

SABERES ANCESTRAIS E PRÁTICAS ALIMENTARES: A RESISTÊNCIA SILENCIOSA DOS KAINGANG NA TERRA INDÍGENA IVAÍ (PARANÁ, BRASIL)

MARIA FERNANDA FERREIRA SOSTER¹

UNIVALI, BRASIL

<https://orcid.org/0009-0007-0878-9228>

SUSANA GASTAL²

UNIVALI, BRASIL

<https://orcid.org/0000-0001-5706-9672>

LEILA APARECIDA DA COSTA³

UNIVALI, BRASIL

<https://orcid.org/0000-0002-1713-0755>

RESUMO: *O presente artigo tem por objetivo apresentar resultados de investigação sobre as práticas alimentares do povo Kaingang da Terra Indígena Ivaí, no Estado do Paraná, priorizando-se como questionamento, ingredientes e modos de preparo tradicionais. A primeira fase do estudo, exploratória, incluiu revisão bibliográfica e documental. A segunda, a do estudo empírico, teve coleta de dados a partir de entrevista aberta e observação, ambas roteirizadas em dez itens. Foram ouvidos cinco membros da comunidade indígena, que compartilharam informações sobre a composição de suas refeições, que incluem plantas e frutas coletadas nas matas remanescentes em seu território, proteínas provenientes de caça e pesca, bem como descreveram técnicas ancestrais de preparo. Entre os ingredientes recorrentes nas falas estão o milho, a mandioca, a carne de porco e preparos como o pixé, o emí e o égoro. Os resultados indicam que os Kaingang lutam para que suas práticas alimentares tradicionais se mantenham vivas, mesmo em condições adversas, a preservação da biodiversidade em seu território sendo parte do identitário desse povo.*

PALAVRAS-CHAVE: *Gastronomia, Práticas Alimentares, Kaingang, Terra Indígena Ivaí, Paraná [Brasil].*

ABSTRACT: *This article aims to present the results of research on the dietary practices of the Kaingang living in the Terra Indígena Avaí (Avaí Indigenous Territory), State of Paraná, Brazil, prioritizing traditional ingredients and preparation methods. The first phase of the study was exploratory, including literature and document review. The second phase, empirical, involved data collection through open-ended interviews and observation, both structured around ten items. Five members of the indigenous community were interviewed, sharing information about their meals, which include plants and fruits gathered from the remaining forests in their territory, proteins from hunting and fishing, and describing ancestral preparation techniques. Recurrent ingredients include corn, cassava, pork, and dishes such as pixé, emí, and égoro. The results indicate that the Kaingang strive to keep their traditional dietary practices alive, even under adverse conditions, and that preserving biodiversity in their territory is part of their identity.*

KEYWORDS: *Gastronomy, Food Practices, Kaingang, Ivaí Indigenous Territory, State of Paraná [Brazil].*

¹ Mestranda no PPG Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí (Univali).

² Professora PPG Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí (Univali); CNPq Bolsista Produtividade Id

³ Instrutora da Universidade do Vale do Itajaí, (Univali); membro do colegiado do curso de Gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí (Univali).

Introduzindo

“Centenas de povos, como os que existiam à época dos descobrimentos, não podem ser reduzidos ao conceito genérico de ‘índio’ sem que se perca o valor explicativo que buscamos.”

Carlos Alberto Dória

O Brasil é terra indígena. No entanto, consolidou-se historicamente o mito do vazio demográfico, sustentando a falsa ideia de que as terras ocupadas pelos povos originários estivessem vazias ou pouco povoadas, mesmo antes da invasão dos colonizadores europeus. Tal narrativa tinha (e talvez ainda tenha) como intuito, invisibilizar esses povos e justificar atos exploratórios e violentos (Paula, 2022). Em contraponto a tal imaginário, estima-se que no início do século XVI a população indígena no Brasil seria de cerca de 2,4 milhões de habitantes (IBGE, 2000). É possível inferir, assim, que os territórios não estivessem vazios, mas, sim, ocupados “por sociedades históricas, com uma organização social, econômica, política e religiosa complexa, onde os diversos povos se relacionavam entre si” (Tomazi, 1997, p. 74).

O Censo de 2022, por sua vez, registrou população indígena em 1.693.535 indivíduos, distribuídos em 305 povos, falantes de 274 línguas diferentes (IBGE, 2023; FUNAI, 2022), cada qual possuindo identidades e particularidades próprias, que se expressam em vários aspectos de suas culturas, incluindo as práticas alimentícias, foco da discussão que se seguirá. Ainda assim, parte da literatura sobre a formação da culinária brasileira trata a realidade indígenas como coesa e unitária, consequentemente generalizando suas práticas alimentares. Esse aporte tende a destacar ingredientes como mandioca e milho, desconsiderando modos de cultivo, preparo, consumo, bem como os significados que cada povo lhes atribui (Tempass, 2019).

Os sistemas alimentares dos povos indígenas transcendem ao uso e adaptação do que está disponibilizado nos ecossistemas que os acolhe. Apesar de os recursos naturais terem relação direta nas escolhas alimentares efetuadas, eles não determinam automaticamente o que será consumido. Existem povos que, mesmo habitando um mesmo território, praticam escolhas alimentares distintas, tanto no que consideram apropriado - ou não - para comer, quanto nas formas de preparo dos ingredientes para que esses se tornem em alimentos (Leite, 2007).

A partir de tais pressupostos, reitera-se ser importante “arrancar os indígenas da generalidade a que a historiografia os confinou para se ter maior clareza sobre a permanência dos seus hábitos” (Dória; Bastos, 2021, p. 6). A ênfase nas individualidades, muitas vezes variando dentro de uma mesma cultura, ressalta a importância de considerar-se não apenas o 'o quê?', mas também o 'como?' e o 'por quê?' das escolhas alimentares. É nesse horizonte que a presente investigação se centra no povo Kaingang e, mais especificamente, nos habitantes da Terra Indígena Ivaí (TI Avaí), no estado sul-brasileiro do Paraná.

A atenção às práticas alimentares dos povos originários do Brasil decorre do fato de serem ainda escassos as salvaguardas e registros documentais sobre elas, especialmente se comparados com a preocupação patrimonialista em relação àquela de grupos étnicos eurodescendentes (Tempass, 2019; Oliveira, 2021). No IPHAN encontram-se certificados como Patrimônio Imaterial Brasileiro, abarcando a alimentação de povos indígenas, dois registros. No Livro dos Saberes⁴ está o intitulado como ‘Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro/AM’, de 2010, registrado a partir de proposta da Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro. No Livro da Celebração registra-se o ‘Ritual Yaokwa do povo indígena Enawenê Nawê’⁵, que aborda a participação do alimento nessa celebração. Consultado o Catálogo de Teses e Dissertações da CAPES⁶, também foram escassos os registros associando aos termos ‘povos originais’, ‘indígenas’, ‘gastronomia’, ‘alimentos’, ‘comida’.

Com esses parágrafos introdutórios encaminham-se os considerandos que embasaram a presente investigação, subentendido o caráter de urgência de estudos que busquem realizar registros que levem à salvaguarda e preservação dos conhecimentos ancestrais dos povos originários, sobre suas práticas alimentares, antes que estes desapareçam junto com aqueles/as que hoje são ainda seus guardiões.

Trilhas da investigação

Coloca-se como objetivo da investigação, portanto, registrar a cultura alimentar do povo Kaingang da Terra Indígena Ivaí, situada nos municípios de Manoel Ribas e Pitanga, no Estado do Paraná, numa perspectiva gastronômica que se atenha às práticas culinárias ainda presentes nos seus cotidianos. Este estudo, realizado ao longo de 2023, contemplou duas etapas na sua coleta de dados, a primeira de resgate teórico bibliográfico e documental, e a segunda de trabalho de campo, junto aos Kaingang que habitam a referida Terra Indígena, nos meses de setembro e dezembro do mesmo ano.

A revisão bibliográfica buscou, em estudos anteriores, informações que se mostrassem pertinentes para o desenvolvimento da presente investigação, e no fornecimento de dados necessários para embasar a fase subsequente, a da pesquisa de campo. Confirmou-se que a pesquisa bibliográfica “é importante [para] que o pesquisador verifique a veracidade dos dados obtidos, observando as possíveis incoerências ou contradições que as obras

⁴ Disponível em:

<https://bcr.iphan.gov.br/bens-culturais/sistema-agricola-tradicional-do-rio-negro-am/?perpage=12&order=ASC&orderby=date&pos=19&source_list=collection&ref=%2Fbens-culturais%2F%3Fperpage%3D12%26view_mode%3Dtable%26paged%3D2%26order%3DASC%26orderby%3Ddate%26fetch_only%3Dthumbnail%26fetch_only_meta%3D65736%252C65773>. Acesso em: 10 set. 2025.

⁵ Disponível em:

<https://bcr.iphan.gov.br/bens-culturais/ritual-yaokwa-do-povo-indigena-enawene-nawe/?perpage=12&order=ASC&orderby=date&pos=20&source_list=collection&ref=%2Fbens-culturais%2F%3Fperpage%3D12%26view_mode%3Dtable%26paged%3D2%26order%3DASC%26orderby%3Ddate%26fetch_only%3Dthumbnail%26fetch_only_meta%3D65736%252C65773>. Acesso em: 10 set. 2025.

⁶ Disponível em: <<https://catalogodeteses.capes.gov.br/catalogo-teses/#/>>. Acesso em: 10 set. 2025.

possam apresentar” (Prodanov; Freitas, 2013, p. 54). Documentos de apoio foram buscados no IPHAN, IBGE, FUNAI e *sites* como o Terras Indígenas no Brasil.

A segunda etapa da investigação consistiu-se na coleta de dados empíricos sobre as práticas alimentares dos Kaingang na TI Ivaí. A participação da comunidade na pesquisa permitiu uma visão aprofundada sobre suas tradições alimentares, preferências culinárias, métodos de coleta e preparação de alimentos e outros aspectos relacionados ao sistema culinário desse grupo indígena, contribuindo para uma compreensão mais completa e rica das práticas alimentares na referida Terra Indígena.

Ali, a coleta de dados se deu através de entrevistas a partir de roteiro semiestruturado composto por dez questões abertas, pontuando a cultura alimentar Kaingang e suas tradições, ingredientes principais, técnicas de preparo e a percepção sobre a importância de sua cultura alimentar. Os entrevistados foram escolhidos por indicação de profissionais vinculados ao Colégio Estadual Indígena Cacique Gregório Kaekchot, localizado na TI, sendo ouvidos cinco indígenas Kaingang, quatro deles funcionários da referida escola e residentes na Terra Indígena Ivaí. O Entrevistado 1 [E1], com 39 anos, é membro do corpo administrativo do Colégio; o Entrevistado 2 [E2], com 30 anos, é professor e um dos poucos caçadores experientes restantes na comunidade; a Entrevistada 3 [E3], com 26 anos e o Entrevistado 4 [E4], com 35 anos, são ambos professores no local; a Entrevistada 5 [E5], de 77 anos, foi indicada pelos entrevistados por ser reconhecida pela comunidade por seus profundos conhecimentos e vivências acerca da cultura tradicional dos indígenas Kaingang.

As entrevistas foram realizadas presencialmente, sendo gravadas e posteriormente deglavadas na íntegra. As quatro primeiras entrevistas ocorreram nas dependências da escola da TI Avaí, a quinta tendo por local a residência de E5, que também nos conduziu em uma visita pela mata dos arredores, indicando as plantas comestíveis que costuma coletar. A consolidação das respostas no trabalho final foi apresentada e discutida com o grupo. A análise buscou padrões recorrentes entre as experiências compartilhadas nas falas. Foram identificados como elementos comuns a citação de ingredientes e técnicas, com pequenas divergências e variações entre os depoimentos.

Nos registros a seguir, os textos inseridos em *itálico* sinalizam falas dos entrevistados. As entrevistas foram complementadas por observação, seguindo o mesmo roteiro das entrevistas, com registro fotográfico e anotações em caderno de pesquisa. Considerando os preceitos éticos, os participantes concordaram com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e Termo de Compromisso para Utilização de Imagens do Sujeito da Pesquisa. No registro fotográfico, foi assegurada a confidencialidade dos participantes e a implementação do Termo de Compromisso para Utilização de Imagens dos Sujeitos da Pesquisa foi rigorosamente seguido. De acordo, os entrevistados assinaram os termos, concordando com o uso das entrevistas e imagens exclusivamente no âmbito de trabalhos acadêmicos.

O ser Kaingang

Os Kaingang, “designação convencional pela qual se tornou[ram] conhecido[s] dentro e fora da antropologia” (Aquino, 2020, p. 201), são os protagonistas deste estudo, com foco em suas práticas alimentares, testemunhas de uma sabedoria ancestral de grande importância, entre outros por sua resiliência em relação aos desafios presentes em suas vivências individuais e coletiva, ao longo do tempo. Do nascimento à morte, as tradições são levadas com respeito e seriedade pela comunidade, pois fazem parte da formação do ser Kaingang (Jacinto; München, 2022), muito vinculada ao território de onde vem a comida e, em decorrência, a vida. O pesquisador Kaingang Danilo Braga explica que “o território também está inevitavelmente vinculado ao lugar que nascemos, pois, as matriarcas costumam enterrar na terra a placenta depois de algum parto. Também outra parte do rito de nascimento de uma criança é o enterramento do cordão umbilical” (*apud* Domingos; Fernandes, 2022, p. 362).

Os mesmos autores ainda explicam que, culturalmente, o enterramento da placenta significa “que ela é a criadora de tudo, humanos, a mata, os rios, os animais, os espíritos e nossas relações com tudo isto, como se fosse mãe, e desterritorializados, parecemos órfãos” (p. 363). Entretanto, mesmo ante tal significância do território, levando à mesma semantização em relação aos alimentos nela produzidos, a culinária indígena ainda é pouco [re]conhecida, como já assinalado, o que talvez implique na sua menor valorização acadêmica e, em decorrência, preservação institucional.

Tal desconhecimento, entretanto, não é fato isolado, mas parte de um lado lamentável da história brasileira, marcada pela subjugação dos povos originários, sua exploração se dando em nome de processos de colonialidade europeizante, inclusive quando do tratamento pejorativo a retratá-los como *selvagens, preguiçosos e entraves ao progresso*. Tais narrativas, interpostas entre outros com o objetivo de justificar as muitas crueldades cometidas contra as populações autóctones, visavam seu apagamento físico e o roubo de suas terras (Tomazi, 1997). Cessado o Período Colonial com a independência, em 1822, as agressões persistiram e se reproduziram no tratado como colonialidade, trazendo sérias consequências aos grupos sobreviventes. Entre outras, estiveram/estão àqueles referentes à manutenção de seu patrimônio alimentar, principalmente em termos de acesso a itens tradicionais da composição de suas práticas alimentares.

O avanço da colonização, particularmente devido à criação dos aldeamentos e, depois, das Terras Indígenas, excluiu áreas anteriormente utilizadas para deambulação, coleta, caça e pesca, enquanto ocorriam diversas transformações no interior das Terras Indígenas, com a derrubada das matas, a implementação de um modelo de agricultura baseado na monocultura, o qual também ocasionou a poluição dos rios. Além disso, houve a implementação de equipamentos de colonização, dentro e fora das aldeias, estradas, instituições (igrejas para a catequese e, depois, escolas, postos de saúde), construção de hidrelétricas e, notadamente, o surgimento de cidades, de tal modo que é importante

compreender como o sistema de prestações indígenas, que envolve a interação socio cosmológica homens-natureza-sobre natureza, articula-se para além dos limites do território atualmente demarcado (Aquino, 2020, p. 200).

Esse cenário coloca-se entre os grandes desafios enfrentados pelos Kaingang para a manutenção de sua cultura e, nela, seus hábitos alimentares, muitas vezes já hibridizados no contato e convivência com povos não indígenas, por sua inserção forçada em sistemas capitalistas que levam não só a apropriação de seus territórios, como a perpetuação de hierarquias racializadas.

Pertencente ao grupo Jê, os Kaingang tiveram sua origem no planalto central brasileiro, mas mesmo com sua íntima relação com o território, migraram para o Sul há mais de dois mil anos.

[...] o ambiente etnográfico Jê, qual seja: a inscrição espacial dos valores simbólicos e cosmológicos dessas sociedades, ampliando-o, com uma perspectiva histórica, e não apenas estrutural, para compreender os efeitos das transformações da paisagem e da configuração do território a partir dos dualismos, diametral e concêntrico, expressos nas metades exogâmicas e no triadismo socioespacial in (casa) – prur (espaço limpo) – nén (floresta) (Aquino, 2020, p. 202).

Mesmo assim, estando entre os mais numerosos povos indígenas do país, estima-se a população Kaingang em cerca de 45.000 indivíduos (Quintero; Maréchal, 2020), vivendo em aproximadamente 38 terras indígenas nas regiões Sul e Sudeste, sendo que seu território já foi ainda mais amplo, estendendo-se até a província de Misiones, na Argentina (Fernandes; Góes, 2018). Além dos que habitam terras indígenas, estima-se que outros 50 mil Kaingang residam em periferias urbanas brasileiras, em situação de fragilidade social (Renwick *et al.*, 2020).

O contato com as mais diversas frentes exploradoras e colonizadoras, das expedições ibéricas e reduções jesuíticas às expansões coloniais e agrícolas em tempos subsequentes, ameaçaram a preservação da cultura e territorialidade Kaingang, impactando diretamente as fontes e métodos tradicionais de obtenção e preparação de alimentos (Laroque, 2006). As consequências dessas opressões persistem na forma de exclusão social, invisibilização, marginalização cultural e subordinação política e econômica, impondo aos Kaingang a necessidade de lutar incessantemente por direitos básicos, respeito e reconhecimento (Renwick *et al.*, 2020).

Os Kaingang também atribuem grande valor à sua língua materna como um elemento político essencial para reafirmar suas lutas. Acreditam que sua cultura possui valor intrínseco e que compartilhá-la pode ser um caminho para combater estigmas e preconceitos gerados pela ignorância (Renwick *et al.*, 2020). As habilidades de adaptação e de resiliência cultural desse povo foram responsáveis pela conservação de práticas alimentícias ancestrais, muitas das quais permanecem vivas (Jacinto; München, 2022).

Os Kaingang pertencem à “família linguística Jê, constituindo seu idioma, juntamente com o dos Xoklêng, o grupo Jê-meridional. Esta designação deriva da palavra kanhgág, que significaria ‘gente’, ‘pessoa’, e ‘índio’ kaingang” (Aquino, 2020, p. 200). Aldeias e acampamentos Kaingang “estão distribuídos nos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e São Paulo” (Idem, p. 200). Ainda segundo Aquino:

A criação dos aldeamentos em meados do século XIX situou as ações indígenas e os processos históricos que marcaram nos últimos dois séculos o povo Kaingang, configurando o amplo conjunto de aldeias demarcadas no planalto meridional e, também, os acampamentos e aldeias (não demarcadas), localizados na serra e no litoral. Este território, sem perder esta amplitude, articula-se às várias das atuais cidades da região Sul, localizadas onde antes o meio ambiente permitia-lhes viverem conforme as formas tradicionais de ocupação. Nas aldeias e acampamentos observa-se um *ethos* comum, ao mesmo tempo em que informa certa diversidade linguística (inclusive, constituindo cinco dialetos (conf. Wiesemann, 2002) e os diferentes modos de relação com os respectivos mercados locais e regionais, em solução de continuidade histórica, que os permitem ser parte de uma coletividade (Aquino, 2020, p. 201).

Has (2023) também registra e reforça a recorrência de problemas como restrições territoriais, desmatamento, poluição de rios e caça ilegal nos territórios demarcados, causando danos irreparáveis às comunidades Kaingang. Destaca, ainda, que nessas circunstâncias a subsistência alcança prioridades sobre a cultura, forçando os povos indígenas a adaptações, entre outras as impostas sobre seus hábitos e costumes tradicionais. Jacinto e München (2022) alertam na mesma direção, ao registrar o atual temor dos Kaingang em relação à possibilidade de que as próximas gerações se defrontem com carências alimentares por falta de acesso aos insumos culinários tradicionais, levando a que sua cultura, como um todo, não sobreviva. Por outro lado, muitos jovens indígenas já não atribuem à alimentação tradicional o mesmo significado que desempenhava para as suas ancestralidades.

Trilhando o empírico: mato adentro

A Terra Indígena Ivaí, no bioma Mata Atlântica, abarca 7.332 ha, sendo habitada por 1.886 indígenas que, além dos Kaingang, inclui povos Guarani Mbya e Xetá. A homologação desta terra indígena se deu pelo Decreto 377, de 26-12-1991, mas os primeiros processos de demarcação reportam a 1913 (Terras Indígenas no Brasil⁷, 2024). Segundo esta mesma fonte, o território é coberto em 61.13% por Floresta Ombrófila Mista [Floresta de Araucárias] e

⁷ Disponível em <<https://terrasindigenas.org.br/pt-br/terras-indigenas/3698>>. Acesso em: 12 set. 2025.

SOSTER, Maria Fernanda Ferreira; GASTAL, Susana; COSTA, Leila Aparecida da. Saberes ancestrais e práticas alimentares: a resistência silenciosa dos Kaingang na Terra Indígena Ivaí (Paraná, Brasil). *Espaço Ameríndio*, Porto Alegre, v. 19, n. 3, p. 135-160, set./dez. 2025.

em 38,87% por Floresta Estacional Semidecidual. O desmatamento, até 2023, alcançava 2.571 ha, número acentuado entre 2018 e 2020 e em 2022. Notícia recente informa que o Ministério Público Federal e a Comunidade Indígena Ivaí celebraram Termo de Ajustamento de Conduta com objetivo de:

[...] promover a transição para um novo modelo de gestão agrícola, ambiental e territorial na TI Ivaí, substituindo os contratos de arrendamento por um modelo de produção gerido pela própria comunidade indígena Kaingang. Contratos de parceria ou arrendamento de extensas áreas da TI Ivaí vêm ocorrendo desde meados da década de 2000 e são alvo de análise de um processo administrativo aberto em 2010. Essa prática é considerada ilícita e contrária ao ordenamento jurídico brasileiro (Terras Indígenas no Brasil, 2025, on-line⁸).

Desmatamentos e arrendamentos, como apresentado a seguir, impactam fortemente as práticas alimentares dos Kaingang na TI Ivaí. Destaque-se a alta espiritualidade deste povo, testemunhada na fala de E1 que, ouvido pela pesquisa, relatou que ao acordar, faz *“uma reza na língua Kaingang, em ritual de agradecimento à Deus e à Kuiã⁹ pelo dia e pelo alimento”*. No almoço e janta consome algumas *“ervas e folhas do mato, arroz, feijão, carnes de caça e peixes”*, seguindo a tradição Kaingang. E2 relatou tentar manter os hábitos ancestrais da alimentação Kaingang, para que não se percam; como caçador que é, consome carne de caça no seu dia a dia, *“assim como as ervas do mato”*, o milho e seus derivados.

E3 diz não ter por hábito realizar uma refeição matutina, sendo o almoço e a janta as refeições mais importantes, quando no geral consome *“alimentos da tradição Kaingang”*. Informa que aprendeu sobre as práticas culinárias com sua mãe, que a ensinou e incentivou a preservar a cultura ancestral desde quando era ainda muito pequena. Segundo ela:

Ontem mesmo na hora da janta fui lá na casa da sogra e ela tava comendo, tinha no potinho o coró, tem bastante agora, ela tava lá comendo o corózinho com farinha aí falei pra ela: ‘vou comer junto, vai ser minha janta’. Aí comecei a comer, comer, comer. Fui lá na casa da mãe, acho que na segunda-feira, que ela tinha feito pixé, que é o milho torrado e moído no pilão, e eu comi com carne de porco e milho, no dia a dia no geral eu consumo (E3, 2023).

E4 relata que sua alimentação é bem variada, composta por *“um pouco de arroz, feijão, peixe assado e bolo azedo”*, preparo tradicional da culinária indígena. Alerta preocupação com o rio Ivaí, uma das bacias hidrográficas do rio Paraná que, segundo E4, está sendo contaminado e poluído aos poucos. Por essa razão, sente dificuldade em consumir peixes com frequência. Consome também brotos coletados na floresta, mas, destaca, estes estão

⁸ Disponível em <<https://terrasindigenas.org.br/pt-br/noticia/230206>>. Acesso em: 12 set. 2025.

⁹ *Kuiã* é xamã Kaingang, detentor da capacidade de interlocução com os espíritos guia, chamados de *iangrë* (Haverroth, 1997; Silva, 2002).

acabando, e por isso encontra certa dificuldade em manter esses alimentos em sua rotina.

E5 aprecia consumir a canjica no dia a dia. Não gosta de comprar no mercado, por isso faz seu próprio preparo, socando o milho no pilão com um pouco de água e cinzas (Figura 1), para depois o consumir cozido. Prepara também o *pixé*, prato tradicional, torrando o milho e o socando no pilão, que gosta de comer acompanhado de feijão.

Figura 1. Presença do pilão



Fonte: Acervo de pesquisa (2023)

Sobre os *ingredientes*, foram destacados como parte importante da culinária Kaingang: os milhos amarelo, branco e vermelho; o feijão; a batata doce; as folhas e os brotos do mato; as carnes de porco, de frango e de caça; a mandioca; o pinhão; o palmito; as frutas; a abóbora; e o coró. E1 explica sobre a importância do *égoro*, termo que significa *folhas do mato*, dentre elas citando o *pyrfé* (Figura 2 e 3), sua planta preferida, que cozinha em água fervente. Segundo Kinupp e Lorenzi (2014), trata-se do conhecido popularmente como urtigão, urtiga-brava, urtiga-roxa, urtigão do mato; e tendo como nome científico *Urera baccifera*,

Figura 2 e 3. Pyrfé e Fyrfé jovem

Fonte: Acervo de pesquisa (2023)

O *kumí*, de nome científico *Manihot grahamii* (Arambarri *et al.*, 2008), é o termo que, em Kaingang, designa as folhas do mandiocão brabo (Figura 4 e 5). E1 explica que seleciona apenas as folhas mais jovens, as quais, depois de cozidas, são consumidas acompanhadas de farinha. Cita também o palmito, cozido em água fervente, o milho verde, o fubá, o *pixé*, a canjica, o *emí*, este um bolo azedo de milho, que aprecia comer acompanhado de carne; e a mandioca, que come cozida ou em forma de farinha.

Figura 4 e 5. Kumí [*Manihoot grahamii*]

Fonte: Acervo de pesquisa (2023)

E2 informa que as plantas estão muito presentes em sua alimentação. Cita o *pyrfé* [urtigão], do qual deve ser consumida “a parte da copinha, pois as folhas jovens, em brotação, que são mais macias”. Para o preparo indica aferventá-las duas vezes, para garantir a eliminação da propriedade urticante da planta, e depois opta por fritar na banha de porco ou consumir cozida. Também consome a grã (Figura 6), broto da samambaiaçu [*Dicksonia*

sellowiana] (Oliveira *et al.*, 2013). Cita ainda uma espécie de cogumelo branco e macio, que seu pai chamava de *orelha de pau*, que frutifica em madeira podre, cujo sabor “*parece com buchada de boi*”.

Figura 6. Grã



Fonte: Acervo de pesquisa (2023)

E2 também cita o *nár* [*Cordyline spectabilis*], de nome popular varana, uvarana, guaraíva, capim-de-anta (Kinupp; Lorenzi, 2014), que “*se assemelha a um coqueirinho de folhas compridas*”, das quais se retira o miolo para consumo, que é “*parecido com palmito, mas de sabor diferente*”. Relata que já comeu, mas nunca preparou, o *kumí*, pois sua elaboração deve ser cuidadosa, devido ao “*veneno presente nas folhas*”. Sobre o veneno em questão, Linhares, Seixas e Maia (2019) informam tratar-se do ácido cianídrico [HCN] e que, se a planta não passar pelo correto processo de detoxificação, pode causar intoxicações agudas.

A mesma entrevistada cita ainda o *Gãr pẽ* (Figura 7), milho vermelho tradicional na cultura Kaingang, cultivado para preparo do *emí*, o bolo azedo cujo preparo envolve deixar “*o milho cinco dias de molho em um saco mergulhado em água, para fermentar, depois socado no pilão até formar uma espécie de fubá ou farinha vermelha*”, que deve ser deixada outros dois dias em uma vasilha para uma segunda fermentação. Depois disso pode ser assado, torrado na frigideira, ou “*assado no fogo dentro dos canudinhos da taquara*”. Comenta também sobre o *pixé*, o já citado milho torrado com cinzas e moído no pilão, que “*antigamente era derramado no fogo de chão, coberto com cinzas e brasa*”, técnica que os antigos ainda executam. Sobre os milhos tradicionais, comenta:

Tem do branco, que é misturado branco, amarelo e vermelho junto, que é três cor numa espiga, tem o só vermelho que eu tenho em casa. Ele tem um sabor mais agradável que o milho normal, acho que porque hoje o milho normal é difícil ser convencional, né, é mais o transgênico com agrotóxicos e essas coisas... Então, por isso eu falo que esse que a gente cultiva é muito bom, mais mole, não é duro, não é muito rígido né, melhor de fazer (E2, 2023).

Figura 7. *Gãr pẽ*

Fonte: Paulo Krēfy Padilha (2023)

E3 também destaca o milho colorido como parte importante da alimentação Kaingang. Diz costumar chamá-lo de milho pururuca, relatando ser “*mais saboroso do que a variedade amarela do grão*”. Gosta de utilizá-lo para fazer o *emí*, diferenciando-o do modo de preparo descrito por E2, apenas em relação ao tempo de fermentação, cuja primeira etapa do processo dura aproximadamente três dias, assim como a segunda. E3 informa que “*as plantas do mato presentes na alimentação Kaingang são chamadas de égoro*”. Costuma consumir palmito, *grã*, *pyrfé* e *fuá*, uma *solenaceae* de nome científico *Solanum americanum* e no popular sendo conhecida por várias designações, entre elas erva-moura, maria pretinha, caraxirá, pimenta-de-galinha ou guaraquinha (Kinupp; Lorenzi, 2014). Cita também que “*os mais antigos consomem com frequência o kumí*”.

E4 descreve que na TI Ivaí existem plantações, entre elas: de mandioca (Figura 8), que os indígenas cozinham para comer com a carne ou ralam para fazer farinha; de batata doce, que gostam de assar na brasa e a deixam resfriar para comer no dia seguinte; de milho colorido para o preparo de *pixé*, *emí* e farinha. Há ainda o feijão de corda, cuja vagem é colhida quando o grão está começando a se desenvolver e, cozida, é utilizada como farinha ou no preparo do *pixé*.

Figura 8. Plantação de mandioca

Fonte: Acervo de pesquisa (2023)

E4 costuma sair aos sábados e domingos, quando não trabalha, para coletar o *égoro*, as folhas do mato, que só se encontram, de forma selvagem, na natureza, sendo dificilmente cultivadas. Ressalta a importância de dar continuidade aos costumes da ancestralidade:

Nossos avós falam que esses alimentos fazem muito parte da saúde indígena, da saúde do corpo humano, né. A gente não deixa de consumir, a gente tenta e faz a busca pra fazer, pra cozinhar pros filhos, pros nossos parentes, para que nossos filhos acostumem a comer aquilo porque no futuro faz bem pra saúde deles. Então, sempre quando tem folga a gente sai na busca dessa alimentação que vem através da natureza (E4, 2023).

E4 destaca, ainda, existirem várias plantas e brotos que podem ser consumidos e que, geralmente, consulta antepassados e anciões *“para que indiquem as espécies comestíveis e suas formas de utilização”*. Relembra a maneira com que sua mãe preparava o *kumí*, *“socando as folhas no pilão até ficarem bem moidinhas e depois afogando elas em água fervente”*. Às vezes, após cozidas, *“eram fritas na banha de porco pra pegar mais sabor.”* Afirma gostar de comer esse preparo acompanhado de *emí*.

E5 descreve existir uma espécie de palmeira da qual consomem o *miolo*, sendo importante ter conhecimento sobre a forma correta de executar o corte, para que o centro da planta seja acessado e coletado adequadamente. Cita o *órog* [*Erechtites valerianifolius*], popularmente chamada de capiçoba, capiçoba-vermelha, caruru-amargoso, voadeira-preta ou erva-gomes (Kinupp; Lorenzi, 2014).

Figura 9. Órog



Fonte: Acervo de pesquisa (2023)

A entrevistada E5 também consome o *jãhò* [*Solanum sciadostylis*], conhecido como culhão-de-veado por alguns moradores da comunidade (Soares; Mentz, 2006), (Figura 10 e 11). Relembra que *“em outros tempos se consumia muito pinhão”*, semente da *Araucária angustifolia* (Kinupp; Lorenzi, 2014), costumando *“cozinhar muito bem antes de socá-los no pilão até que se forme uma massa”*, utilizada como acompanhamento carnes e outros

preparos. Optava ainda por “*secar parte dessa massa para fazer farinha de pinhão*”.

Figura 10 e 11. Jãhò e seu fruto



Fonte: Acervo de pesquisa (2023)

Entre as práticas alimentares, outro grupo destacado pelos entrevistados foi o dos alimentos de origem animal. E1 declara preferir a carne de paca, mas também consome “*veado, porco-do-mato* (Figura 12), *capivara, cutia e alguns passarinhos*”, caçados com bodoques¹⁰. Aponta que, em outros tempos, o consumo de peixes como o *bagre* [ryn], *carazinho, curimba e cascudo* [von], era muito mais comum, acusando o avanço das lavouras sobre os rios e o uso indiscriminado de agrotóxicos entre os fatores responsáveis pela ausência de peixes nos rios, na atualidade. Sua mãe cria galinhas, então costuma consumi-las com certa frequência. Aprecia a carne de boi assada, apesar da dificuldade em encontrar criação desses animais na TI. Para assar ou defumar carnes utiliza madeiras selvagens duras, sendo a lenha do angico a de sua preferência.

Figura 12. Porco-do-mato



Fonte: Paulo Krēfy Padilha (2023)

¹⁰ Bodoques - espécie de estilingue.

SOSTER, Maria Fernanda Ferreira; GASTAL, Susana; COSTA, Leila Aparecida da. Saberes ancestrais e práticas alimentares: a resistência silenciosa dos Kaingang na Terra Indígena Ivaí (Paraná, Brasil). *Espaço Ameríndio*, Porto Alegre, v. 19, n. 3, p. 135-160, set./dez. 2025.

E2 relata encontrar em suas caçadas animais como porco-do-mato, tatu, capivara, jacu, pombos selvagens, a paca [*kokamẽ*] (Figura 13), o cateto [*ógsã*] (Figura 14) e o quati [*xẽ*]. Explica ser cada vez “*mais difícil encontrar esses animais, que antes apareciam em abundância*”. Enfatiza a problemática das invasões de terras por não indígenas, como responsáveis pelo extermínio impiedoso de animais nativos e teme pela extinção dessas espécies. Em seu relato, destaca:

Meu medo é daqui dez anos meu filho não conhecer isso, sabe? Não ter mais o que tá conhecendo, porque não tem controle. A gente vai e caça o que é necessário. Eu caço, faço ceva, às vezes vou com meus amigos e mato, mas só aquilo lá pra gente comer. Agora ouvi boatos de gente que faz armadilha, grade, essas coisas, pega e leva cinco, seis por diversão, tipo um esporte e fazem, né. Pra eles isso é diversão, pra gente é da cultura. É diferente, questão de respeito (E2, 2023).

Figura 13 e 14. Paca e limpeza do cateto



Fonte: Paulo Krēfy Padilha (2023)

Perpetua-se, ainda, a cultura tradicional da pesca, mesmo que a prática seja cada vez mais difícil devido à escassez de peixes nos cursos d'água. E2 ressalta a importância e versatilidade da taquara em seu dia a dia e as contribuições da planta nas práticas alimentares ancestrais. Compartilha uma história, narrando sobre certo dia em que foi pescar com um amigo, sem levar recipientes para armazenamento dos peixes capturados. Como solução, todo pescado foi disposto na parte oca da taquara, e depois “*era só levar ela diretamente no fogo para assar os peixes*”. Comenta também sobre a época de seca da taquara, fenômeno responsável pelo surgimento abundante de *corós* [*vuga*, em Kaingang] (Figura 15), apreciados pelo entrevistado “*fritos pra comer com fubã*”.

Figura 15. Coró da taquara

Fonte: Paulo Krēfy Padilha (2023)

E3 também disse apreciar e consumir o *coró*. Além disso, relata a dificuldade de manter as carnes de caça em sua alimentação, visto restarem poucos caçadores na Terra Indígena Ivaí e *“por não ter mais muitos animais na floresta”*. Já experimentou algumas variedades, como tatu, cateto e paca, tendo a última como preferência individual. Sobre a ausência de carnes de caça em sua rotina alimentar, compartilha:

Tem relatos que os não indígenas vêm da região de Pitanga, entra por lá e vão fazendo caça, pior que se consumissem não tinha tanto problema, mas só que diz que eles fazem pra vender, pegam a pele pra fazer enfeite na casa, essas coisas. Minha mãe conta que antigamente era mais utilizada a carne das caças, que eles consumiam mais, mas hoje é bem pouco (E3, 2023).

Segundo ele, sua mãe dizia que, *“antigamente os peixes eram muito maiores do que hoje em dia”*, mas mesmo diante da complexidade de encontrá-los, *“a tradição de consumo ainda se mantém viva”*. Considera a banha de porco um importante produto de origem animal e comenta sobre seu papel fundamental na alimentação dos habitantes da Terra Indígena Ivaí: *“Aqui é muito consumido a banha de porco. Pra você ver, raramente as pessoas consomem o óleo que tem lá no mercado. A minha mãe mesmo, se ela sentir de longe assim ela já fica: ‘eu não quero, eu vou sair daqui!’, ela fica bem enjoada. Ela acha melhor a banha de porco”* [E3].

O E4 relata que, atualmente, as pessoas da comunidade consomem predominantemente carne de frango e porco, sendo que *“alguns possuem criações desses animais e outros compram carne no mercado, na cidade de Manoel Ribas”*. Os anciões relembram sempre que *“antigamente não era assim, havia muito consumo das espécies nativas”*, como as já citadas por outros entrevistados.

Salienta que a invasão da TI Ivaí *“por não indígenas para realização da caça ilegal ameaça os animais da floresta”*. Segundo E4, os usurpadores agem de forma predatória, capturando grandes quantidades de animais para venda, ato que resulta no desaparecimento progressivo da fauna local. Sobre esse contratempo, compartilha que certa ocasião, ao ouvir rumores sobre a presença de invasores na floresta, dirigiu-se na companhia de amigos para averiguar a situação. Acabaram por se deparar com cinco caçadores cometendo práticas ilegais em suas terras, munidos de armamentos pesados e tendo uma caminhonete como veículo. Durante o contato, foram ameaçados pelos brancos, tendo que assegurar que não iriam intervir mais nas práticas ilegais de caça. Ainda sobre a problemática relatada enfatiza:

A gente não come por falta de terra, mas por uma falta desses animais que entraram em extinção, por caçadores que vieram da cidade, não indígenas, não por nós. A gente sempre tem cuidado pra manter, mas por essas questões de invasão de terra eles buscam a carne pra exportar e daqui a pouco já não vai existir mais esses animais né, por modo que esses invasores aí não matam só um animal, não. Eles fazem gaiola não sei de que, e entram lá pegando bastante animais de uma vez e exportam a carne e nós como indígenas não podemos impedir (E4, 2023).

E5 traz detalhes sobre as técnicas tradicionais de preparo das carnes, como a sopa feita de paca, especialmente durante a época do pinhão, *“quando esses animais eram mais gordos e saborosos. Primeiro cozinhava a carne, depois adicionava o pixé até formar um caldo grosso”*. Também costumava preparar peixes como o *kãkuvar* (lambari) e *favãnh* (bagre-cipó). Quando pescava espécies maiores, gostava muito de assá-los na lenha e, no dia seguinte, cozinhá-los em água: *“esse caldo ficava muito rico em sabor de peixe”* e ela apreciava especialmente *“o sabor forte de defumado”* nesse preparo. Informa que os peixes do rio se alimentam principalmente de frutas e outras fontes de nutrição disponíveis na natureza, enquanto os de cativeiro consomem ração. Percebe *“essa diferença principalmente na barrigada do animal, preta e de cheiro esquisito”*. Por isso, nunca compra peixes no mercado.

Quando criava porcos, E5 os alimentava *“com restos de comida e milho, nunca com ração”*. Quando *“o animal ficava gordo, fazia o abate e fritava muito bem a carne, que depois de cozida, era mergulhada em banha dentro de uma lata. A pele era assada e pendurada em cima do fogão à lenha para secar e defumar”*. Utilizava esses métodos para que os alimentos se conservassem por mais tempo, já que não possuía geladeira na época. Enfatiza o aproveitamento integral dos animais, relatando que *“não se desperdiçava nada, arrumavam os miúdos para que fossem consumidos, nenhuma parte era desprezada”*.

A entrevistada complementa que, em outros tempos, não possuía fogão a gás, vindo a ter o contato com ele apenas depois que se casou e teve filhos. Porém, não conseguiu se acostumar completamente com esse equipamento de cocção, *“não sabia acender e tinha muito medo de*

explosões causadas pelo vazamento de gás". Então decidiu construir um fogão à lenha que lembrasse o que costumava utilizar em outros tempos (Figura 16), afirmando que *"a comida fica muito melhor quando feita assim, se consegue sentir o aroma dos alimentos com mais facilidade"*. Recomenda a utilização da *"madeira da árvore da gabioba (penvâ) para cozinhar e defumar alimentos"*, destacando o seu uso para assar as carnes (Figura 17).

Figura 16. Fogão tradicional e lenha de *penvâ*



Fonte: Acervo de pesquisa (2023)

E5 fala, ainda, sobre a importância dos *corós* na alimentação Kaingang, citando haver três tipos principais: o da araucária, o da palmeira (*Grón-Grón*) e o da taquara (*vuga*). Conta que *"os indígenas mais antigos costumavam colocar o ouvido nos troncos de palmeira caídos no chão para conseguir saber se tinha corós, apenas pelo barulho característico que eles fazem"*. Utilizavam-se, então, de machados para abertura dos troncos, facilitando a coleta das larvas em seu interior.

Em termos de *frutas* e outros alimentos considerados *doces*, E2 nomeia a banana, manga e gabioba (*Campomanesia xanthocarpa*) (Santos, 2010), como as mais consumidas em sua alimentação. Cita o mel como alimento doce, relembrando *"que seu avô morou por dez anos em mata fechada e nessa época gostava de pegar os favos de mel, cozinhar na água e beber esse líquido"*.

E3 descreve uma fruta amarela com sementes, o que poderia remeter ao maracujá, mas sendo mais macia. Gosta *"de cozinhar em água ou direto na brasa e comer com a pelezinha e tudo"*. Tal fruta não é encontrada em mercados, sendo desconhecida entre os não indígenas. Cita ainda a gabioba (*penvâ*) e a jabuticaba (*mã*) como *"muito presentes na alimentação dos povos antigos"*. Destaca a importância do mel na cultura ancestral Kaingang e lamenta encontrar dificuldade em achar esse alimento para consumo atualmente.

E4 lembra as dificuldades com que se defronta para *"achar frutas nativas atualmente"* e atribui o problema *"ao uso desmedido de agrotóxicos nas lavouras da proximidade"*, pois percebe que *"as árvores da mata fechada*

produzem muito e as próximas a essas plantações dificilmente vingam". Relata apreciar uma fruta que chama de *camu-camu* (*Myrciaria dúbia*), de nome popular caçari, araçá-d'água, araçá, araçá-da-várzea (Kinupp; Lorenzi, 2014). Comenta que na comunidade é *"comum o plantio de banana e mexerica e antigamente a gabioba"* (*penvá*) era muito consumida, além do mel. (Figura 17).

E5 compartilha que costumava colocar as *"sementinhas amarelinhas de uma espécie de palmeira específica no pilão com um pouco de água"* e bater até formar um *"líquido bem docinho, não precisando de açúcar"*. Recorda que quando era época de laranja, realizavam a coleta *"com a ajuda de cargueiros"*, mulas equipadas de cestos grandes dos dois lados do corpo. Na comunidade costumavam encher diversos cestos com gabioba durante a época da colheita da fruta e lamenta que hoje *"tá jogado por aí, ninguém mais quer, ninguém come"*. Também cita o mel como muito consumido pelos Kaingang e acrescenta que *"as abelhas não eram iguais às que vê hoje em dia, eram tipos diferentes que não picavam"*.

Figura 17. *Penvá*



Fonte: Acervo de pesquisa (2023)

Por fim, os entrevistados expuseram sobre os *alimentos sagrados e datas comemorativas*. Para E1, *"só os mais antigos devem possuir conhecimento sobre alimentos sagrados"*. E5, por sua vez, afirma que *"todos os alimentos são sagrados, mas em especial os animais, que devem ser tratados com muito respeito e quando abatidos se deve aproveitar tudo o que é possível"*. Os entrevistados E2, E4 e E5 destacaram a tradição de consumo da abóbora no 19 de março, dia de São José, *"uma festa comemorativa feita até hoje na Terra Indígena Ivaí, em que várias abóboras"*

são cozidas com açúcar em um grande caldeirão e distribuídas para que os convidados se alimentem enquanto festejam o dia do Santo” (E5).

E3 relata que “*antigamente faziam o ritual do kiki, no qual uma bebida fermentada de mel e água era consumida, mas não é mais feito*” na TI Ivaí há muitos anos, portanto, ela nunca participou desta celebração. Tal “*ritual era muito sagrado e importante na cultura Kaingang e se fosse feito de maneira errada poderia trazer malefícios para a comunidade e seus moradores*”. E5 também cita o *kiki* e compartilha uma memória de infância, traduzida oralmente por E3 sobre a primeira e única vez que presenciou o ritual:

Ela falou que viu só uma vez esse ritual e era muito pequena na época. No dia que ela viu era bem animado assim, eles dançavam felizes, ela viu uma fogueira reta, enorme, eles dançavam em volta, as mulheres com saias compridas e o que tava na frente era um senhor de idade que tinha tipo um cajado que fazia um som quando batia no chão, ela não sabia o que ele colocava dentro pra fazer o som. Só os mais velhos participavam e ela só observava (E5, 2023).

A guisa de fechamentos [provisórios]

Sem a comida, não haveria vida. Conforme destacado por Cascudo (1983), depois da respiração, a alimentação é a determinante vital aos seres vivos, dela dependendo a sobrevivência individual e coletiva das espécies. Porém, para além da importância nutricional e fisiológica, o ato de comer também se semantiza por importantes aspectos históricos, sociais e culturais e, em tais condições, com desdobramentos sobre identidades e modos de ser coletivos (Gonçalves, 2007). Quando tais premissas são aproximadas às práticas alimentares dos povos originais, para melhor compreendê-las, evidenciam-se mais fortemente suas inter-relações. Ou seja, a alimentação praticada conta histórias sobre modos de vida, relações com o território e ecossistemas, saberes ancestrais e formas únicas de perceber o mundo (Leite, 2007).

Indicadores como ecossistema, biodiversidade, técnicas de preparo, tradição e inovação estão presentes quando se busca traçar a identidade de uma culinária. Segundo Dória (2014), a etnicidade esteve entre as primeiras demarcações na busca da definição sobre um conceito para o tratado como *cozinha brasileira*, tendo em vista a diversidade de culturas presentes no país, decorrente da variedade de grupos participantes da história nacional. Porém, como tal diversidade é percebida e utilizada pode colocar-se como problema (Maciel, 2004).

A *cozinha brasileira* costuma ser compreendida, especialmente, a partir de contribuições herdadas de indígenas, africanos e portugueses, mas, em geral, com maior ênfase no segundo e no terceiro, em termos de partilha de conhecimentos, técnicas e ingredientes. DaMatta (1984) trata esta narrativa como *fábula das três raças*. Entretanto, voltando a Maciel (2004, p. 29-30), a presença de tais matrizes culinárias é menos uma questão de ingredientes e mais de bagagem cultural “que contenha maneiras de viver e,

consequentemente, de se alimentar, com suas prescrições, proibições, técnicas e, sobretudo, significados atribuídos ao que se come”, nem sempre imunes a hibridizações entre si. No Brasil, tais processos resultaram em cozinhas únicas, em termos de uma identidade culinária singular, contribuindo para a complexidade e riqueza do que se mantém tratado como *cozinha brasileira*.

No entanto, a compreensão desse processo exige alguns cuidados. Maciel (2004) expõe que, mesmo em termos de práticas culinárias, desde os primórdios da ocupação do Norte global sobre o Sul, as relações coloniais submeteram os povos originários a um olhar europeizado e, não raro, romantizado, a idealização não anulando os aspectos de dominação e hierarquização impostas sobre os povos submetidos. Nesse sentido, Maciel ainda argumenta que simplificar o legado desses povos, tratando-o como “‘influências’ ou ‘contribuições’, em suma, em ‘vestígios’, é uma ação redutora que ignora o processo histórico em que se deu essa participação, o qual envolveu desigualdades, conflitos, discriminações e hierarquizações” (p. 4).

Portanto, o desafio da pesquisa em Gastronomia, no agora, é justo o de encaminhar a superação desses contrastes e suas idealizações, imaginários, manipulações, menosprezos e apagamentos. O entendimento das relações e influências complexas é essencial para que a diversidade que compõe a formação da culinária brasileira seja compreendida de uma maneira que desafie a visão simplista e redutora presente na *fábula das três raças*, em especial em certo rebaixamento sobre o conhecimento das práticas alimentares (e decorrente legado) dos povos originais, no Brasil.

No caso em estudo – os Kaingang – parte-se do pressuposto de que o respeito e reconhecimento são fundamentais para esta etnia (aliás, como em relação a todas as demais), razão pela qual compartilham suas histórias e vivências, buscando ter sua voz ouvida e legitimada tanto em contextos locais, quanto nacionais e estrangeiros (Renwick *et al.*, 2020). Assim, ao relatar os resultados da pesquisa, optou-se por incorporar diretamente as falas dos entrevistados, por significativas não só de suas práticas alimentares, mas dos seus modos de ser. Essa abordagem visou proporcionar uma imersão respeitosa nas experiências relatadas, contextualizando não só as expressões culturais relacionadas à alimentação, mas seus desdobramentos em termos de vida e morte de um modo de ser ancestral.

Entre os Kaingang ouvidos, a percepção é de que os hábitos alimentares são parecidos entre as comunidades congêneres, que convivem na mesma TI Avaí. Apenas a E3 registrou perceber diferenças, mas, ressalte-se, referentes a grupos onde os hábitos tradicionais foram pouco preservados ou até perdidos. E1 confirmou que haveria mudança na cultura alimentar das novas gerações que “*só gostam da comida da cidade*” e de produtos industrializados, vistos por ele como não saudáveis e não naturais. Uma das causas, segundo E2, seria a ausência de muitos anciões – que já se foram – levando a que tradições, aos poucos, se percam, os jovens não aprendendo sobre a caça, a pesca e a coleta de plantas. E4 relatou que “*no tempo dos avós a comunidade desfrutava de uma abundância de alimentos, pois a fauna e flora eram muito mais preservadas*”. Também percebia que “os

a *Manihot Grahamii*, da qual utilizam as folhas para o preparo do *kumí*. Embora essa variedade seja reconhecida na literatura botânica por apresentar substâncias tóxicas, a relação dos Kaingang com ela é tão próxima que dominam os saberes específicos de preparo para possibilitar que seu consumo seja seguro.

Para além de depoimentos sobre comidas e hábitos alimentares, informações alarmantes foram expostas, como a invasão de terras, uso de agrotóxicos e desmatamentos, levando a escassez de animais selvagens, de peixes nos rios e de espécies vegetais, o que representa problema que não deve ser ignorado, por extremamente sério. Impossível negligenciar essas informações quando o assunto é alimentação. A preservação da cultura tradicional indígena possui um caráter de extrema urgência e para que isso ocorra, fica evidente a importância da realização de outros estudos mais aprofundados sobre o tema, colaborando para registro e manutenção das práticas alimentares Kaingang.

Referências bibliográficas

AQUINO, Alexandre Magno. **Movimentos Kaingang e as controvérsias do grande divisor: a perspectiva indígena da paisagem, do território e da terra indígena no sul do Brasil.** Espaço Ameríndio, v. 14, n. 2, p. 199-199, 2020.

ARAMBARRI, Ana Maria *et al.* **Anatomía foliar de arbustos y árboles medicinales de la Selva Misionera de la provincia Paranaense (Argentina):** Parte 2. Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica, v. 43, n. 1-2, pp. 31-60, 2008.

CASCUDO, Luís Câmara. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Cia Editora Nacional, 1983.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira.** São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer.** Fósforo, 2021.

FERNANDES, Ricardo Cid; GÓES, Paulo Roberto Homem de. **Kaingang ethnic territories.** Vibrant: Virtual Brazilian Anthropology, v. 15, n. 2, 2018.

FUNDAÇÃO NACIONAL DOS POVOS INDÍGENAS. FUNAI. **Brasil registra 274 línguas indígenas diferentes faladas por 305 etnias,** 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/funai/pt-br/assuntos/noticias/2022-02/brasil-registra-274-linguas-indigenas-diferentes-faladas-por-305-etnias#:~:text=Brasil%20registra%20274%20l%C3%ADnguas%20ind%C3%ADgenas%20diferentes%20faladas%20por%20305%20etnias.-Compartilhe%3A>>. Acesso em: 15 out. 2025.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **A Fome e o Paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo.** In: Gonçalves, J.R.S. Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios. Rio de Janeiro: MinC, IPHAN, 2007.

HAS, Murilo. **O cenário da alimentação Kaingang na conjuntura político-educacional paranaense: um olhar para a realidade sob a ótica da totalidade.** Políticas Educacionais em Revista, v.16, n.2, 2023.

HAVERROTH, Moacir. **Kaingang. Um Estudo Etnobotânico: O uso das plantas na Área Indígena Xapecó (Oeste de Santa Catarina),** Dissertação, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil, 1997.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Brasil: 500 anos de povoamento.** Rio de Janeiro, 2000. Disponível em: <<https://brasil500anos.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 08 set. 2025.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Demográfico 2022: indígenas: primeiros resultados do universo.** Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de

Geografia e Estatística, 2023. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=2102018>. Acesso em: 08 set. 2025.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Povos indígenas no Brasil**. Kaingang. Disponível em: <https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Kaingang>. Acesso em: 08 set. 2025.

JACINTO, Késia Valderes; MUNCHEN, Sinara. **Comidas típicas Kaingang e o ensino de ciências na educação indígena**. *Ethnoscience-Brazilian Journal of Ethnobiology and Ethnoecology*, v. 7, n. 2, p. 35-51, 2022.

KINUPP, V.F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) no Brasil**. Guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

LAROQUE, Luís Fernando da Silva. **Fronteiras geográficas, étnicas e culturais envolvendo os Kaingang e suas lideranças no sul do Brasil (1889-1930)**. Tese, Programa de Pós-Graduação em História, Unisinos, Brasil, 2006.

LEITE, Maurício Soares. **Sociodiversidade, alimentação e nutrição indígena**. In: D.C. Barros, D. C., D. O. Silva, S. Â. GUGELMIN (orgs). *Vigilância alimentar e nutricional para a saúde Indígena*, v. 1, pp. 180-210, Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007.

LINHARES, Ana Luiza Freitas de Assis; SEIXAS, Bruna Da Costa; MAIA, Marcelo José De Oliveira. **Determinação quantitativa do ácido cianídrico em mandioca**. *e-Scientia*, v. 11, n. 2, pp. 1-7, 2019.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. *Revista Estudos Históricos*, v. 1, n. 33, pp. 25-39, 2004. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2217/1356>. Acesso em: 08 set. 2025.

OLIVEIRA, L. S. **O patrimônio alimentar do povo Xerente e suas interfaces com o turismo étnico indígena gastronômico**. Tese, Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria, Univali, Brasil, 2021.

OLIVEIRA, Vinícius Bednarczuk *et al.* **Dicksonia sellowiana (Presl.) Hook, Dicksoniaceae**: a fern characteristic of mixed ombrophilous forest: a review. *Visão Acadêmica*, v. 14, n. 3, 2013.

PAULA, Jania Maria de. **O mito do vazio demográfico amazônico e as tentativas para implantação de colônias de imigração**. *Research, Society and Development*, v. 11, n. 5, 2022.

PRODANOV, Cleber Cristiano; DE FREITAS, Ernani Cesar. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.

QUINTERO, Pablo; MARÉCHAL, Clémentine. **Populações Kaingang, processos de territorialização e capitalismo colonial/moderno no Alto Uruguai (1941-1977)**. *Horizonte Antropológico*, V. 26, n. 58, pp. 155-190, 2020.

SOSTER, Maria Fernanda Ferreira; GASTAL, Susana; COSTA, Leila Aparecida da. Saberes ancestrais e práticas alimentares: a resistência silenciosa dos Kaingang na Terra Indígena Ivaí (Paraná, Brasil). *Espaço Ameríndio*, Porto Alegre, v. 19, n. 3, p. 135-160, set./dez. 2025.

RENEWICK, Neil *et al.* **Indigenous people and the sustainable development goals in Brazil:** a study of the Kaingang people. *Journal of Developing Societies*, v. 36, n. 4, 2020.

SANTOS, Marli da S. *et al.* **Polissacarídeos extraídos da gabioba (*Campomanesia xanthocarpa* Berg):** propriedades químicas e perfil reológico. *Polímeros*, v. 20, pp. 352-358, 2010.

SILVA, Sergio Baptista da. **Dualismo e cosmologia Kaingang:** o xamã e o domínio da floresta. *Horizontes Antropológicos*, v. 8, p. 189-209, 2002.

SOARES, Edson Luís de Carvalho; MENTZ, Lilian Auler. **As espécies de *Solanum* subgênero *bassovia* seção *pachyphylla* (= *cyphomandra* mart. Ex sendtn- solanaceae) no Rio grande do Sul, Brasil.** São Leopoldo-RS: Instituto Anchietano de Pesquisas, 2006.

TEMPASS, Martín César. **Antes importantes, agora estigmatizados:** a contribuição dos sistemas culinários indígenas para a formação da culinária brasileira e a sua atual marginalização. *Revista Eletrônica Interações Sociais*, v. 3, n. 2, p. 62-81, 2019.

TOMAZI, Nelson Dacio. **Norte do Paraná:** história e fantasmagorias. Tese, Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Brasil, 1997.

Recebido em: 19/09/2025* Aprovado em: 17/12/2025* Publicado em: 31/12/2025
