

## ALIMENTAÇÃO DOS ÍNDIOS KAINGÁNG DO RIO GRANDE DO SUL

*Ítala Irene Basile Becker*\*

**RESUMO:** O trabalho objetiva mostrar alguns aspectos específicos da alimentação dos índios Kaingáng do Rio Grande do Sul com as variações ocorridas entre os séculos XVI e XX. Os Kaingáng, componentes do grupo Jê meridional, de fala kaingáng, seriam os prováveis construtores e moradores das estruturas subterrâneas do planalto, datadas pelo C 14 entre os séculos V e XVI d.C.

Apresenta as variações alimentares dos Kaingáng de acordo com as estações do ano e dos alimentos pertinentes a cada uma. Destaca os alimentos espontâneos de coleta, caça e pesca; os alimentos de domesticação distinguindo-os por categorias. Destaca também a sua forma de obtenção e consumo, onde são acentuados o modo especial para a caça de pequenos mamíferos e os diferentes modos e meios de cocção.

### INTRODUÇÃO

Os índios Kaingáng do Rio Grande do Sul, sobreviventes ao processo de ocupação e colonização do Estado, pertenceriam aos antigos Guayaná. Seriam os construtores e moradores das estruturas subterrâneas do Planalto, datadas pelo C.14 do século V ao século XVI d.C.

Desde fins do século XIX - 1882 - são conhecidos por Kaingáng para diferenciá-los dos índios Guarani dos estados do sul. Compõem o Grupo Jê meridional e falam uma língua própria, o kaingáng, que permanece ainda hoje também em suas escolas bilíngües.

Dos séculos XVI a XX são localizados a noroeste, norte e nordeste do Estado, à margem esquerda do alto Rio Uruguai. Ocupavam assim o extremo meridional do Planalto sul-brasileiro com altitudes de 700 a 900 metros, separado da planície litorânea por uma escarpa abrupta de difícil transposição, por eles somente vencida nos meses de carência alimentar.

O clima é o de transição para o subtropical, com chuvas bem distribuídas e verões frios. No outono, inverno e primavera ocorrem fortes geadas e, às vezes, pequenas nevadas. Os ventos são frios e violentos no inverno. A vegetação, na parte mais plana, é de campos limpos, os Campos de Cima da Serra, entremeados de bosques ou mata de Araucária. A mata mais fechada é composta pela associação da mata latifoliada úmida de encosta e da mata de pinheiros nos lugares mais

\* Universidade Vale do Rio dos Sinos UNISINOS, Bolsista do CNPq.

acidentados e altos. Dos 300 aos 400 metros o pinheiro passa a dominar. Na orla costeira aparecem as formações características do litoral.

Nesse ambiente, irrigado pelo alto Rio Uruguai e por alguns afluentes da Bacia do Jacuí, com o Rio Caí como limite sul da área, desenvolve-se uma fauna típica de pequenos e médios mamíferos, de aves, insetos e peixes.

Era esse ambiente natural, responsável pela alimentação dos Kaiagáng dos séculos em questão. Ali teriam estabelecido suas aldeias em meio às clareiras da mata, nas terras não muito próximas de rios ou cursos de água.

## A ALIMENTAÇÃO DOS KAIAGÁNG

Os Kaiagáng são descritos para os séculos XVI a XIX como coletores de espécies nativas, especialmente de pinhão, em torno do qual se estabelecia toda a sua organização. Em paralelo, são vistos como pequenos horticultores de milho, abóbora, feijão, amendoim, mandioca. Praticavam a caça e a pesca, mas não desprezavam qualquer outro recurso natural ao seu alcance.

O território de coleta de pinhão - o pinheiral - era estabelecido em correspondência com o número de indivíduos de cada tribo com seus respectivos caciques. Neles tinham os seus alojamentos, em lugar determinado pelo cacique principal. A reunião desses alojamentos formava o alojamento geral.

A separação dos pinheirais era feita por sinais gravados a uma altura pré-determinada, nos troncos dos pinheiros que serviam de marco limítrofe. Representavam a marca de cada tribo e não raro eram usados nas armas dos chefes correspondentes.

O território assim delimitado, pertencia exclusivamente ao grupo que aí se estabelecia e aí permanecia com o seu cacique, por ordem do principal. Somente nesse território podiam colher o pinhão, sendo motivo de guerra, quase sempre de extermínio, a transgressão dessa norma por outro grupo. Mesmo assim o prejudicado devia ser ressarcido do produto roubado; era uma exigência do cacique. A terra do pinheiral era somente propriedade usufrutária.

Sobre o plantio, possivelmente em sistema de pequenas chácaras, não temos dados claros. Acreditamos que se fazia junto da área demarcada para o pinheiral ou nas proximidades desta. Informações antigas falam sobre o plantio de milho de diferentes variedades.

Tem-se como certo que o preparador da terra para o cultivo era reconhecido como seu dono, a ponto de ser destruída a plantação se ele morresse antes da colheita. Esta particularidade persiste ainda hoje, no século XX, conforme narra Vieira dos Santos, diretor de um dos Postos aos cuidados da FUNAI. Da mesma forma, a obra, a planta, ou qualquer trabalho, é propriedade de quem a fez ou dela tem posse; assim se diz proprietário de determinada área de terra quem a costuma trabalhar.

Com relação aos demais produtos de coleta vegetal, assim como para a caça e a pesca, não existe delimitação de território.

Lembremos os utensílios domésticos, que dizem respeito aos diferentes meios de subsistência como os instrumentos raros de plantio e de coleta. Destacamos entre eles o pau-de-cavar, os cestos confeccionados com taquara para a coleta, desidratação e armazenamento do pinhão; os pesados pilões de madeira para a transformação do pinhão e do milho em farinha; os almofarizes para triturar a mandioca ou milho; as grelhas e giraus para moqueio e armazenamento do peixe; as armas confeccionadas com variados recursos naturais, depois com materiais resultantes do contato com o europeu, e as panelas de cerâmica da Tradição Taquara e Itararé.

Para esse tipo de exploração econômica, preocupada com a estocagem para os meses de carência alimentar, pressupomos uma organização política e social bem forte em termos de chefia - o cacique.

Como as informações são mais ou menos coerentes para as diferentes épocas, preferimos destacar o século XIX, com Mabilde, que é o informante mais preciso para o momento em questão.

Segundo ele, os Kaingáng, Coroados como os chamava, se dividiam em pequenas tribos constituídas de famílias entrelaçadas e de parentes chegados. Cada tribo tinha o seu chefe, mas todas estavam sujeitas à autoridade superior, o cacique principal, de quem dependiam e que representava todas as tribos. Na segunda década do século XIX, com o começo da colonização alemã no Estado, a área Kaingáng, especialmente a do Cacique Braga, com suas 23 tribos subordinadas, foi atingida, tendo como resultado a gradativa mudança cultural. Mesmo assim, até os primeiros contatos, podemos pensar numa sociedade coesa com todas as suas particularidades, distribuída em aldeias de 20 a 25 famílias. Essa estrutura, em parte modificada pelo conflito com o colonizador e a posterior interferência do governo imperial com o auxílio dos jesuítas e, depois, do SPI e da FUNAI, guarda muito de seu passado. Ele é notório nos diferentes Postos indígenas Kaingáng que ocupam a mesma área onde se localizavam no século XVI. Ali encontramos descendentes dos grandes caciques principais, Nonoahy, Braga e Fongue.

Para uma melhor compreensão da exploração econômica, em termos de alimentação, preferimos reunir os elementos básicos em duas grandes categorias: alimentos espontâneos e alimentos de domesticação.

Destacamos a forma de obtenção e a maneira de consumo, sempre que as informações no-lo permitirem.

### **Alimentos espontâneos de coleta, caça e pesca**

*Coleta vegetal* - frutos, sementes, tubérculos, raízes, palmito, medulas.

*Coleta animal* - larvas, mel, algum molusco.

*Caça* - mamíferos de pequeno e médio porte, aves.

*Pesca* - peixes de rio ou de mar.

Alimentos como frutas, sementes, tubérculos, raízes, mel e carne foram presentes do século XVI ao século XIX com algumas variações nas espécies usadas, na forma de obtenção e no consumo.

### Alimentos de domesticação

*Vegetais* - milho, feijão, abóbora, amendoim, batata-doce, entre outros.

*Animais* - recebidos por contato com a colonização e os recursos oficiais - porcos, bois, cavalos, mulas, cabras, galinhas.

Tanto uns como outros foram em sua maior parte recebidos do colonizador.

Com essa cadeia de alimentos, podemos inferir que o ciclo anual de alimentação era bastante completo e de acordo com as variações sazonais. Os alimentos básicos dos Kaiagáng nos permitem ver o ano dividido nos seguintes momentos:

#### Primavera

- coleta, caça e pesca;

- plantio de milho, feijão, abóbora, batata-doce e amendoim, a serem colhidos no verão e início do outono.

- Verão - coleta, caça e pesca;

- colheita.

#### Outono

- alguma caça;

- coleta de frutos variados, especialmente do pinhão, de abril/maio a junho/julho;

- alguma colheita.

#### Inverno

- reserva das colheitas, da caça e da pesca; de modo especial da coleta do pinhão.

Essa forma de produção subsistencial provocava um certo nomadismo, de vez que, temporariamente, abandonavam suas aldeias para fazerem coleta de mel, larvas e frutos silvestres. Isto acontece ainda em fins do século XIX e início do século XX, quando, no verão, permanecem mais em acampamentos no mato, nas encostas, à beira de rios e mesmo no litoral, para caçar, pescar ou melar.

Para essas migrações acreditamos que não se movesse todo o grupo; permaneceriam na aldeia pelo menos o cacique principal e alguns indivíduos, o que é evidente em relação ao período de mais penúria. A comprovação nos vem da Arqueologia.

Ligada à migração sazonal estaria a preocupação do Cacique para a preservação das roças. Ele ordenava a saída dos índios com suas famílias para a caça, coleta de frutos silvestres, mel e mesmo para a pesca na época oportuna. Em geral só voltavam no período de colheita quando a roça estava salva, pronta para o consumo.

A alimentação dos Kaiagáng não parece estar condicionada a uma rígida regulamentação horária. Quando sentiam necessidade, nem mesmo a propriedade

dos bens de consumo era respeitada. Poderiam usar tudo para matar a fome, como se todo o fruto da terra fosse comum a todos. Os Kaingáng seriam muito sóbrios ao comer. Somente em ocasiões de caça de animais maiores, feita coletivamente, o produto era repartido. Não existia um formalismo ligado ao momento da comida diária, mas sim uma ritualização em festas e cerimônias de culto relacionadas com os mortos.

## ALIMENTOS VEGETAIS DE COLETA

Pinhão – fruto da Araucária, constituía a base da alimentação no outono. Era de grande implicação social, política e econômica. Algumas tribos sofriam certa enfermidade cutânea provocada pelo intenso uso do pinhão.

A coleta do fruto era feita antes das primeiras geadas, de abril a junho ou de maio a julho, época em que no Planalto esses frutos estavam maduros. Era colhido antes que as pinhas se abrissem. Nesse trabalho participavam homens e mulheres. Para a coleta como tal, os índios escalavam o pinheiro com um laço de cipó em volta dos pés e das costas, e um outro ao redor da árvore, podendo assim fazer resistência ao tronco da mesma. Por movimentos alternados faziam a escalada da árvore como quem sobe uma escada, levando consigo uma taquara para alcançar as pinhas. Estas ou os frutos caídos ao chão, eram recolhidos pelas mulheres que enchiam cestas de taquara feitas por elas para esse fim e levadas às costas para o lugar onde os pinhões recebiam os cuidados necessários. Havia um processo simples e engenhoso de desidratação. As cestas, cheias de frutos e bem fechadas, era mergulhadas em água corrente onde permaneciam por alguns dias. Depois o pinhão era espalhado ao sol para secar. Em continuação era transportado em cestas, também de taquara, para o rancho; aí era espalhado em girais do mesmo material, feitos para essa finalidade. Aí, acima do fogão, recebia calor e fumaça necessários para a conservação. Estava preservado para o consumo.

Sabe-se também que o pinhão era recolhido pelas mulheres e por elas carregado às costas, em cestos, para um lugar areento e úmido onde era enterrado. Aí se conservava para ser comido na época em que os pinheiros não tinham frutos.

Com o pinhão assim tratado, por um ou outro método, faziam farinha que consumiam ao natural ou em pães assados ao borralho. Costumavam também comê-lo assado às brazas; ou como sopa preparada com o pinhão descascado, mastigado, posto de molho e depois triturado. Usavam-no para o preparo de bebidas fermentadas, o kiki, que também podia ser feito com milho.

Medula – de palmáceas, especialmente da palmeira Pindo, era outro alimento vegetal de coleta espontânea. Muito apreciado pelos Kaingáng, merecia cuidados especiais. Depois de extraída da palmeira, era triturada em almofariz, peneirada e depois assada em panela de barro da mesma forma que a farinha de mandioca. Isso pressupõe o abate da palmeira para a extração da medula, o qual seria trabalho dos homens. Sua manipulação seria trabalho das mulheres. Não temos informações para o seu consumo, se puro ou como acompanhamento.

**Palmito** – extraído da *palmeira Euterpe edulis* Mart era de grande apreço. Sua obtenção estaria baseada num processo bastante simples, consistindo na busca da planta e no corte do palmito. Sua coleta seria nos meses de verão (?) em oposição à medula da palmeira Pindo que acreditamos fosse de coleta anual. Não temos dados que esclareçam extração dessas duas palmeiras.

**Frutos** – como o bacupari, arará, tucum, pitanga, ariticum, banana-do-mato, guabiroba, cereja do mato, ingá, entre outros muitos, seriam recolhidos sem maiores cuidados, nas épocas de maturação. A sua disponibilidade seria maior no verão e no outono. Além de complementar a dieta, os frutos os supririam de açúcares. As sementes, raízes e tubérculos receberiam os mesmos cuidados. Seriam atividades dos homens, das mulheres e das crianças, indistintamente.

**Bebidas** – feitas de vegetais espontâneos ou de cultivo, serão tratadas em separado de vez que estão ligadas a situações diversas. Eram feitas com mel, milho, pinhão, entre outros.

## ALIMENTOS ANIMAIS DE COLETA, CAÇA E PESCA

**Larvas** – eram bastante apreciadas; eram encontradas com facilidade nos troncos caídos de bambus e palmeiras. Simplesmente extraídas, eram assadas às brasas, em pequenos espetos com varinhas de taquara e comidas. Os Kaiagáng, até recentemente comiam a larva das taquaras e faziam com elas uma espécie de graxa branquicenta de grande apreço.

**Mel** – era coletado no verão, quando os índios saíam em grupos da aldeia central para as matas ribeirinhas, onde permaneciam acampados. Era muito apreciado ao natural, talvez diretamente do próprio favo; era usado também na composição de bebidas ou simplesmente misturado com água quente.

Para a coleta usavam duas técnicas, de acordo com a localização da abelheira ou camoatim. Quando a abelheira estava num galho de árvore, os Kaiagáng subiam na mesma e ali permaneciam sentados pacientemente. Quando julgassem o momento oportuno, abriam, com pequenos machados de pedra, um buraco quadrado de tamanho suficiente para que pudessem enfiar o braço; com a mão tiravam os favos depositando-os em cestas de taquara forradas com cera de abelha.

Quando a abelheira se encontrava no tronco de árvores, a altura inacessível, levantavam uma espécie de andaime feito com quatro varas compridas fixando-as ao solo ao redor da árvore. Ligavam as quatro varas com cipó e, com varas curtas, completavam o andaime. Alcançavam o alvo da mesma forma que chegavam às pinhas ou ninhos de pássaros.

Não temos dados para a extração do mel dos respectivos favos mas sabemos que usavam a cera para várias finalidades. Os mais modernos fazem velas de cera.

**Caça** – pode ser considerada como um alimento secundário porque os Kaiagáng não são caçadores de recorrer os bosques em busca da caça. Por outro lado, a necessidade de proteína animal poderia ser suprida com as larvas, insetos, etc. Mesmo assim, a caça absorvia relativamente muito tempo do grupo, pois o Kaiagáng passava grande parte de seu tempo caçando só ou coletivamente.

Segundo alguns autores, caçavam animais de porte só quando a fome os obrigava a isso, pois temiam estragar suas flechas, cuja produção era difícil. Caçavam com racionalidade. Quando uma tribo caçava num campo, tinha o cuidado de não exterminar todos os animais preservando a procriação. No ano seguinte não caçavam no mesmo campo.

A caça abrangia animais de pequeno e médio porte, de fácil apreensão ou animais de porte regular, como a anta, o veado, o porco-do-mato, etc. e os mais variados tipos de aves. Cercava-se de normas práticas e guardava algumas superstições ou tabus sobre os quais não se tem plena clareza. Sabe-se que não comiam a carne do veado e da cutia, provavelmente por motivos religiosos.

Depois do contato, como recurso para a caça, usavam o cão que amestravam desenvolvendo o olfato pela inalação da fumaça feita com a pele do animal que desejavam caçar. Privavam aos cães de roerem ossos de animais de caça.

A caça coletiva, praticada especialmente entre os antigos, era feita por um grupo de índios que se dividiam de maneira a formar um círculo de grande extensão. Assim dispostos, iam direto como linhas ao centro, ficando a caça encerrada no meio sem que alguma presa pudesse escapar. Os animais assim concentrados, em reduzido círculo, eram abatidos com flechas ou porretes, dependendo da presa em vista. Esse tipo de caça seria o *chacu* dos antigos Guayaná do Rio Uruguai, descrito por Mastrilli Duran em Carta Anua de 1626.

**Jaguar** – era caçado em grupo. Para isso os índios formavam um semi-círculo, o mais próximo possível do animal e todos, ao mesmo tempo, atiravam flechas. O jaguar, assim alvejado, permanecia sentado, indeciso, procurando afastar as várias flechas, esforçando-se para arrancá-las. Era então atingido por uma segunda e terceira flechada quando geralmente morria sem agredir os caçadores. Esta prática era usada com o Jaguar já velho, que não podia mais trepar em árvores. O mesmo não acontecia com o animal novo; quando recebia uma só flechada agredia o caçador irremediavelmente.

**Anta ou tapir** – era caçado com a ajuda de cães que a conduziam para a aguada onde se costumava refugiar. Como os índios eram rápidos, a precediam e aguardavam à beira d'água, em geral, à margem de um rio. Nesse momento abatiam a caça. Também costumavam caçar a anta nos trilheiros, quando o animal caía numa armadilha semelhante à que preparavam para as aves. Matavam-na sem o menor esforço.

**Pecarí ou porco-do-mato** – era caçado de forma idêntica à da anta. Um bando inteiro de índios podia participar da caçada. Velhos e moços, precedidos de cães, tentavam dirigir os animais na direção dos caçadores que os abatiam com suas flechas.

Comiam a carne desses animais aos pedaços, com as mãos. Preparavam-na de três formas mais ou menos semelhantes, sem tirar as tripas e apenas chamuscando-lhes o pelo.

Os Kaiagáng descritos por Métraux geralmente preparavam o animal depois de carneado, assando-o sobre o fogo ou sobre uma grade retangular de madeira. Para a carne de tapir, assada aos pedaços, usavam um forno de terra. Mabilde nos

informa: como o animal deveria ser assado inteiro, abriam no chão uma cova circular com uns 50 cms. de profundidade por uns 132 cms. de diâmetro. Guarneciam o fundo e as laterais da cova com pedras colocadas umas sobre as outras até a boca. Dentro acendiam o fogo com lenha e quando as pedras do fundo e dos lados estivessem bem quentes, limpavam a cova e deitavam nela o animal inteiro, às vezes sem mesmo lhe tirar as vísceras e o pelo. Em seguida o cobriam com ramos verdes para conservar o calor. Quando a carne estivesse bastante assada de um lado, viravam o animal, conservando-o assim até que reconhecessem a carne como assada. Feito isto retiravam a pressa da cova, deixavam-na esfriar e depois a comiam.

A terceira forma de assar a carne consistia em colocar pedaços da caça sobre folhas de árvores escolhidas para tal, dispostas umas ao lado das outras. Ao redor faziam um círculo com pedras da mesma altura, coberto com folhas e fechado com pedras. Por cima, essa estrutura ou forno era fechada com terra umedecida e amassada. Sobre a mesma acendiam um fogo que deveria permanecer por algum tempo. Logo depois se afastava o fogo e se abria o forno já menos quente e retirava-se um suculento assado. Costumavam assim assar grandes cobras do mato. Desse assado participavam os prisioneiros que em outras ocasiões eram os últimos a comer.

A caça de aves abrangia os mais variados tipos de pássaros, pombas do mato e especialmente os papagaios que apreciavam bastante. Era a caça mais rendosa e econômica.

**Papagaios** – Para caçar estas aves, que à noite repousam em bandos sobre certas árvores, os Kaiagáng usavam uma técnica toda própria. Construíam na copa das árvores, uma espécie de choupana. Ali permaneciam ocultos, atentos ao momento oportuno, armados de uma taquara de grossura regular, cortada na ponta mais fina, de modo a terem uma vara que fosse do posto de observação até a copa do pinheiro. Com outra taquara mais fina faziam uma espécie de armadilha ou laço, amarrando uma cesta com pinhões descascados. O contraste branco da fruta com o verde do pinheiro chamava a atenção dos papagaios. No momento preciso, o caçador corria o laço até o extremo do galho, enquanto os outros Kaiagáng, sentados embaixo da árvore, espantavam os papagaios pousados em outras árvores. Estes, atraídos pelos pinhões, iam assentar-se no pinheiro vigia, procurando comer os frutos. O caçador puxava então para si a taquara rachada e os papagaios ficavam presos pelos pés. Recolhia a armadilha para dentro da choupana. Fazia essa manobra tantas vezes quantas fosse necessário e com tamanha destreza que não afugentava as demais aves. À medida que os ia recolhendo, torcia-lhes o pescoço atirando-os ao chão onde eram recolhidos pelos companheiros aí sentados.

**Pombas** – eram pegadas praticamente com o mesmo estratagema; apenas trocavam o chamariz por milho debulhado. Para aves maiores também usavam a mesma técnica. As pontas de flecha, rombas, como o virote, eram usadas igualmente para a caça de aves, mas só para lhes desferir o impacto que as derrubariam.

Comiam qualquer tipo de ave, simplesmente depenada e assada.

**Pesca** – também integrava a alimentação dos Kaiagáng. Segundo alguns autores o peixe era muito apreciado, enquanto outros afirmam o contrário.

Eram pescadores muito atrasados. Não conheciam, ainda no século XIX, a pesca com anzol. Para o século XX informa-se que costumavam pescar colocando na água a casca socada de uma árvore frondosa, a Maria Preta. O peixe assim envenenado ou estonteado subia à tona, de onde era retirado com a mão. Tinham grande habilidade na pesca com flechas, mas não costumavam envenená-las. Eram flechas especiais, com a ponta ofensiva denteada em figa, com cerca de 50 centímetros. Era comum pegarem o peixe com as mãos, nas partes rasas dos rios, quando os animais subiam em cardumes para a desova. Também nos pequenos lagos dessecados, resultantes de enchentes, pegavam o peixe com as mãos.

Para um grupo Kaingáng da margem direita do Rio Uruguai fala-se que bloqueavam os pequenos córregos com barragens de pedras em forma de V. Nas aberturas das mesmas colocavam uma esteira de tamanho regular, amarrada numa das extremidades de modo que formasse um saco para capturar os peixes.

Depois de limpo com uma haste bidentada, comiam o peixe assado. Também faziam provisão assando-o numa grade de madeira, reservando-os numa plataforma ou girau dentro da cabana. Alguns autores falam em peixe defumado sobre um girau assim como numa farinha feita de peixe fresco.

## ALIMENTOS VEGETAIS DE DOMESTICAÇÃO

Os alimentos vegetais de domesticação, nos primeiros séculos, eram resultantes de reduzida produção hortícola. Plantavam especialmente milho e mandioca, que transformavam em farinha para pão. Vários autores citam, além destes, o amendoim, o feijão e a abóbora. Schaden, ao referir o contato dos Kaingáng com os civilizados, afirma que, em oposição aos Xókleng de Santa Catarina, já se dedicavam à lavoura, cultivando o milho e outros vegetais em terras preparadas em campo aberto. Sua índole agrícola poderia vir dos antigos Guayaná. Métraux os descreve como agricultores relativamente sedentários. No século XIX esses grupos Kaingáng cultivavam milho branco, vermelho e violeta, abóboras e feijões com uma variedade branca. Aparecem também afirmativas de que os Kaingáng nada plantavam mas apreciavam esses produtos, que retiravam das roças dos colonos.

Esses cultivos, em pequena ou média produção, mantiveram-se do século XVI ao século XX. Em meados deste século, por influência da FUNAI, apareceram o arroz, o trigo e a soja.

Sobre as técnicas do amanho da terra os dados são raríssimos. Poderíamos resumi-las no sistema de coivara, a partir de informações de Ambrosetti para os Kaingáng de Misiones, Argentina. Os campos para o plantio eram abertos em áreas cobertas de bambú ou mata esparsa. Para isso quebravam as pequenas árvores com machados (cunhas de pedra) ou com a mão. A ramagem era queimada depois de seca ao sol. Assim a terra descansava até a estação chuvosa quando faziam a semeadura. Eram as mulheres que deitavam a semente na terra usando o pau-de-cavar e também faziam a colheita. Nenhum outro cuidado pareceria merecer a planta.

Milho – figura na plantação dos Kaingáng desde os primeiros tempos. Era tão importante para eles como o trigo para os europeus, diz Horta Barbosa para os

grupos do Paraná. Era apreciado tanto verde como maduro. Seria um dos cultivos de maior proteção, exigindo a saída do grupo até que estivesse maduro. Quando pronto para a colheita o grupo voltava.

O milho colhido para consumo poderia ser também de uso social ou cerimonial. Para consumo simples, diário, era triturado pelas mulheres com pesados pilões de madeira em grandes almofarizes cilíndricos, que exigiam o trabalho conjunto de várias mulheres. Usavam também almofarizes menores com mão-de-pilão em pedra.

A farinha resultante era consumida como pirão, como massa farinhenta assada às cinzas ou como sopa. Também costumavam preparar o milho mergulhando as espigas em água até fermentarem. Depois as transformavam em massas para pão, como único tempero ajuntavam saliva e o assavam na cinza.

Consumido socialmente, o milho estava ligado ao lazer na roda diária do mate. Maduro, debulhado e torrado, era comido de grão em grão, retirado das brasas com uma lâmina de taquara. Era o *entô*.

Enquanto consumo cerimonial, o milho transformado em bebida, recebia tratamento e nomes especiais, como *kiki*, bebida fermentada de milho e mel, às vezes também feita com pinhão; *coyafá*, de farinha de milho fermentada naturalmente, e *goyakupri*, feito com milho mastigado.

Para fazerem a bebida de festa o processo era bastante curioso. O milho era levemente assado sobre as cinzas, moído e fervido em grandes potes durante cerca de uma noite. No dia seguinte, parte do mesmo era mastigado e fervido de novo com o restante. Um pouco antes da festa transferia-se o líquido para uma grande tina feita de um tronco de árvore, enterrada no solo até a metade. Aqueciam o líquido com uma fogueira acesa ao redor da tina jogando aí dentro pedras ou cacos de vasos pré-aquecidos. Durante dois ou três dias de fermentação, os homens dançavam em volta da cerveja, cantando, agitando seus maracás e golpeando o solo com cilindros que possuíam para isso. Frequentemente misturavam a cerveja com mel. Costumavam também preparar essa bebida com batata-doce, pinhão, coco e mel.

Para as bebidas cerimoniais de culto aos mortos, que terminavam em grandes orgias, o processo se resumia na mastigação do milho pelas mulheres que o cuspiam numa grande vasilha, onde fermentava rapidamente por causa da saliva e era logo consumida.

Para outro ritual festivo de culto aos mortos, com grande implicação social, a bebida de milho merecia um tratamento diferente. Devia ser feita na época em que o milho ainda estivesse verde e o pinhão maduro, isto é, entre meados de abril e junho.

O preparo da bebida era parte da festa organizada por pessoas de luto pelo pai, irmão ou filho, mas nunca por luto da mãe ou esposa. Para isso, o organizador da festa já em andamento empilhava madeira, juntava mel e milho guardados em potes num lugar especial, para as bebidas. Durante três dias antes da festa os homens dançavam ao redor desses vasilhames, gritando e cantando canções fúnebres. As bebidas fermentadas, colocadas em grandes tinas cavadas em troncos de árvores, eram aquecidas dentro das mesmas com cacos de vasos aquecidos ao rubro. Durante a noite anterior à festa o organizador e seu assistente iam ao cemi-tério para preparar o estado da sepultura. Na manhã seguinte, a tina era arrastada até a

praça e a comida, trazida com antecedência pelas mulheres, era amontoada ao seu redor. Os homens repetiam cantos e batidas em torno da tina. Nessa ocasião, os visitantes convidados para o cerimonial, já estavam presentes. Chegados na véspera, soprando trompas e flautas de bambu, eram recebidos pelos hospedeiros que lhes ofereciam da cerveja. Continuava o cerimonial com a participação dos subgrupos, preparados com pinturas faciais e mais ornamentos próprios, cantadores, dançadores, etc. até o momento em que, em meio a grande algazarra, acreditavam que a alma do morto fora expulsa do corpo ou da sepultura. Então, em torno da fogueira acesa na praça, cantavam e bebiam a seu bel prazer.

Essa festa anual, regada a cerveja, tinha a particularidade de designar as crianças para cada uma das minorias em que se subdividiam as metades Kaingáng.

Outra bebida usada em comemorações de vitória de um grupo, com a participação dos demais grupos da área, era feita a partir do tronco do coqueiro gerivá. Seu preparo era anterior ao dia da festa, quando todas as tribos subordinadas se reuniam ao redor do rancho do cacique principal. Vinham todos armados enquanto as mulheres traziam os mantimentos necessários e acendiam fogueiras ao redor dos ranchos. Para fazerem a bebida, que era a de maior apreço dos Kaingáng, geralmente derrubavam com antecedência alguns gerivazeiros dos quais extraíam um líquido. Para isso, depois de retiradas as folhas dos mesmos, deitavam os troncos sobre dois cepos de pau ou pedras, colocados um em cada extremidade, deixando-os em posição inclinada. Depois colocavam fogo na extremidade mais alta e em toda a extensão do tronco. Assim aquecido, o líquido caía pela extremidade inferior. Era então recolhido nas espátas que envolvem as folhas dos gerivazeiros.

Enquanto era feita essa operação, com um indivíduo por tronco, pelo espaço de seis horas, os demais conservavam-se ao redor dos fogos, comendo e conversando. Ao cabo desse tempo a bebida estava pronta e todos começavam a cantar, gritar, dançar, etc. até o pôr do sol. As cenas somente eram interrompidas, por instantes, quando se passava, de mão em mão, um gomo ou canudo de taquara com a bebida tomada por todos, a começar pelo cacique principal; interrompiam também o alarido quando tratavam de comer.

**Mandioca** – que aprenderam a cultivar com os Guarani, era transformada em pão, o *êmi*. Para isso acreditamos num processo similar ao atual. Pensamos também que a comessem simplesmente fervida. Não temos informações sobre o seu plantio.

**Abóbora, feijão, amendoim** – entre outros vegetais cultivados, carecem de informações tanto para o plantio como para seu preparo ou transformação de consumo. Pensamos que simplesmente fossem cozidos ou, no caso do amendoim, torrados.

No século presente o preparo da abóbora e do feijão em nada diferem do preparo normal, aparecendo sob a forma de guisado, ensopado, cozido, etc. Vicira dos Santos fala no preparo do feijão com carne de boi, que é rejeitado pelas crianças do Posto.

**Batata-doce** – consta na alimentação Kaingáng desde os primeiros séculos. Costumavam comê-la assada; também era usada no preparo de bebidas. Não temos informações sobre o seu cultivo ou qualquer transformação.

**Trigo, arroz e soja** – são alimentos resultantes da atuação do SPI e da FUNAI em termos de produção sistemática, de lavoura ou de produção doméstica em pequenas roças. Nos Postos indígenas, a Lei de proteção aos índios previa a obrigatoriedade do trabalho; por ela os homens trabalhavam nas plantações comuns e as mulheres nas pequenas plantações particulares.

O resultado da colonização foi a transformação do Kaiagáng horticultor num agricultor. A ele cabe o preparo da lavoura, desde o desmatamento ao plantio; a capina e a colheita mecanizada ou manual. Informações orais nos falam numa produção de tipo cooperativo.

O consumo desses cereais tende à racionalização pela distribuição, talvez em quotas, e o seu preparo acompanha a evolução da cultura. Para a transformação em sub-produtos, não temos dados claros, mas a existência de moinhos nos Postos nos permite pensar na sua transformação em farinha, cangica, etc. além de uma pequena transformação doméstica nos moldes do passado.

## ALIMENTOS ANIMAIS DE DOMESTICAÇÃO

A domesticação de animais para a alimentação dos Kaiagáng chega mais tarde. Para bois, porcos e talvez cabras, as informações vêm da segunda metade do século XIX, com exceção do cão, antes registrado nas atividades de caça; não gostam do gato. Os galináceos aparecem no século presente.

A criação desses animais parece apenas de subsistência e muito rudimentar, mas a análise dos Quadros do SPI (1945-1946), nos mostra uma criação de maior vulto, com a dupla função de alimento e melhoria geral dos Postos.

**Bois, cavalos, porcos, ovelhas, cabras, mulas** – são criados na atualidade com os dois objetivos. Gostam da carne desses animais quase que indistintamente. O seu preparo é variado como assado, ensopado, guisado, etc. São poucas as informações que escapam à nova situação do Kaiagáng transformado culturalmente.

**Galinhas, patos, outros** – são criados praticamente livres. São bastante apreciados. Comem a carne de várias formas, inclusive como galinhada (mistura de carne ensopada com arroz), comem também os ovos.

**Abelhas** – com o desenvolvimento trazido pela colonização passaram a criar abelhas de vários tipos. Usam-na para o consumo do mel tal e da cera para várias finalidades. Fala-se também na produção de velas entre os mais modernos.

## CONCLUSÃO

No decorrer dos séculos XVI a meados do século XX, a alimentação dos Kaiagáng no Estado, poderia ser vista com certas mudanças ininterruptas em diferentes momentos.

De início analisamos um Kaiagáng isolado ou pré-histórico dependendo da coleta, da caça e da pesca generalizadas para a sua subsistência. Nessa faixa receberia alguma planta cultivada, em especial a mandioca dos Guarani. Seriam os responsáveis pelas duas Tradições cerâmicas, a Taquara e a Itararé.

Em continuação, num segundo momento, receberia maiores recursos cultivados, iniciando-se também na horticultura. Estaria em contato mais efetivo com o Guarani que se ia introduzindo na área. Teríamos a continuidade das duas Tradições cerâmicas. Posteriormente, vemos um Kaingáng em real transformação por causa do contato inamistoso com o colonizador, de modo especial, o alemão, a partir de 1824. Começa nesse momento a desorganização da sua economia de caçador-coletor com fortes implicações no sistema de subsistência. É a situação vivida no século XIX, quando o Kaingáng, concentrado nos três grandes aldeamentos iniciais, rebela-se; temos como resultado a luta entre grupos indígenas e destes com os colonos, situação que se reflete nos assaltos para roubar mantimentos aos próprios colonos estabelecidos nas áreas dos índios ou nas suas proximidades.

Assim vão alcançar o início do século XX quando, submetidos aos cuidados do SPI e posteriormente distribuídos pelos Postos da FUNAI, têm participação nos cultivos intensos aos cuidados da mesma.

A situação que descrevemos refere-se predominantemente ao século XIX, o século da real transformação imposta ao Kaingáng, o qual sobrevive e cresce numericamente, encontrando-se hoje na mesma área de sua vida indígena inicial.

**ABSTRACT:** The purpose of the work is to show some specific aspects of the eating habits of the Kaingang indians of Rio Grande do Sul, with the changes white occurred between the XVI and XX centuries. The Kaingangs, components of the southern Jê group, who speak the Kaingang language, would be the probable constructors and inhabitants of the subterranean structures of the uplands, dated by C 14 between the V and XVI centuries d.C.

The various eating habits of the Laingang are presented in accordance with the seasons of the year and with the types of food pertaining to the season. It draws attention to the spontaneous supplies harvested, hunted or fished; the domestic supplies are divided by category. It also draws attention to the way these supplies are obtained and consumed, emphasizing the special ways of hunting small mammiferous animals and the ways and means of cooking same.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BASILIE BECKER, Ítala Irene

- 1975 – Estudos sobre o abastecimento indígena. *Publicações avulsas* Nº 2:39-58. Instituto Anchietano de Pesquisas – UNISINOS. São Leopoldo, RS.
- 1976 – O índio Kaingáng no Rio Grande do Sul. *Pesquisas, Antropologia* nº 29. Instituto Anchietano de Pesquisas. UNISONOS. São Leopoldo, RS.
- 1976 – O índio Kaingáng e a Colonização alemã. *Anais do 2º Simpósio da Imigração e Colonização alemã no Rio Grande do Sul* – Publicações do Museu Histórico Visconde de São Leopoldo, p. 45 a 72. Gráfica Rotermud. São Leopoldo, RS.
- 1985 – O Kaingáng no Rio Grande do Sul e a exploração dos recursos naturais. *Boletim do Museu Antropológico do Rio Grande do Sul* – MARSUL, nº 3:77 ss. Taquara, RS.