

KANHGÁG VĚJĚN KI CIÊNCIAS TU KANHRĀN HĀKI KANHGÁG MỸ GE KE COMIDAS TÍPICAS KAINGANG E O ENSINO DE CIÊNCIAS NA EDUCAÇÃO INDÍGENA

*TYPICAL KAINGANG FOOD AND SCIENCE TEACHING IN INDIGENOUS
EDUCATION*

Késia Valderes Jacinto^{1*}; Sinara München²

Resumo:

O presente trabalho traz como tema "KANHGÁG VĚJĚN KI CIÊNCIAS TU KANHRĀN HĀKI KANHGÁG MỸ GE KE: COMIDAS TÍPICAS KAINGANG E O ENSINO DE CIÊNCIAS NA EDUCAÇÃO INDÍGENA". O objetivo principal foi aprofundar o estudo das comidas típicas Kaingang partindo dos saberes populares articulando-os aos estudos científicos. A metodologia usada para o presente trabalho é de natureza qualitativa e exploratória. Baseada nas memórias que tenho da minha avó e de outros que convivi na minha comunidade, elaborei uma cartilha que resgata as receitas típicas articulando-as com os conteúdos de Ciências da Natureza. A escola pode reforçar a cultura indígena valorizando cada planta que serve de alimento para os Kanhgág, pois há uma diversidade de conhecimentos que podem ser trabalhados de forma interdisciplinar. A produção de materiais pedagógicos próprios baseados na cultura é muito importante para que se tenha uma Educação Indígena diferenciada e um ensino de Ciências contextualizado.

Palavras-chave: Identidade cultural; Alimentação Kaingang; Ciências da Natureza.

Abstract:

The present work has as its theme "KANHGÁG VĚJĚN KI CIÊNCIAS TU KANHRĀN HĀKI KANHGÁG MỸ GE KE: TYPICAL KAINGANG FOOD AND SCIENCE TEACHING IN INDIGENOUS EDUCATION". The main objective was to deepen the study of typical

¹ Curso Interdisciplinar em Educação do Campo: Ciências da Natureza, Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS).

² Curso Interdisciplinar em Educação do Campo: Ciências da Natureza, Universidade Federal da Fronteira Sul.
*sinaramunchen@gmail.com

36 KANHGÁG VĚJĚN KI CIÊNCIAS TU KANHRĀN HĀKI KANHGÁG MŶ GE KE: COMIDAS TÍPICAS KAINGANG E O ENSINO DE CIÊNCIAS NA EDUCAÇÃO INDÍGENA

Kaingang foods starting from popular knowledge articulating them to scientific studies. The methodology used for this work is qualitative and exploratory in nature. Based on the memories I have of my grandmother and others who lived in my community, I created a booklet that rescues typical recipes, articulating them with the contents of Natural Sciences. The school can reinforce indigenous culture by valuing each plant that serves as food for the Kanhgág, as there is a diversity of knowledge that can be worked on in an interdisciplinary way. The production of own teaching materials based on culture is very important to have a differentiated Indigenous Education and a contextualized Science teaching.

Keywords: Cultural identity; Kaingang food; Natural Sciences.

1. Introdução

O presente trabalho tem como tema “KANHGÁG VĚJĚN KI CIÊNCIAS TU KANHRĀN, HĀKI KANGÁG MŶ GE KE: COMIDAS TÍPICAS KAINGANG E O ENSINO DE CIÊNCIAS NA EDUCAÇÃO INDÍGENA”, da tribo indígena Kaingang que vive na Terra Indígena de Nonoai, localizada no norte do estado do Rio Grande do Sul. O objetivo principal desse trabalho foi aprofundar o estudo da culinária kaingang partindo dos saberes populares articulando-os aos estudos científicos, o qual se desenvolveu através de algumas ações como conhecer os costumes e a culinária Kaingang, identificar as plantas, as preparações culinárias e suas relações com os conhecimentos científicos e organizar esses conhecimentos em cartilhas para que estudantes e a comunidade indígena tenham acesso.

Este trabalho baseou-se no problema: Como o ensino de ciências pode contribuir no conhecimento e preservação da culinária Kaingang? Para isso a metodologia constituiu-se em descrever as memórias que tenho da minha avó e de outros que convivi na minha comunidade, nas quais me baseei para a elaboração de uma cartilha didática que vincula o ensino de ciências e a cultura indígena Kaingang, especialmente vinculada à cultura alimentar. Devido à preocupação em revitalizar a cultura e o fortalecimento da identidade do povo Kaingang, além de conhecer, aprender e resgatar um pouco da sua cultura conhecerão alguns aspectos químicos, físicos e biológicos que ocorrem na alimentação dos seus antepassados.

Os Kaingang dão um significado muito importante para a alimentação, o que se preserva até hoje. Antigamente a tribo Kaingang pescava, caçava porcos do mato, anta, veado, tatu, coletava sementes e frutas silvestres, tinham uma variedade de plantas nativas das quais se alimentavam e viviam da agricultura. Com influências dos não indígenas na culinária Kaingang, assim como mudanças no território em função da produção de alimentos nas terras indígenas e a derrubada de matas, os costumes do povo em relação a alimentação têm mudado. Há dificuldade de encontrar alimentos que antigamente eram consumidos e também há o desconhecimento dos jovens sobre a alimentação típica dos seus antepassados. Uma das razões que nos fez realizar essa pesquisa, parte da minha convivência com minha avó Erondina Fortes e minha tia Conceição Isaías.

O momento em que nos encontramos tem mostrado o quanto foi importante a luta do povo Kanhgág até os dias de hoje. Isso se justifica porque manter hábitos, crenças, valores, costumes por décadas, mesmo vivendo numa civilização, tem se fortalecido, e por mais que alguns indígenas perderam completamente sua língua materna, ainda mantém seu jeito de ser um Kanhgág e preservar sua cultura. Podemos presenciar a importância do ato de se alimentar em todas as situações da vida na cultura do Kanhgág, desde o nascimento até a morte, os Kujá e os velhos também usam vários tipos de alimentos em seus cantos.

Numa roda de conversa presenciamos a preocupação dos nossos Kófas³ em relação ao alimento, pois diziam que antigamente não se preocupavam com o que teria para comer porque tinham tudo de que necessitavam em casa, plantavam, coletavam, pescavam, melavam e caçavam. Hoje há a preocupação dos indígenas se amanhã terão alimento para seus filhos e netos. Se alimentar é algo natural dos seres vivos, mas muitos Kanhgág já não sabem da importância e muito menos o significado que o alimento tem para os velhos e os ancestrais.

Pelo acima exposto, justifica-se este trabalho com intuito de que esse trabalho servirá de aprendizagem, pois há muitas plantas que o Kanhgág já deixou de coletar para o consumo. Há também outros hábitos alimentares que tiveram que adaptar ao longo dos anos. Assim, ao entrar em contato com esses alimentos, pode se desenvolver o processo de ensino e aprendizagem, despertar o espírito participativo e ainda ser crítico-reflexivo.

2. Materiais e Métodos

2.1 Caracterização da comunidade

Atualmente os povos Kaingang ocupam 46 terras indígenas localizadas nos Estados de São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul e sua população está estimada em 37.470 pessoas (IBGE, 2010)⁴. O presente trabalho teve seu foco na terra indígena de Nonoai que está localizada ao norte do estado do Rio Grande do Sul, constituído por três aldeias: Posto (sede), Bananeiras e Pinhalzinho.

Para o direcionamento desse trabalho foi realizada uma pesquisa bibliográfica que contempla os costumes dos povos Kaingang de outras épocas, para assim contextualizar a realidade da geração de hoje, principalmente a maneira como eram preparados os alimentos.

Em 1888 Alfredo d' Escagnolle Taunay realizou um estudo sobre os índios Kaingang de Guarapuava Paraná, onde traz um relatório geral dessa tribo, desde seus costumes, religião e dialeto, de nada se diferem com os Kaingang de hoje. Nessas viagens ele relata que observou uma cena que nos cabe destacar aqui:

³ Se refere ao ancião, pessoa idosa, sábio, etc.

⁴ <https://cpisp.org.br/indios-em-sao-paulo/povos-indigenas/kaingang/>

Gostam de criar galinhas, especialmente brancas ou pintadas; domesticam também bichos e aves silvestres; mas o cão é o seu animal predilecto. Ao primeiro canto do gallo levantam-se e procuram agua para se lavar; ao voltarem, assentam-se em redor do fogo e do cacique; recebem as ordens que cumprem sem observações e com pontualidade. Sustentam-se de caça, peixe, mel e fructas; plantam também algum milho e feijão. Do milho fazem uma espécie de pão, para o que põem de mólho na agua até apodrecer, e depois o socam no pilão, ou o amassam com as mãos e cuspo, fabricando uma roda de bom tamanho para assarem-na embaixo da cinza, ficando o milho por aquella fórma apodrecido com cheiro tão repugnante, que não há pessoa civilizada que o possa tolerar. Até o presente são bem poucos os que querem a comida temperada com sal. Mostram a maior aversão ao leite e a carne de gado vacum. (TAUNAY, 1888, p. 259)

Ainda nos dias de hoje é comum os Kaingang criarem galinhas para seu consumo, não domesticam mais animais e aves silvestres, mas cuidam dos cães como sendo os que cuidam e guardam a casa e, além disso, são bons companheiros. Também podemos nos deparar com as pessoas mais idosas que tem a mania de levantar muito cedo para encaminhar o serviço doméstico e planejar o dia.

Quanto ao pão de milho apodrecido não tenho conhecimento, só ouvi falar, pois somente os mais velhos comem, pois, como os velhos dizem que os jovens de hoje não iriam querer comer. Souza (1918) chama esse pão de “farinha fermentada do milho” e sobre o “cuspo” que Taunay (1888) cita, Souza (1918) explica dizendo que “enchem a bocca e esborrifam a agua sobre a massa [...] Quando assado, o pão é retirado das cinzas e lavado, pelo mesmo processo da << boca torneira >>” (p. 745). Agora em relação à comida com sal, ninguém da comunidade vive sem o sal, tanto é que o excesso de sal nos alimentos tem sido muito prejudicial à saúde de muitos indígenas, levando muitos desses a passar por cirurgias por causa das pedras na vesícula, ou por outros problemas relacionados ao sal de cozinha.

Sobre o surgimento dos vegetais que hoje fazem parte da culinária Kaingang e das pessoas não indígenas, Schaden (1949) traz uma lenda contada pelo velho “Xê” um índio Kaingang.

Eis o mito contado por Xê. Foi com a “rainha da baitaca” que os primeiros índios descobriram o milho cateto, a moranga e a abóbora. Não descobriram o feijão. A “rainha” era um velho. Mandou aos filhos que o matassem e jogassem no canto da roça, do lado em que o sol nasce. Recomendou-lhes que abandonassem o corpo na queimada e prometeu voltar. Os filhos ficaram muito sentidos e não quiseram matar o pai; mas êle lhes garantiu que voltaria. Pediu que fossem ver depois de muito tempo. Decorridos uns cinco ou seis meses, foram à roça. Estava o milho verde, mas eles não sabiam o que era, e também não conheciam a moranga, que estava no meio do milho. Ao pôr do sol ouviram um grito. Vinha do lado em que haviam jogado o velho. Tinham-no jogado aí de qualquer jeito, sem enterrá-lo. Aí os três – eram dois filhos e uma filha – foram ver de onde é que viera aquele grito. Encontraram o velho, conheceram que era o pai e abraçaram-se com êle. Depois levaram-no ao acampamento deles. E a certa altura perguntaram-lhe o que vinham a ser as plantas que haviam nascido na queimada. Êle então disse ao filho mais velho que aquilo se chamada “nhára” (milho) e que as plantas que haviam

39 KANHGÁG VĚJĚN KI CIÊNCIAS TU KANHRĀN HĀKI KANHGÁG MŶ GE KE: COMIDAS TÍPICAS KAINGANG E O ENSINO DE CIÊNCIAS NA EDUCAÇÃO INDÍGENA

nascido no meio se chamavam “pé-hô” (moranga) e “pé-hô kuxõ” (abóbora). Explicou-lhes que o milho era milho cateto. E, mais, que o milho, a moranga e a abóbora se deviam comer assados ao fogo. Depois de explicar tudo, ensinou-lhes também de que jeito deviam assar e cozinhar. O velho viveu ainda três meses com os filhos, depois morreu e não voltou mais. (SCHADEN, 1949, p. 141)

Esse mito reforça o porquê de os vegetais serem tão importantes na culinária Kaingang nos dias atuais e essa lenda continua sendo passada para as novas gerações para que os mesmos tenham conhecimento do mesmo e a valorizem. Através do milho podemos obter uma variedade de alimentação típica para servir de acompanhamentos a outros alimentos. A abóbora e a moranga também são muito utilizadas, suas sementes e suas folhas, a cambuquira (pého féj), também são aproveitadas, servindo de alimentação para os Kaingang de hoje.

Segundo Ambrosetti (1895) apud. Borba, os Kaingang se alimentavam de muitos vegetais, como urtiga brava e de algumas algas que nasciam nas pedras nas corredeiras dos rios. *“Segun el señor Borba, los Kaingángues se alimentan tambien de muchos otros vegetales del monte, como ser tallos de la Ortiga brava y de una especie de Alga, de ramas mui finas y delicadas, que nace em la piedras de las correderas de los grandes rios”*⁵ (p. 328). Essa prática é vista raras vezes atualmente, de vez em quando ainda podemos presenciar alguém preparando esses vegetais.

Com a civilização esse povo já possui em sua cozinha, a maioria dos utensílios que o homem branco possui. Mas antigamente não era assim, Borba (1908) diz que:

Muito poucos utensílios teem, e estes compõem-se geralmente de: uma panella de barro (côcron), um machado de pedra (póbéng), um pequeno pilão (craie), cuja mó geralmente é de pedra, uma peneira, um cesto (queinhe), algumas cuias, porungos ou cabaças (rundia), e pequenas lascas de pederneiras (loi), que lhes sevem de instrumentos cortantes. Os que vivem nos aldeamentos e suas immendações já teem alguns outros objectos dos que usamos. (p. 9)

Para aquela época esses objetos eram o necessário, sendo que a maioria da caça e pesca era assada ou sapecada na brasa, ou também tinham métodos para conservar a carne e pesca por mais tempo. Muitas dessas memórias vêm sendo transmitidas para os jovens de hoje, pois é um saber nativo ou saber popular que tem atravessado várias gerações. Segundo Chassot (2008, p.9) “Logo, há na construção destas um conjunto de saberes, produzidos e detidos por pessoas que muitas vezes não tiveram escolarização formal”, mas que ainda persiste na memória dos Kófas da tribo.

⁵ Texto original.

40 **KANHGÁG VĚJĚN KI CIÊNCIAS TU KANHRĀN HĀKI KANHGÁG MŶ GE KE: COMIDAS TÍPICAS KAINGANG E O ENSINO DE CIÊNCIAS NA EDUCAÇÃO INDÍGENA**

O povo Kaingang valoriza muito os saberes e conhecimentos tradicionais que vem sendo passados de geração em geração, pois é através desses conhecimentos que formamos o nosso ser Kaingang. Sobre esses conhecimentos Silva diz que:

O conjunto acumulado e dinâmico do saber teórico, a experiência prática e as representações que possuem os povos com vasta história de que estão estreitamente vinculados à linguagem, às relações sociais, à espiritualidade e à visão de mundo, é geralmente mantida coletivamente. Com demasiada frequência, se consideram os saberes tradicionais de forma um tanto simplista, como pálido reflexo dos saberes predominantes, e mais concretamente do saber científico. (SILVA, 2009, p. 14)

É como se os saberes populares não significassem muita coisa para quem não sabe interpretá-los, porém se analisarmos mais profundamente veremos o porquê do seu valor para esses sujeitos. Isso pode ser reforçado pelo fato de que o povo Kaingang preserva essas crenças dia após dia, contando para seus filhos e netos. O índio Kaingang não deixa de existir quando morre, deixa de existir quando suas memórias são esquecidas, e é por causa dessas memórias que a identidade Kaingang ainda se mantém e o “sujeito privilegiado para portá-la é o velho”, daí o valor se dá ao velho, pois é através destes que conhecemos nossas histórias, para formarmos a nossa identidade. Silva (2009) destaca que “a memória não conta apenas a história do indivíduo, mas de seu grupo. Produz elos entre significados do presente e do passado para o coletivo de sua convivência”. Por mais que vivemos em um mundo totalmente diferente dos nossos ancestrais, suas memórias nos fortalecem para que continuemos construindo a nossa identidade.

O valor social dos velhos – portadores da memória – está se perdendo, mas a restituição é sempre um processo difícil, posto que implica em reconhecimento do erro de ter se permitido a perda de algo ou de alguém. À medida em que a memória escrita acrescentou-se à memória oral, tornou-se mais difícil aceitar aqueles a quem cabia, pela repetição, guardar os valores e a trajetória do grupo. [...] A recuperação desse passado, dessas paisagens culturais destruídas, por meio das lembranças partilhadas desses indivíduos, faz deles novamente um grupo, cria a resistência necessária para manterem-se juntos, coesos, vivos. (SILVA, 2009, p. 15-17)

À medida que se começa a buscar nos Kófas, histórias do povo Kaingang, a luta pela manutenção da cultura, crenças e valores começam a ter sentido, e a formação da identidade dos jovens Kaingang torna-se mais significativo. Conforme Chassot (2008, p.11), “as pessoas, sem escolarização formal, detêm saberes que, em muitas situações, a academia desconhece ou até não sabe explicar”.

Os Kófas têm muito conhecimento que deve ser transmitido aos sujeitos dessa geração, saberes que muitas vezes guardam para si mesmo por medo desse conhecimento parecer inútil aos mais novos.

41 **KANHGÁG VĚJĚN KI CIÊNCIAS TU KANHRĀN HĀKI KANHGÁG MŶ GE KE: COMIDAS TÍPICAS KAINGANG E O ENSINO DE CIÊNCIAS NA EDUCAÇÃO INDÍGENA**

No exercício do diálogo entre gerações, não há apenas ganhos de conhecimento, mas também de afetos. Esse diálogo de gerações será ainda mais gratificante quanto mais se buscar fazer oposição ao presenteísmo e ao cientificismo. Aquele tido como a vinculação exclusiva ao presente, sem enraizamento com o passado e sem perspectivas para o futuro, aferrado a crença exagerada no poder da ciência e/ou a atribuição desta de efeitos apenas benéficos (CHASSOT, 2008, p.11).

Se estes indivíduos que são portadores desse conhecimento algum dia chegarem ao fim de suas vidas, de que maneira poderemos fazer essa conexão do passado com o presente e futuro? A cultura indígena é transmitida e aprendida geralmente de forma oral, com a convivência na comunidade e com os velhos, então ela está guardada na memória e não escrita em livros.

Com toda as mudanças que ocorreram nas terras indígenas, muitas dificuldades vêm sendo enfrentadas, onde a matéria-prima retirada da natureza não é mais suficiente para a sobrevivência. Ballivián (2014) em seu livro coloca o relato do Miguel Rãrir Ribeiro, da terra indígena de Guarita-RS:

Meus filhos criaram-se fortes, viçosos e robustos, pois a natureza nos dava tudo: vida, saúde, comida e lazer, além de servir de esconderijo em tempos de guerra. [...] somos obrigados a sobreviver num sistema que não tem nada a ver com nossas bases ideológicas, [...] hoje busco meu sustento nos grandes centros e nas cidades vizinhas; minha moeda de troca é o meu artesanato [...] mesmo sabendo que as cidades são muito mais perigosas do que a mata. (BALLIVIÁN, 2014, p. 7)

Isso mostra o quanto está ficando difícil sobreviver apenas da agricultura, caça, pesca e a coleta. A agricultura não tem produzido muito, porque segundo os velhos a terra está cada vez mais fraca por causa dos agrotóxicos que o homem não indígena vem colocando, não se pode mais viver de pesca, porque a água está poluída, a caça também está muito rara em nossa comunidade, porque muitos animais das quais os indígenas se alimentam estão em extinção. São raras as vezes em que podemos presenciar alguém caçar um tatu ou um pássaro, mas o que ainda predomina é a coleta do fuá (erva moura) e o kumĩ (folha de mandioca brava). Porém, o que os velhos relatam é que a comida e todos os produtos industrializados para o consumo tais como, salgadinhos, frituras e refrigerantes, entre outros, além de não sustentarem o corpo, que não está acostumado, podem provocar muitas doenças desconhecidas pelo povo.

É interessante observar como os sujeitos que vivem na aldeia vêm mudando seus modos de viver, sua maneira de ver o mundo a sua volta e como buscam maneiras para sua própria sobrevivência. Com a falta de terra para plantio e com o desmatamento, os indígenas se obrigam a procurar empregos nas cidades, em nossa região principalmente em grandes empresas como frigoríficos. Enquanto isso, uns ainda sobrevivem da comercialização de artesanatos.

Segundo Ribeiro e Ballivian (2013):

42 KANHGÁG VĚJĚN KI CIÊNCIAS TU KANHRĀN HĀKI KANHGÁG MŶ GE KE: COMIDAS TÍPICAS KAINGANG E O ENSINO DE CIÊNCIAS NA EDUCAÇÃO INDÍGENA

Os Kaingang sofrem com a perda desses hábitos tradicionais de alimentação, pois a refeição para os indígenas também é o momento de compartilhar com seu parente, seja ele de sangue ou não, o ato de comerem felizes e juntos traz uma sensação de plenitude inexplicável. O ato das refeições e o intercâmbio de alimentos insere-se na generosidade e reciprocidade Kaingang, pois a oferta de alimento para um visitante significa boas-vindas. É como dizer ao outro 'eu estou feliz pela sua chegada, ou, eu me alegro em ter o que oferecer a você'. (RIBEIRO; BALLIVIAN, 2013, p. 165)

O hábito de serem hospitaleiros ou essa maneira de agradar alguém ainda prevalecem até os dias de hoje. Minha avó materna Erondina Fortes (*in memoriam*) dizia: "quando você morrer ninguém não vai chorar por você, é o alimento que irá chorar por ti", depois ela explicava que as pessoas com quem a gente convive, sejam, na escola, no trabalho ou até mesmo os vizinhos, não irão chorar pela nossa morte se não sermos humildes em compartilhar os alimentos. Mas se formos solidários e soubermos receber os outros sejam eles conhecidos ou não, estes irão lembrar-se de nós como uma pessoa que lhe ofereceu algo.

Sobre o costume de ser hospitaleiro Borba (1908) diz sobre os indígenas

[...] 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, p. 14).

A maioria do povo Kaingang não segue uma rotina como o não indígena e ainda há alguns que não tem o costume de sentar à mesa para fazer suas refeições. Ambrosetti (1895) aborda sobre isso em seu relato: "*Los Kaingángues casi no tienen horas para comer y lo hacen alrededor del fogon[...]*" (p. 330). O ato de oferecer alimento a um visitante pelos Kaingang é a demonstração de afeto, carinho e amor, e que fazendo assim, nada lhe faltará.

Se chegares alguém no meio da tarde ou em qualquer horário o dono da casa procura fazer uma comida para seu visitante. Porque como dizem os velhos, "a gente nunca sabe se a pessoa que nos visita comeu alguma coisa antes de vir" ou "não conhecemos o suficiente a pessoa que chega à porta da nossa casa". Esse costume do povo Kaingang ainda se mantém e o hábito de visitar parentes a qualquer hora faz parte da cultura.

2.2 Coleta e análise dos dados

O presente trabalho é de natureza qualitativa e exploratória que segundo Gil (2002) traz

[...] como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, [...]. Pode-se dizer que estas pesquisas têm como objetivo principal o aprimoramento de idéias ou a descoberta de intuições. Seu planejamento é, portanto, bastante flexível, de

43 **KANHGÁG VĚJĚN KI CIÊNCIAS TU KANHRĀN HĀKI KANHGÁG MŶ GE KE: COMIDAS TÍPICAS KAINGANG E O ENSINO DE CIÊNCIAS NA EDUCAÇÃO INDÍGENA**

modo que possibilite a consideração dos mais variados aspectos relativos ao fato estudado. Na maioria dos casos, essas pesquisas envolvem: (a) levantamento bibliográfico; (b) entrevistas com pessoas que tiveram experiências práticas com o problema pesquisado; e (c) análise de exemplos que "estimulem a compreensão" (Selltiz et al., 1967, p. 63). Embora o planejamento da pesquisa exploratória seja bastante flexível, na maioria dos casos assume a forma de pesquisa bibliográfica ou de estudo de caso [...]. (p. 41)

Dessa forma, o trabalho baseia-se nos levantamentos bibliográficos e análises de exemplos, transformando-se assim no estudo de caso para a melhor compreensão de todos.

O projeto seria realizado junto à comunidade da T.I Nonoai, nas aldeias de Pinhalzinho e Bananeiras com pesquisas de campo em forma de entrevista com os idosos, pois estes conhecem como era a culinária dos seus antepassados. Sobre isso Chassot (2008, p. 10), diz que: "A escola precisa aprender a valorizar os mais velhos e os não-letrados como fontes de conhecimentos que podem ser levados à sala de aula". Daí a importância de buscar nos "sábios", a memória dos seus entes, para que assim os jovens de hoje passem a conhecer a sua própria história.

Mas, devido às restrições impostas pela Pandemia da COVID-19, a metodologia se constituiu em descrever as memórias que tenho da minha avó e de outros que convivi na minha comunidade, nas quais me baseei para a elaboração de materiais didáticos que vinculam o ensino de ciências e a cultura indígena Kaingang, especialmente vinculada à cultura alimentar.

3 Resultados e discussão

3.1 A cultura alimentar dos indígenas Kaingang da comunidade de Nonoai

Desde a antiguidade os Kanhgág passaram por um processo de mudanças, com isso vem alterando a sua dieta alimentar. Dos alimentos naturais passaram a consumir alimentos industrializados com o qual não eram acostumados e talvez de forma exagerada, pois quando disponíveis são uma novidade e assim o consomem sem pensar nas consequências do que aquele alimento poderá trazer. Observando os ancestrais podemos concluir que a mudança na alimentação trouxe muitas doenças relacionadas a mesma. Atualmente está difícil ver um idoso chegar a idade que nossos ancestrais chegavam. Por exemplo, o cacique Nonoai era um líder centenário, além dele conheci vários idosos que passaram de 100 anos, uma foi a minha avó que faleceu com 102 anos em 2015, em seu histórico de saúde não apresentava muitas doenças relacionados ao alimento, como muitos adultos de hoje.

O que queremos expressar aqui é a importância da dieta alimentar que nossos ancestrais mantinham, pois acreditamos que nela continham as proteínas, as fibras e os nutrientes necessários para ter uma boa saúde o que prolongava a vida. Isso reforça a importância

44 KANHGÁG VĚJĚN KI CIÊNCIAS TU KANHRĀN HĀKI KANHGÁG MŶ GE KE: COMIDAS TÍPICAS KAINGANG E O ENSINO DE CIÊNCIAS NA EDUCAÇÃO INDÍGENA

de conhecer a alimentação para que assim poderemos preservar a cultura.

O fato de a população indígena ter mudado seus hábitos alimentares tem feito com que os mesmos fiquem doentes com mais frequência

[...] As crianças foram as mais susceptíveis e vulneráveis a tais mudanças alimentares, apresentaram indícios de fraqueza, com pouca vitalidade e ânimo. A concepção de criança *fraca e forte* estabelece o seguinte: *fraca*, no sentido de estar imunologicamente desprotegidas, apresentando um quadro de "mingua"; *forte*, no sentido de ter ânimo, vontade de brincar. [...] (VERDUM; ARAÚJO, p. 224, 2012)

Atualmente essa ideia ainda prevalece entre os idosos da comunidade, o que indica a necessidade de diálogo com a comunidade em geral para que a escola indígena possa trabalhar essa temática. Manter a cultura Kaingang não depende apenas dos nossos velhos, depende de cada um que reconhece o valor de uma cultura e luta para que as memórias sejam revitalizadas.

Na aldeia Pinhalzinho, Terra Indígena de Nonoai – RS, existem cinco escolas indígenas, duas delas são da etnia guarani e três da etnia kaingang, e todas essas escolas atendem apenas alunos indígenas. As escolas da aldeia além de ofertar conhecimentos gerais, vem dando prioridade para a cultura e os costumes indígenas.

[...] as pessoas detentoras do saber tradicional Kaingang tem as práticas antigas como esteio de força e vitalidade, e que a valorização dessas pessoas contribui para que esses conhecimentos sejam revitalizados dentro da cultura e da comunidade, potencializando dimensões não previstas ou não valorizadas [...]. (VERDUM; ARAÚJO, p. 40, 2012)

Desse modo, os Kófas participam ativamente dos trabalhos que as escolas desenvolvem, pois são eles que possuem esses conhecimentos. Para Mineiro e Triches (2018)

É importante pontuar que a escola indígena é um lugar onde as dinâmicas e interações de saberes acontecem e se materializam. [...] a escola deve estimular no educando, a partir da reflexão sobre sua cultura, cuidados com a natureza, questões alimentares, entre outros, a consciência do que seja viver bem em sociedade. (MINEIRO; TRICHES, 2018, p. 759)

Partindo do contexto em que vivemos, nas escolas indígenas as questões alimentares deveriam ser um dos princípios para a revitalização da cultura dos Kanhgág, pois, além de descobrirmos maneiras mais sustentáveis para uma vida mais saudável, teremos conhecimento dos costumes dos nossos ancestrais e de como eles relacionam esses hábitos alimentares aos rituais que realizavam.

Atualmente nas escolas indígenas são trabalhados conteúdos a partir dos livros didáticos que a rede estadual disponibiliza para o ensino de Ciências, Química, Física e Biologia, uma realidade que pode ser repensada. Para fortalecer a cultura e a resistência do Kanhgág há muitos assuntos da realidade que poderiam ser abordados nessas disciplinas. Por isso, nessa pesquisa buscou-se possibilidades para que o ensino de

45 **KANHGÁG VĚJĚN KI CIÊNCIAS TU KANHRĀN HĀKI KANHGÁG MŶ GE KE: COMIDAS TÍPICAS KAINGANG E O ENSINO DE CIÊNCIAS NA EDUCAÇÃO INDÍGENA**

ciências venha ao encontro dos costumes que tem atravessado gerações superando obstáculos e chegado até os dias atuais. Desse modo será possível “fortalecer a resistência sociocultural e reverter o processo de erosão genética das plantas alimentares cultivadas e dos conhecimentos tradicionais associados” (VERDUM; ARAÚJO, p. 44, 2012).

O alimento em si é de suma importância na vida de um ser humano, porém, cada povo/tribo ou nação trazem em sua cultura uma dieta alimentar diferenciada. Assim, pode-se perceber que a alimentação dentro da cultura do Kanhgág sempre foi a mesma, apesar de que muitos indígenas Kanhgág não vivem num mesmo espaço ou locais, mas vivem em realidades diferentes. Dessa forma percebe-se a história e as dificuldades que um povo teve que enfrentar para se adaptar ao que a realidade lhes impôs para sobreviver.

Desde muito tempo esse povo vem tentando manter sua maneira de se alimentar, passando seus conhecimentos para filhos e netos, para que assim a história não fique esquecida. Neste trabalho trazemos algumas dietas alimentares que o povo Kaingang de antigamente mantinha, das quais hoje algumas ainda são lembrados no dia a dia da comunidade.

Antigamente os velhos não adoeciam facilmente porque levantavam cedo, antes do nascer do sol, e tomavam banho de rio, tomavam remédios feitos com ervas medicinais e só se alimentavam com comidas típicas que não continham agrotóxicos. Em relação à **Agricultura**, o povo Kaingang vivia da agricultura, plantavam basicamente: milho, feijão, trigo, arroz, batata-doce, mandioca, amendoim, cana-de-açúcar. Criavam porcos, galinhas e vacas e bois para com estes trabalharem e faziam artesanato para comercializar em troca de roupas. A partir desses alimentos cultivados temos uma variedade de preparos culinários que podem ser feitos, além dos que são encontrados na natureza, bem como frutas e plantas comestíveis pela comunidade. Atualmente a caça, a pesca e a coleta do mel tem sido consumidos como uma relíquia, pois, está em extinção.

Os costumes Kaingang acerca da alimentação e dos tipos de preparos dos alimentos são específicos para diferentes momentos da vida, como a gravidez, o recém-nascido, os adolescentes e também de acordo com eventos como festas comemorativas e os funerais, por exemplo.

Sobre a **Dieta de gravidez** dizem os velhos que antigamente uma mulher grávida tinha a sua dieta alimentar, com acréscimo dos remédios feitos com ervas medicinais. A gestante não podia comer pequenos pássaros, como bem-te-vi, beija-flor, etc, se não seu filho nasceria muito pequeno. No dia em que a mulher está sentindo as dores do parto, seu marido pegava a foice e ia para roça. Dizem que isso ajuda com que a mulher tenha mais força para parir, para que haja um parto mais tranquilo.

Quando esta por sua vez dava à luz ao seu bebê, tinha algumas restrições até um determinado período de tempo. Nos primeiros sete dias se alimentava apenas com bolo sem fermento e galinha caipira com uma pitada de sal. A mãe e o filho ficavam dentro de casa durante esses dias e o bebê era levado para fora somente após esses dias. Por esse motivo, quando alguém ia visitar uma mulher que acabou de dar à luz, lhe levavam uma galinha, a melhor que tinham em seu terreiro. Não era como nos dias de hoje que levam roupas de bebês ou fraldas. Depois dos sete dias a mulher já podia se alimentar com comidas normais até os 21 dias do bebê, porém, sem muito exagero. Após esse período, se alimentava normalmente. Além destes cuidados, a mulher tomava um tipo

46 KANHGÁG VĚJĚN KI CIÊNCIAS TU KANHRĀN HĀKI KANHGÁG MŶ GE KE: COMIDAS TÍPICAS KAINGANG E O ENSINO DE CIÊNCIAS NA EDUCAÇÃO INDÍGENA

de chá feito com ervas medicinais para que ela não tivesse hemorragia.

O primeiro alimento de um **bebê** quando completava seis meses de vida era caldo de comida ou mingau (kórĕ). O mingau é feito com farinha de milho e cozido em água quente. Às vezes colocam a farinha de milho no caldo de carne cozido, só para dar um sabor diferente.

Em relação aos **adolescentes** existia também algumas superstições sobre o que comer para crianças e jovens. Por exemplo, se comer cabeça de galinha terá a mente fraca, esquecerá das coisas muito facilmente. Do ovo cozido, não pode comer a gema, porque terá facilidade em ter hematomas, pois se numa briga alguém lhe bater seus hematomas ficarão visíveis e isso demonstra fraqueza. Ao comer melancia, jamais poderia passar o líquido que nela contém no rosto, porque se assim fizeres não teria parentes. A melancia torna o (a) jovem desejado e nisso até os parentes passariam a sentir atração pelo mesmo, levando assim os jovens a cometer um tipo de crime, pois, segundo a tradição Kaingang não se pode casar com parentes, por exemplo, primos do mesmo sangue e primos da mesma marca. Quando por algum acaso isso acontece, os mesmos são punidos, passando alguns dias na cadeia, e se o caso estiver mais avançado, os mesmos são transferidos para outras aldeias onde não podem mais se ver.

Os dias de **festas** era bem diferentes dos costumes de hoje, primeiro colhiam o arroz socavam ou levavam no moinho para trocar pelo arroz descascado e cozinha-lo com galinha caipira, ou também faziam farinha de mandioca para comer com porco assado ou cozido. Hoje em dia, nas festas Kaingang, já podemos presenciar, churrasco de carne de gado ou de porco, maionese, pão francês, saladas de repolho, refrigerante, entre outros costumes.

Os dias de **funerais** mostram a importância do falecido para a comunidade, pois o mesmo em sua vida vem lutando juntamente com seu povo. Por isso nesses dias toda a comunidade participa do funeral, e ninguém poderia ir dormir em suas casas. Assim, durante a noite colocavam o feijão para cozinhar, para logo cedo fosse feito o café da manhã para as pessoas. Enquanto isso, as mulheres encarregadas de confeccionar a roupa do falecido, preparavam a roupa com o melhor tecido que eles tinham. Assim quando terminavam, entregavam a roupa para os homens encarregados de dar banho e vestiam-no. No café comiam uma mistura de farinha de milho com feijão (revirado), queimavam o açúcar e colocavam água fervente (garapa/café). No almoço e janta faziam nhoque com feijão, ou nhoque com galinha caipira ou com carne de porco. Há muitos anos atrás os Kanhgág realizavam um ritual aos mortos, chamado de festa do kiki. Passavam dias realizando cerimônias aos que já morreram, comiam e bebiam bebidas fermentadas por eles mesmos.

Em relação à **merenda escolar**, de todos os velhos que conheci, todos falam que quando iam à escola levavam batata doce assada para comer no intervalo e que a escola ficava muito distante de suas comunidades. Hoje em dia os alunos têm uma variedade de alimentação nas escolas, por isso os estudantes não têm mais motivos de abandonar a escola, como faziam seus avós, pela distância e pela falta de uma alimentação adequada.

Nos dias de hoje na comunidade ainda se percebe que muitos mantêm a cultura de se alimentar com comidas típicas, apesar de terem se adaptado e deixado para trás muitos dos seus alimentos, porque há uma variedade de alimentos industrializados disponíveis para consumo. Ao considerar todos esses elementos que constituem a cultura alimentar do povo Kaingang, especialmente de Nonoai e a relação com os alimentos

47 KANHGÁG VĚJĚN KI CIÊNCIAS TU KANHRĀN HĀKI KANHGÁG MỸ GE KE: COMIDAS TÍPICAS KAINGANG E O ENSINO DE CIÊNCIAS NA EDUCAÇÃO INDÍGENA

industrializados hoje e a educação escolar indígena, propomos o desenvolvimento de um material didático que articule esses aspectos para o ensino de Ciências da Natureza.

3.2 A elaboração de materiais didáticos para articular a cultura indígena ao ensino de Ciências

Constatou-se nessa pesquisa que apenas uma planta utilizada como alimento pode trazer muitas questões no ensino de ciências. Além de ensinar sobre a mesma na disciplina de Kaingang, é possível articular seus valores nutricionais, o tempo de coleta, a fase da lua que influencia no cultivo, entre tantos outros conteúdos. Para melhor entendimento desses conhecimentos, foi produzida uma cartilha, que traz a possibilidade de articulação do ensino de Ciências e a partir das plantas e das receitas típicas Kaingang que são de suma importância para a cultura indígena e a educação indígena.

A cartilha intitulada “Kanhgág vĕjĕn ki Ciências tu kanhrĀn hĀki Kanhgág mỸ ge ke Comidas Típicas Kaingang e o Ensino de Ciências na Educação Indígena” apresenta inicialmente uma contextualização da cartilha e do tema, e na sequência traz um rol de alimentos consumidos pelos indígenas Kaingang vinculados a conteúdos de Ciências da Natureza relativos a estes alimentos.

A cartilha destaca sete alimentos presentes na cultura Kaingang: milho, pinhão, mandioca brava, abóbora, maria pretinha, urtiga e orelha de pau. Cada alimento é apresentado na cartilha com seus respectivos nomes, em língua portuguesa e em Kaingang, sua imagem, classificação botânica e conhecimentos biológicos e químicos sobre cada planta. Há, na sequência, diversas receitas típicas Kaingang acerca de cada um dos alimentos, escritas em língua portuguesa e em Kaingang.

O milho, primeiro alimento apresentado na cartilha, traz a lenda do milho, muito importante na cultura Kaingang. Além disso aborda as diferentes variedades de milho conhecidas pelos Kaingang da região. A partir dessa temática podem ser trabalhados na escola aspectos referentes à biodiversidade, ecologia, a agricultura hoje, os transgênicos e a preservação de sementes. Além disso, a cartilha traz a classificação botânica do milho e a polinização, assim como a importância nutricional e algumas receitas como bolo de milho e farofa de milho torrado.

Os alimentos utilizados pela população indígena Kaingang, considerados tóxicos ou pragas, trazem em si muitas questões sobre a saúde do corpo humano. Um deles é a **Maria Pretinha**, mais conhecido como fuá pelos Kanhgág, ainda é utilizado até os dias de hoje. Considerada como uma praga para os agricultores é uma das plantas mais utilizadas. Hoje em dia, os Kanhgág vão em busca da mesma nas granjas onde elas nascem. Ela também é encontrada em outros lugares, porém, nas lavouras/granjas é onde elas são encontradas com mais facilidade.

A Maria pretinha, de nome científico *Solanum americanum*, pode ser encontrada em várias regiões brasileiras. A cartilha apresenta as características da planta, classificação botânica e sua composição química.



Figura 1. Maria pretinha. Fonte: https://pt.wikipedia.org/wiki/Solanum_americanum.

A **mandioca brava** é conhecida como Kumĩ pelo povo Kaingang. Apesar de ser uma planta altamente tóxica (SÃO PAULO, 2017), a folha dessa planta é muito consumida na aldeia Kaingang, e alimentar-se dela tem atravessado gerações. Na maioria das refeições ela substitui a carne, e os Kanhgág falam que ela sustenta mais o organismo do que a carne em si.



Figura 2. Mandioca brava. (Fonte: Arquivo pessoal, 2021)

O cianeto está presente em plantas e alimentos cianogênicos, e a mandioca-brava é uma planta que pode levar a intoxicações graves, pois o princípio tóxico está presente na raiz e nas folhas (SÃO PAULO, 2017). Seu consumo pode levar a intoxicações graves e provocar distúrbios intestinais, como náuseas, vômitos, cólicas abdominais, diarreia, e outros como efeitos hepáticos, cardíacos ou renais (SÃO PAULO, 2017).

Há um modo de preparo passado de geração em geração pelo povo Kaingang que evita a intoxicação e/ou mal-estar associado ao seu consumo, baseado em longo cozimento das folhas e acrescenta-se água diversas vezes no processo. A cartilha explora a

49 KANHGÁG VĚJĚN KI CIÊNCIAS TU KANHRĀN HĀKI KANHGÁG MŶ GE KE: COMIDAS TÍPICAS KAINGANG E O ENSINO DE CIÊNCIAS NA EDUCAÇÃO INDÍGENA

classificação botânica da mandioca-brava, assim como o processo de cozimento e as receitas feitas com as folhas da mandioca-brava.

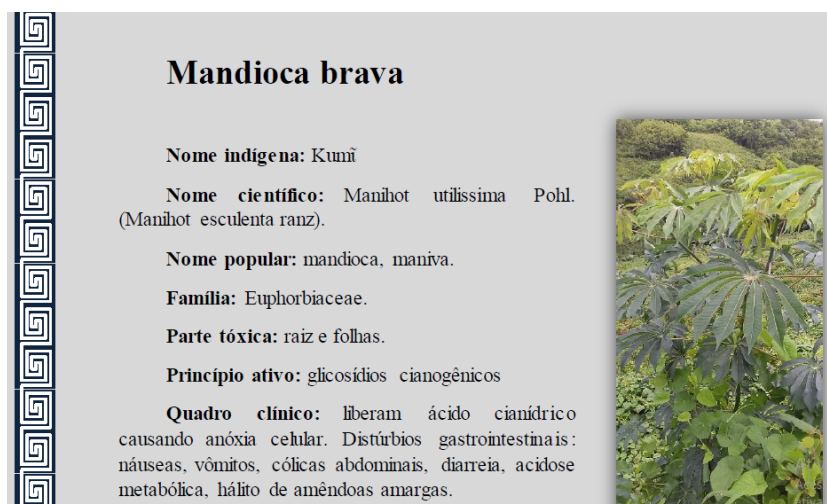


Figura 2. Mandioca brava. (Fonte: Autoras, 2021)

Há diversas possibilidades de abordagem da mandioca-brava e de seu preparo frente ao ensino de Ciências na escola indígena, visto que tanto a caracterização da planta, suas condições de cultivo, entre outros podem ser explorados associados a conceitos já indicados anteriormente como a biodiversidade. Além disso os impactos da toxicidade são favoráveis a integração de disciplinas como a Biologia e a Química por favorecer debate sobre os impactos no organismo humano e a toxicidade referente ao cianeto, assim como suas propriedades físicas e químicas. Também elementos da física podem ser abordados referente ao próprio cozimento, como os conceitos de calor e temperatura.

Nesse sentido, nossa intenção está pautada em articular os conhecimentos tradicionais e processos culturais do povo Kaingang como as comidas típicas e seus processos de cultivo e preparo a conteúdos abordados cotidianamente nas escolas indígenas. Nesse caso o ensino de Ciências poderia conduzir os seus conteúdos a partir de determinados processos ou vivências como as comidas típicas. Para Kato, Sandron e Hofmann (2021, p. 06) “Uma educação intercultural ocorre no momento em que universos culturais distintos se aproximam e se enriquecem mutuamente por um contato mais horizontalizado entre conhecimentos distintos”.

Descrevemos aqui dois exemplos de plantas contidos na cartilha e as possibilidades que a alimentação do povo Kaingang do norte do RS pode propiciar ao ensino de Ciências em escolas indígenas no sentido de pensar um ensino contextualizado, que esteja vinculado as vivências e práticas de seu povo.

4. Conclusões

A temática do presente trabalho nos faz perceber que a sabedoria que nossos ancestrais transmitiram a sua geração tem ganhado força, onde alguns de seus alimentos resistiram, enfrentando a civilização. Cabe a cada um de nós valorizar esse costume dia após dia para que o mesmo não se perca no tempo, mas que isso faça com que os espíritos

50 KANHGÁG VĚJĚN KI CIÊNCIAS TU KANHRĀN HĀKI KANHGÁG MŶ GE KE: COMIDAS TÍPICAS KAINGANG E O ENSINO DE CIÊNCIAS NA EDUCAÇÃO INDÍGENA

dos nossos ancestrais estejam entre nós, nos iluminando, cuidando de nós e cuidando principalmente do que nos é importante, a natureza.

Este trabalho nos mostra o quanto é indispensável a aproximação da dieta alimentar com a cultura, o que pode ser feito na escola. Trabalhar com os alimentos e comidas típicas pode ser um tema para o ano inteiro, pois as comidas nativas estão presentes ao longo do ano, fortalecendo assim a cultura e construindo a identidade do ser Kanhgág. Os kófa são essenciais para diversificar a escola indígena, pois através de suas histórias orais podemos produzir novos conhecimentos.

É também o papel da escola indígena levar em frente esse costume, valorizando cada planta que serve de alimento para os Kanhgág, pois através dela podemos obter uma diversidade de conhecimentos que podem ser trabalhados de forma interdisciplinar, desde sua história, sua composição, sua época de coleta, etc. com isso podemos fazer uma socialização de saberes. A produção de materiais pedagógicos próprios da cultura é muito importante, pois é ela que definirá a escola como diferente dos demais.

Referências –

AMBROSETTI, Juan B. Los indios Kaingángues de San Pedro (Misiones), con un vocabulario. Buenos Aires: **Revista del Jardín Zoológico de Buenos Aires**, tomo II, ent. 10, p. 305-387, 1895. Disponível em: http://biblio.etnolinguistica.org/ambrosetti_1895_kaingangues. Acesso em: 15 jun. 2021.

BALLIVIÁN, José Manuel Palazuelos (Org.). **Tecendo Relações Além da Aldeia: Artesãos Indígenas em cidades da região sul**. São Leopoldo: Oikos; Comim, 2014.

BORBA, Telêmaco. *Actualidade Indígena (Paraná, Brazil)*. Imprensa Paranaense. Curitiba, 1908. Disponível em: http://biblio.etnolinguistica.org/borba_1908_actualidade. Acesso em 15 jun. 2021.

CHASSOT, Attico. Fazendo Educação em Ciências em um Curso de Pedagogia com Inclusão de Saberes Populares no Currículo. **Química na Escola Nova**, n° 27, fevereiro de 2008. Disponível em: <http://qnesc.sbjq.org.br/online/qnesc27/03-ibero-2.pdf> Acesso em: 20 ago. 2021.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 4°. Ed. São Paulo: Atlas, 2002.

KATO, Danilo S.; SANDRON, Daniela C.; HOFFMANN, Marilisa B. Diálogos Interculturais entre Conhecimentos Tradicionais e Conhecimentos Científicos em uma Comunidade Geraizeira: um Olhar Freiriano na Licenciatura em Educação do Campo. **Revista Brasileira De Pesquisa Em Educação Em Ciências**, v. 21, 2021. Disponível em: <https://www.periodicos.ufmg.br/index.php/rbpec/article/view/33693> Acesso em: 28 set. 2021.

MINEIRO, Suzana Kagmu; TRICHES, Rozane Marcia. O Papel do Ambiente Escolar na Cultura Alimentar Kaingang: O caso da Terra Indígena Rio das Cobras, PR. **Interações**. Campo Grande, v.19, n.4, outubro/dezembro, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/inter/a/rwknCNGPKxD8XGvkCFFd8hH/abstract/?lang=pt> Acesso em: 21 jun. 2021.

51 **KANHGÁG VĚJĚN KI CIÊNCIAS TU KANHRĀN HĀKI KANHGÁG MŶ GE KE: COMIDAS TÍPICAS KAINGANG E O ENSINO DE CIÊNCIAS NA EDUCAÇÃO INDÍGENA**

RIBEIRO, L. E. S.; BALLIVIAN, J.M.P. Reflexões sobre o ensino da disciplina de Ciências no currículo de escolas Kaingang. In.: **Educação Indígena sob o ponto de vista de seus Protagonistas**. BENVENUTI, J.; BERGAMASCHI, M.A.; MARQUES, T. B. I.; (Org). Porto Alegre: Evangraf, 2013.

SÃO PAULO. Edna Maria Miello Hernandez. Secretaria Municipal da Saúde (org.). **Manual de Toxicologia Clínica**: orientações para assistência e vigilância das intoxicações agudas. São Paulo, 2017. 465 p. Disponível em: <http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/MANUAL%20DE%20TOXICOLOGIA%20CL%C3%8DNI%20-%20COVISA%202017.pdf>. Acesso em: 25 set. 2021.

SCHADEN, Francisco SG. Apontamentos bibliográficos para o estudo dos índios Xoklêng. **Boletim Bibliográfico** v. XII, p. 113-9. São Paulo: Biblioteca Pública Municipal de São Paulo [Mário de Andrade]. Bibliografia Crítica da Etnologia Brasileira, Volume I (Balduz 1954). Disponível em: Acesso em: 21 set. 2021.

SILVA, André Luís Freitas (org). **Kanhgág ag věnh kógan kar ag věnhgrén**: pintura e dança Kaingang. Santo Ângelo, RS: Ediuri, 2009.

SOUZA, Geraldo de Paula. Notas sobre uma visita a acampamentos de índios Caingangs. **Revista do Museu Paulista**. Tomo X. Typ do "Diário Oficial", São Paulo, 1918. Disponível em: Biblioteca Digital Curt Nimuendaju: http://biblio.etnolinguistica.org/souza_1918_caingangs. Acesso em: 15 ago. 2021.

TAUNAY, Alfredo d'Escragolle. Os índios Caingangs (coroados de Guarapuava). Monographia acompanhada de um vocabulário do dialecto de que usam. **Revista Trimensal do Instituto Historico e Geographico Brasileiro**, suplemento ao tomo LI (comemorativo do quinquagésimo aniversário do Instituto), p. 251-310. Rio de Janeiro: Typographia de Pinheiro & C. outubro de 1888. Disponível em: http://biblio.etnolinguistica.org/taunay_1888_caingangs. Acesso: 15 mai. 2021.

VANIN, Alex Antônio; SILVA, Gean Zimmermann da; TEDESCO, João Carlos. A disputa pela terra entre indígenas e agricultores no norte do Rio Grande do Sul: síntese de alguns elementos históricos. In: TEDESCO, J.C., SEMINOTTI, J.J., ROCHA, H.J. **Movimentos e lutas sociais pela terra no sul do Brasil**: questões Contemporâneas [online]. Chapecó: Editora UFFS, 2018, pp. 175-229. ISBN: 978-85-64905-76-4. Disponível em: <https://doi.org/10.7476/9788564905764.0007>.

VERDUM, Ricardo; ARAÚJO, André. Experiências de Assistência Técnica Extensão Rural Junto aos Povos Indígenas: O Desafio da Interculturalidade. **Revista ANTHROPOLÓGICAS**, Recife, v.22, n.2, 2011. Disponível em: <https://periodicos.ufpe.br/revistas/revistaanthropologicas/article/view/23774>

Recebido em: 08/11/2021
Aprovado em: 29/03/2022
Publicado em: 16/05/2022