

ALIMENTAÇÃO DOS KAINGANG, ONTEM E HOJE

Wilmar D'Angelis e Juracilda Veiga (2009)



No passado os Kaingang tinham quatro fontes importantes de alimento:

A coleta: os pinhões eram importantíssimos na dieta kaingang, mas também o palmito, muitíssimas frutas do mato (guabiroba, guamirim, jabuticaba, pitanga, ariticum, etc.). As verduras do mato são diversas: o "fuá", que chamamos de "maria preta" ou "erva moura" (eles escrevem "fuva"); o "kumĩ", que é a folha da mandioca brava, preparada com 3 fervuras para perder o veneno, e depois frita em gordura; o broto de abóbora (que os brasileiros conhecem por cambuquira); o "ndâr" (escrevem "nár"), que é broto de uma bromélia; e outras. As muitas qualidades de mel de abelhas "indígenas" (ou seja, abelhas da América, não europeias, e que são abelhas sem ferrão). É importante registrar que do pinhão também se fazia farinha, e havia uma forma de conservar pinhão na água (em poços de rios, presos em cestos de trança larga), que eram buscados depois que já não havia pinhões nos pinheiros (era o chamado "pinhão òkór"). Isso prolongava, no inverno, o período de fartura dos pinhões. E como os pinhões também alimentavam os animais, o período de queda dos pinhões (entre abril e julho) lhes dava também muita caça gorda (do que tratamos a seguir). Coletavam também a erva-mate, que precisava passar por um preparo para o uso como chimarrão (ver abaixo).

A caça: usavam muitos tipos de armadilhas para isso (ver o livro do Prof. Dorvalino Kógjá Joaquim, *Kanhgág Jijén: Armadilhas Kaingang*, em edição bilíngue, pela Editora Curt Nimuendajú), mas também caçavam com arco e flecha. As principais carnes de caça para eles eram as antas, os porcos do mato e queixadas, os veados, as capivaras, as pacas, as cotias, tatus (mas não de todas as qualidades) e vários pássaros. Não comiam carne de macaco (como alguns outros povos indígenas fazem).

A pesca: em certo período do verão, com os peixes já grandes (fora de época de desovas), eles iam para a proximidade de um grande rio (as aldeias, antigamente, não costumavam ser na beira de rios grandes) e lá pescavam e defumavam peixe para levar para a aldeia. Usavam a técnica do Pari, uma armadilha de colocar nas corredeiras, feita de taquaras (também aparece no livro mencionado acima)

A agricultura: tradicionalmente (antes da chegada dos brancos) eles plantavam milhos (algumas variedades), feijão (um tipo de feijão fava) e morangas.

Dos alimentos mencionados acima, vale ainda acrescentar que faziam o "ëmĩ", que é um delicioso bolo de milho assado sob as cinzas do fogo de chão. Havia duas variedades desse bolo de milho, uma feita com milho verde, e outra feita com milho duro colocado na água por alguns dias. Com o milho faziam também uma farinha chamada "pixé" (na língua Kaingang, escrevem "pisé"), ótima para comer com o "kumĩ". E não esquecer que, entre as variedades de milho, eles conheciam já a pipoca, que eles têm até hoje. O pinhão podia ser cozido (eles faziam panelas de barro) ou assado, sapecado sob as grimpas secas de pinheiro. E com o pinhão, com o milho e também com o mel, costumavam fabricar cervejas (bebidas fermentadas).

Acrescente-se ainda o hábito do chimarrão, que é multissecular entre os Kaingang.

Muita gente costuma associar o chimarrão com os "Guarani", porque os espanhóis tomaram conhecimento dele através desses índios, mas o chimarrão é uma invenção dos Kaingang, que são muito anteriores aos Guarani na região Sul do Brasil. Antigamente eles coletavam sua própria erva-mate, mas não sabemos muito dos modos de preparo tradicionais (sapeco e secagem). Hoje, raras são as terras Kaingang que tem pés de erva no seu perímetro.

Atualmente tudo isso mudou muito, na maioria das aldeias.

Coleta > os pinheirais, da maior parte das áreas Kaingang, foram destruídos por ação do próprio governo, em várias épocas (através do SPI e da FUNAI, até a década de 1980, e de madeireiras que esses órgãos contratavam) ou também de ladrões madeireiros vizinhos das terras deles. Em algumas áreas ainda eles têm algum pinhão para comer (por exemplo, em Mangueirinha, Palmas, Guarapuava, Ligeiro). Em algumas áreas ainda há mulheres que buscam verduras do mato tradicionais.

Caça > praticamente nenhuma. Em uma ou outra área, algum tatu ainda se pega.

Pesca > em pouquíssimas áreas há pessoas com esse hábito, até porque não se pesca quase nada, porque os rios que atravessam ou dividem as áreas indígenas estão poluídos, desmatados até a beirada (sem mata ciliar); enfim, o desastre ecológico que é o Sul do Brasil hoje.

Agricultura > ainda há muita gente que planta milho, feijão e morangas, e hoje também se planta bastante mandioca e batata-doce. Em poucos lugares conhecemos kaingang que planta amendoim. Em muitos lugares se plantam árvores frutíferas, como butiá, mamão, etc. Em vários lugares a plantação de verduras também é comum. Mas a maior parte das terras Kaingang hoje se destina a agricultura comercial, sobretudo com plantação de soja, mas também milho e feijão. Foi uma péssima alternativa introduzida pela própria Funai há algumas décadas. Hoje há sérios problemas em algumas áreas por causa disso, com algumas lideranças promovendo concentração da terra (veja o artigo de Juracilda Veiga, nesta seção downloads: "Privatização da Posse da Terra Indígena")

Criações > algumas famílias criam porcos (em muitas comunidades, porco comum, criado solto) e muitas criam galinhas.

Hoje, a maioria dos Kaingang consome muitas coisas que vem de fora, e muito produto industrializado (incluindo refrigerantes e outros produtos que geram problemas com descarte de embalagens plásticas). A base da alimentação da maioria ainda é o feijão, hoje acompanhado de arroz. Pessoas mais antigas ou em comunidades mais tradicionais, costumam comer o feijão com cangica de milho (não é a cangica doce, com leite, dos brasileiros). A maioria das famílias kaingang compra carne, embora muitos tenham porcos e galinhas de criação, e muitos já consomem carne de gado (possivelmente a maioria), coisa que há cerca de 50 ou 60 anos era pouco comum. A maioria toma café (em geral, café solúvel). O chimarrão, hábito que se mantém, e hoje cria a necessidade de comprarem a erva (para a grande maioria). Há também muito consumo, atualmente, de macarrão e bolachas. Por tudo isso, pelas mudanças a que foram obrigados nos seus hábitos alimentares, hoje a obesidade, a hipertensão e o diabetes são problemas de saúde comuns entre os Kaingang.