development and Cultural Change**, v.44, n.1, p.129-145, 1995.
- RIVAL, L. Seed and Clone: The symbolic and social significance of bitter manioc cultivation. In: Laura M. Rival & Neil L. Whitehead (eds.). **Beyond the Visible and the Material: the Amerindianization of society in the work of Peter Rivière**. Oxford: Oxford University Press, 2001. p.57-79.

ROCHA, Cinthia C. 2008. **Estudo de avaliação da metodologia utilizada pelo PRAPEM/ Microbacias 2 junto às populações indígenas de Santa Catarina**. Relatório Final. Florianópolis: EPAGRI, 2008.

_____. **Adoecer e Curar**: Processos da sociabilidade Kaingáng. 2005. 160f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFSC, Florianópolis, 2005.

RODRIGUES, Ayrton Dall'Igna. Línguas brasileiras – para o conhecimento das línguas indígenas. São Paulo: Edições Loyola. 1986.

ROSA, Patrícia Carvalho. A Noção De Pessoa E A Construção De Corpos Kaingang Na Sociedade Contemporânea. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 2, n. 1, p. 15-43, jan./jun. 2008.

ROSA, Rogério Réus Gonçalves da. "**Os Kujá são diferentes**": um estudo etnológico do complexo xamânico dos Kaingang da terra indígena Votouro. 2005. 416f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005.

SÁEZ, Oscar Calavia. In search of ritual. Tradition, outer world and bad manners in the Amazon. **Journal of the Royal Anthropological Society**, v. 10, n. 1, p.157-173, 2004.

SÁEZ, O. C. ; NAVEIRA, Miguel Carid ; GIL, Laura Pérez. O saber é estranho e amargo. Mitologia e sociologia do conhecimento entre os Yaminawa.. **Revista Campos**, Curitiba, v. 4., p.9-28, 2003.

SAHLINS, Marshall. The sadness of sweetness - The native anthropology of Western Cosmology. **Current Anthropology**, vol. 37, n. 3. p.395-415, 1996.

SANTOS, Silvio Coelho dos. Indigenismo e expansão capitalista: faces da agonia Kaingáng. Trabalho apresentado para o concurso publico de professor titular em Antropologia. Florianópolis, UFSC, 1979.

_____. **A integração do índio na sociedade regional**. Florianópolis: Editora da UFSC, 1970. 138p.

_____. **Os Grupos Jê em Santa Catarina**. Projeto de pesquisa. Rio de Janeiro: Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, 1963

SAVOLDI, Adiles. Olhares sobre a Terra Indígena Xaçecó. **Cadernos do CEOM**, Chapecó, v.19, n.24, p. 53-81, jul.2006.

SEEGER, Anthony, DA MATTA, Roberto e VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. A construção da pessoa nas sociedades indígenas brasileiras. In: J. Pacheco de Oliveira Filho (ed.), **Sociedades indígenas e**

indigenismo no Brasil. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ/Marco Zero, 1987 [1979]. p.123-154.

SEEGER, Anthony. Corporação e corporalidade: ideologia de concepção e descendência. In: Seeger, A (Orgs). **Os Índios e Nós:** estudos sobre sociedades tribais brasileiras. Rio de Janeiro: Campus, 1980. p. 127-131.

SILVA, Sergio Baptista da. Dualismo e cosmologia Kaingáng: o *xamã e o domínio da floresta*. **Horizontes Antropológicos** [online]. v.8, n.18, p. 189-209, 2002.

STRATHERN, Marilyn. **The Gender of the Gift.** California: University of California Press, 1988. 422p.

TASSINARI, Antonella. **Contribuição à história e à etnologia do baixo Oiapoque:** a composição das famílias Karipuna e a estruturação das redes de troca. 1998. 365f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS, USP, São Paulo, 1998.

TEMPESTA, G. A. **A produção continuada dos corpos.** Práticas de resguardo entre os Wapichana e os Macuxi em Roraima. 2004. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – IFCH, UNICAMP, Campinas: 2004.

TOMMASINO, K. Território e territorialidade Kaingang – Resistência cultural e historicidade do grupo Jê. In: MOTA, L. T.; NOELLI, F. S.; TOMMASINO, K. (orgs) **Uri e Waxi** – Estudos Interdisciplinares dos Kaingang. Londrina: Eduel, 2000. p.191-226.

TOMMASINO, Kimiye, MOTA, Lúcio Tadeu, NOELLI, Francisco Silva. **Novas Contribuições aos Estudos Interdisciplinares dos Kaingáng.** Londrina: Eduel. 2004. 413p.

TURNER, T. Visual Media, Cultural Politics, and Anthropological Practice. Some Implications of Recent Uses of Film and Video among the Kayapo of Brazil. **C.V.A. Review**, p. 8-13, spring 1990.

TURNER, Victor W. Dramas. **Campos e Metáforas.** Rio de Janeiro: EdUFF, 2008. 278p.

_____. **O processo ritual.** Petrópolis: Vozes, 1974 248p.

UZENDOSKI, Michal A. Manioc Beer and Meat: Value, Reproduction, and Cosmic Substance among the Napo Runa of the Ecuadorian Amazon. **Journal of the Royal Anthropological Institute.** v.10, n.4, p.883-902, 2004.

- VEIGA, Juracilda. *“Organização Social e Cosmovisão Kaingáng: uma introdução ao parentesco, casamento e nominação em uma sociedade Jê Meridional”*. 1994. 217f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – IFCH, UNICAMP, Campinas, 1994.
- _____. Cosmologia Kaingang e suas práticas rituais Encontro Anual da Anpocs, 24, 2000, Campinas. **Anais**. Rio de Janeiro: ANPOCS, 2000.
- VELHO, Gilberto. **Projeto e Metamorfose**: Antropologia das Sociedades Complexas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.
- VERDUM, Ricardo (org.) Mapa da Fome entre os Povos Indígenas no Brasil (II). **Contribuição à Formulação de Políticas de Segurança Alimentar Sustentáveis**. Brasília: Instituto de Estudos Socioeconômicos, Museu Nacional, Associação Nacional de Apoio ao Índio/Bahia, 1995.79p.
- VIEGAS, Susana de Matos. **Terra Calada**: os Tupinambá na Mata Atlântica do Sul da Bahia. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2007. 344p.
- _____. Eating with your favorite mother: time and sociality in a South Amerindian Community (South of Bahia/Brazil). **Journal of the Royal Anthropological Institute**. , v.9, n.1, p.21-37, 2003.
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. **Araweté**: os deuses canibais. Rio de Janeiro: ANPOCS, 1986. 744p.
- _____. **Indivíduo e Sociedade no Alto Xingu**: Os Yawalapíti. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social), PPGAS/Museu Nacional/ UFRJ, Rio de Janeiro, 1977.
- _____. Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio. **Mana**, Rio de Janeiro, v.2/2, p.114-144, 1996.
- WIESEMANN, Úrsula Gojtéj. Dicionário Bilingüe Kaingáng - Português. Curitiba, Brazil: Editora Evangélica Esperança, 2002.
- WOORTMAN, Klaas. **Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda**. Relatório Final. Série Antropologia v.20, Brasília: UnB. 1977

ANEXOS

Anexo 1: Mito de origem Kaingáng, narrado pelo Cacique Arakxô a Telêmaco Borba em 1908:

“Em tempos imemoráveis, deu-se um dilúvio que cobriu a terra inteira, habitada de nossos antepassados. Somente o cume da serra Krinjinjimbé (Serra do Mar) sobressaía das águas diluviais. Os Kaingang, Kaiurucrê e Kamé nadavam na direção dela, cada um com um luminoso tição entre os dentes. Os Kaiurucrê e os Kamé cansaram, afundaram-se e pereceram; suas almas foram habitar o interior da montanha. Os Kaingang e uns poucos Curutons atingiram com dificuldade o cume da serra, onde permaneceram uns no chão, outros nos ramos das árvores porque não acharam mais lugar. Lá passaram uns dias sem alimento e sem que as águas baixassem. Já esperavam a morte, quando ouviram o canto das saracuras que traziam cestinhos de terra , que deitavam nas águas. Assim, as águas foram recuando devagar. Os Kaingang clamavam às saracuras que se apressassem. Estas redobram suas vozes e pediram aos patos que as ajudassem. Em pouco tempo conseguiram formar uma planície espaçosa no monte, que dava bastante campo aos Kaingang, com exceção daqueles que se refugiaram nas árvores. Estes foram transformados em macacos e os Curutons em macacos urradores. Desaparecida a inundação, os Kaingang estabeleceram-se nas proximidades da serra do mar. Os Kaiurucrê e os Kamé , cujas almas moravam no interior da serra, começaram a abrir caminhos. Depois de muitos trabalhos e fadigas, uns puderam sair de um lado, os outros do outro. Na abertura de onde saíram os Kaiurucrê , teve sua nascente um belo arroio e lá não havia pedras; daí veio que eles têm os pés pequenos. Pelo contrário o caminho dos Kamé levava sobre terreno pedregoso, daí eles terem os pés compridos. Na noite em que tinham saído da abertura da serra, acenderam fogo e Kaiurucrê formou de cinzas e carvão tigres e lhes disse: ide e devorai homens e animais ! E os tigres se foram rugindo. Não tendo mais carvão para pintar, fez de cinzas as antas e disse-lhes: ide e comei folhas e ramos! Kaiurucrê estava outra vez a formar um animal ; faltavam a estes ainda os dentes, a língua e umas garras quando apontou o dia. Não tendo mais forças de dia, pôs-lhe uma vara na boca e disse-lhe: não tendo dentes, vive de formigas! Isto é a razão porque o tamanduá é um animal não acabado e imperfeito. Na noite seguinte continuou e formou outros animais, entre eles as abelhas boas. Kamé também fez animais, porém diversos, para combater aqueles. Assim ele fez os leões americanos, as cobras

venenosas e as vespas. Acabado este trabalho, marcharam e foram se unir aos Kaingang. (...) Depois de terem chegado a uma grande planície, reuniram-se e aconselharam-se como deviam casar os filhos. Casaram primeiro os Kaiurucré com as filhas dos Kamé, e vice-versa. Quando porém, restavam ainda muitos jovens, casaram-nos com as filhas dos Kaingang. E daí veio que os Kaiurucré, os Kaingang e os Kamé são parentes e amigos.”

Anexo 2: Mito de *Nhara*, por Telêmaco Borba (1908):

— 23 —

2

NHARA

Meos antepassados alimentavam-se de fructos e mel; quando estes faltavam, soffriam fome. Um velho de cabellos brancos, de nome *Nhara*, ficou com dó delles; um dia disse a seos filhos e genros que, com cacetes, fizessem uma roçada nos taquaraes e a queimasssem. Feito isto, disse aos filhos que o conduzissem ao meio da roçada; alli conduzido, sentou-se e disse aos filhos e genros: — Tragam cipós grossos. — E tendo estes lh'os trazido, disse o velho: — Agora vocês amarrem os cipós a meo pescoço, arrastem-me pela roça em todas as direcções; quando eu estiver morto, enterrem-me no centro della e vão para os matos por espaço de tres luas. Quando vocês voltarem, passado esse tempo, acharão a roça coberta de fructos que, plantados todos os annos, livrarão vocês da fome. — Elles principiaram a chorar, dizendo que tal não fariam; mas, o velho lhes disse: — O que ordeno é para bem de vocês; se não fizerem o que mando, viverão soffrendo e muitos morrerão de fome. «E, de mais, eu já estou velho e cansado de viver.» Então, com muito choro e grita, fizeram o que o velho mandou e foram para o matto comer fructas. Passadas as tres luas, voltaram e encontraram a roça coberta de uma planta com espigas, que é o milho, feijão grande e morangos. Quando a roça esteve madura, chamaram todos os parentes e repartiram com elles as sementes. E' por esta razão que temos o costume de plantar nossas roças e irmos comer fructas e caçar por tres ou quatro luas. O milho é nosso, aqui da nossa terra; não foram os brancos que o trouxeram da terra delles. Demos ao milho o nome de *Nhara* em lembrança do velho que tinha este nome, e que, com o seo sacrificio, o produziu.

Anexo 3: Decreto nº 564, de 08 de junho de 1992

PORTARIA Nº 089/PRES, de 05 de fevereiro de 2002.

O PRESIDENTE DA FUNDAÇÃO NACIONAL DO ÍndIO - FUNAI, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Estatuto, aprovado pelo Decreto nº 564, de 08 de junho de 1992, e tendo em vista o que consta do Processo nº 08620-0905/98 e Processo nº 565/99,

RESOLVE :

Art. 1º Determinar a instauração do Processo Administrativo Disciplinar, para apurar possíveis irregularidades administrativas praticadas pelo servidor VALDO CORREIA DA SILVA, Tratorista, nível NA-A.III, matrícula nº 0444209, quando do exercício da função pública de Chefe do Posto Índigena Xapecó, DAS-101.2, jurisdicionado à Administração Executiva Regional de Chapecó, concernentes:

- a) ao arrendamento das Terras Índigenas Xapecó pela Empresa AGROESTE, e permissão de arrendamentos das terras índigenas, feitos diretamente pelos índios com os plantadores (não-índios) daquela região, mediante "contrato", cujo modelo é fornecido na própria sede o Posto Índigena de Xapecó;
 - b) seqüestro e cárcere privado de índios e funcionários do DIA (Documentação Indigenista e Ambiental).
- (...)

Art. 3º Conceder o prazo de 60 (sessenta) dias, para a conclusão dos trabalhos.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GLENIO DA COSTA ALVAREZ
Presidente