

COMIDAS KANHGÁG EG VĚJĚN: A CONSTRUÇÃO DO ESPAÇO ALIMENTAR DIGITAL

COMIDAS KANHGÁG EG VĚJĚN: CONSTRUIR LOS ESPACIOS DIGITALES DE LA ALIMENTACIÓN

KANHGÁG FOOD EG VĚJĚN: BUILDING THE DIGITAL FOOD SPACES



Gabriel Chaves AMORIM¹
e-mail: gchavesamorim@gmail.com

Como referenciar este artigo:

AMORIM, G. C. Comidas Kanhgág Eg VějĚn: A construção do espaço alimentar digital. **Rev. Cadernos de Campo**, Araraquara v. 23, n. esp. 1, e023009, 2023. e-ISSN: 2359-2419. DOI: <https://doi.org/10.47284/cdc.v23iesp.1.16865>



| **Submetido em:** 24/08/2022
| **Revisões requeridas em:** 25/01/2023
| **Aprovado em:** 17/02/2023
| **Publicado em:** 23/08/2023

Editora: Profa. Dra. Maria Teresa Miceli Kerbauy
Profa. Me. Aline Cristina Ferreira
Prof. Me. Mateus Tobias Vieira
Prof. Me. Matheus Garcia de Moura

¹ Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNSIINOS), São Leopoldo – RS – Brasil. Bolsista CAPES (PROSUC) de doutorado no Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais (PPGCS).

RESUMO: O presente artigo elabora uma etnografia junto aos Kanhgág para analisar os espaços alimentares por eles criados, considerando-os como organizações culturais, grupos de rede social e os hábitos cotidianos de alimentação. “Ĕg vējēn” significa “nossas comidas” e representa um espaço alimentar antropológico criado pelos Kanhgág, que às vezes é chamado de “comida típica”. Para tanto, o estudo utiliza bibliografia antropológica sobre alimentação a fim de analisar uma série de postagens em um grupo de uma rede social virtual dedicado à alimentação Kanhgág. Entre o ativismo virtual e a promoção de centros culturais, os Kanhgág constroem sua alimentação.

PALAVRAS-CHAVE: Kanhgág (Kaingang). Antropologia. Alimentação. Indígena.

***RESUMEN:** El presente artículo elabora una (n)etnografía con los Kanhgág para reflexionar sobre los espacios alimentarios creados por ellos como organizaciones culturales, grupos de redes sociales y hábitos cotidianos de alimentación. Ĕg vējēn significa nuestros alimentos, y es un espacio alimentario antropológico creado por los Kanhgág que a veces se denomina comida típica. Para ello, el estudio se basó en bibliografía antropológica sobre alimentación para analizar una serie de posts en un grupo de red social virtual dedicado a la comida Kanhgág. Entre el activismo virtual y a través de centros culturales, los Kanhgág construyen su comida.*

***PALABRAS CLAVE:** Kanhgág (Kaingang). Antropología. Hábitos alimentarios. Indígena.*

***ABSTRACT:** This article presents an ethnography conducted among the Kanhgág to analyze the food spaces they created, considering them as cultural organizations, social network groups, and everyday eating habits. "Ĕg vējēn" means "our foods" and represents an anthropological food space created by the Kanhgág, sometimes referred to as "typical food." The study utilizes anthropological literature on food to analyze a series of posts in a virtual social media group dedicated to Kanhgág food. Between virtual activism and promoting cultural centers, the Kanhgág construct their food practices.*

***KEYWORDS:** Kanhgág (Kaingang). Anthropology. Food habits. Indigenous.*

Introdução

Ao analisar a alimentação do povo ligado ao tronco linguístico jê meridional, revela-se uma perspectiva sobre a emergência de identidades. Estima-se que haja cerca de cinquenta mil Kanhgág convivendo nos territórios de São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. O último censo realizado em 2010 registrou 35.000 integrantes dessa etnia, sendo que ao longo do tempo estima-se que esse número tenha aumentado. Optou-se por utilizar a grafia “Kanhgág” com letra maiúscula para se referir ao coletivo do povo, enquanto “kanhgág” com letra minúscula é utilizado como um adjetivo. Essa escolha de grafia segue o dicionário de Úrsula Wiesemann, uma vez que os interlocutores da pesquisa também o fazem. Kanhgág ãg vễjễn, termo presente no título deste artigo, significa “comida de kanhgág”. É um local semântico da expressão usada pelos interlocutores da pesquisa para se referirem às comidas típicas. O trabalho de percurso etnográfico teve como objetivo observar um espaço digital de compartilhamento de conteúdo como forma de existência cultural, conforme destacado por Leitão e Gomes (2017).

A primeira seção apresenta o contexto etnográfico, analisando a relação com o principal interlocutor, bem como o ambiente no qual se insere a página virtual e as ações de ativismo. Assim, em “Vễjễn - Alimentar-se”, foi realizado um estudo etnográfico originado principalmente das ações de um centro de memória e cultura, além da página em uma rede social chamada “Comidas típicas kanhgág [...]”. Por meio de depoimentos, relatos e bibliografia, são expostas às preferências alimentares nos tópicos mais discutidos: Êmĩ; Mễn-hu (pisé) e Gър, bolo de cinzas, pixé e milho. Esse espaço alimentar abre novas possibilidades, seja nas redes sociais ou nas comunidades, nos centros de memória e nas páginas virtuais pesquisadas. Neste segmento, encontra-se uma subseção dedicada aos aspectos etnográficos desenvolvidos em conjunto com o grupo “Comidas típicas dos kaingangs e fotos indígenas kaingang”, onde foi possível articular teorização e etnografia, identificando as comidas mais recorrentes nas postagens e estabelecendo analogias com a bibliografia.

Na segunda seção textual, intitulada “Antropologia da alimentação: fogo, fumaça, cinza, água são ingredientes indispensáveis”, apresenta-se uma discussão fundamentada em dados etnográficos, considerando a bibliografia antropológica. Tornou-se necessário um equilíbrio teórico entre artigos e textos da antropologia da alimentação, a fim de discutir as categorias teóricas que fundamentaram a primeira etapa, juntamente com as fontes empíricas. A categoria êmica, que se relaciona com as categorias teóricas, aborda a “comida típica - ãg vễjễn”, que é a maneira pela qual os interlocutores se referem a uma alimentação essencialmente kanhgág.

Esses alimentos e pratos possuem um significado único e um lugar semântico específico na língua e no cotidiano. Essa alimentação típica se apresenta como um espaço alimentar kanhgág *offline*, que se aproxima do ativismo digital proporcionado pela página na rede social.

Vējên – Alimentar-se

Como será demonstrado neste artigo, alimentar a si e aos outros, dentro da cultura Kanhgág, é equivalente a prover-se de recursos e auxiliar outros indivíduos. Essa prática representa uma forma de vida evidenciada em um grupo dedicado à cultura Kanhgág em uma rede social. Por meio de postagens regulares e interações com outros membros, busca-se nutrir uma coleção cultural. No idioma *Kanhgág*, o verbo *jên* significa comer, enquanto *vējên* se refere a comida, refeição ou alimento. Portanto, acredita-se que o verbo *jên* pode ser utilizado para expressar tanto o ato de comer quanto a assimilação cultural de conteúdos disponíveis na plataforma digital.

A seção textual que apresenta a (n)etnografia, ou seja, a etnografia em ambientes digitais conforme a compreensão de Leitão e Gomes (2017), adota uma abordagem que preza por uma sensibilidade transitória. Durante o percurso entre mensagens e postagens, o pesquisador acaba “[...] percorrendo caminhos em meio à multidão de imagens e mensagens, pode ser profícua quando acionada na observação de plataformas que têm como característica os trânsitos intensos e a efemeridade” (LEITÃO; GOMES, 2017, p. 46). As autoras estabelecem uma analogia entre a etnografia em ambientes digitais e a prática em grandes centros urbanos, nos quais há um fluxo intenso de interlocutores e paisagens. De certa forma, o pesquisador vaga por esses ambientes, encontrando o familiar e o desconhecido. Assim, situa-se a prática do presente artigo, uma metodologia que articula o contato com o participante mais ativo do grupo de cultura alimentar indígena para, a partir disso, analisar as postagens e fotos, estabelecendo conexões com a bibliografia antropológica. Portanto, o trabalho concentrou-se no período de 2018 a 2023 e procurou identificar os temas mais recorrentes nas postagens para, em seguida, apresentar uma amostra significativa. Diferentemente da etnografia de campo presencial, essa abordagem utilizou o contato virtual e incursões no ambiente digital do grupo “Comidas típicas kanhgág [...]”, além de entrevistar o usuário com o maior número de postagens e aproximar o caderno de campo virtual da escrita.

O contato e a troca de mensagens com o jovem ativista da cultura *Kanhgág*, Cléber Kronun, residente na Terra Indígena (TI) Apucarantina, localizada no Paraná, um estado no sul

do Brasil, estabeleceu um diálogo (n)etnográfico e interétnico que me direcionou ao espaço digital do grupo presente em uma rede social. Cléber se apresenta como cineasta, pesquisador independente e defensor da cultura *Kanhgág*, e seu nome, Kronun, está associado a um alimento tradicional. Conheci Cléber quando estava concluindo minha graduação em História e iniciando meus mestrados em Antropologia, História e Ciências Sociais. Kronun me auxiliou na compreensão da juventude e de seus projetos, fundamentais para a redação de minhas monografias. Como (n)etnógrafo, aproximei-me de várias lideranças indígenas, principalmente *Kanhgág*, por meio das redes sociais. Outra experiência importante ocorreu durante minha graduação em História e Gastronomia, quando trabalhei como educador popular em um preparatório voltado para a juventude *kanhgág* em São Leopoldo-RS, com a qual venho colaborando desde 2010. Dessa forma, pude estabelecer contatos no campo e trocar números de telefone e perfis de redes sociais. Devido a essas razões subjetivas mencionadas anteriormente, as postagens de Cléber Kronun chamaram minha atenção, uma vez que o jovem compartilhava muito sobre alimentação com uma perspectiva cultural, o que se mostrou extremamente relevante para a análise antropológica dos espaços alimentares tanto *online* quanto *offline*.

Com base nisso, solicitei uma entrevista gravada a Cléber Kronun, bem como permissão para sua divulgação. Após obter a autorização, Cléber informou-me que utilizam as tecnologias sociais para registrar, arquivar e compartilhar os conhecimentos transmitidos pelos *kofá* (os mais velhos). A produção de fotos, filmes e relatos serve como divulgação, preservação da memória e, além disso, cria novas formas de viver. A entrevista foi realizada de forma assíncrona, em formato de vídeo, gravado e enviado por meio de um aplicativo de troca de mensagens. A aproximação do pesquisador com líderes indígenas pôde ser iniciada por meio das redes sociais, uma vez que muitos indígenas hoje possuem perfis na internet exatamente para essa troca de experiências e para reafirmar sua identidade territorial.

Meu nome é Cléber Kronun, sou da etnia *Kanhgág*, moro na Terra Indígena Apucarantina. Eu faço parte do Centro de Memória e Cultura *Kanhgág* dentro da nossa aldeia, também sou cineasta indígena, fiz um curta metragem. Esse Centro de Memória e cultura *kanhgág* funciona assim: A gente filma os mais velhos dentro da nossa aldeia, por exemplo, a história de onde eles viviam e onde eles moravam antigamente. A gente filma o dia a dia dentro da nossa comunidade, mas por causa dessa pandemia a gente tá parado. A gente vai lançar um livro, que vai sair em outubro vai ficar pronto. Também faço parte do grupo de dança e grupo de jovens. A gente sai para vários lugares pra gente fazer apresentação, mas por causa dessa pandemia a gente não está saindo. As estradas da nossa aldeia estão fechadas para que nenhum indígena venha pegar o coronavírus. Esse grupo de dança *nên ga* foi pensado dentro da escola, os

alunos se reuniram pra fazer esse grupo, pra fazer apresentação (ALMEIDA, 2020a).

O Centro de Memória mencionado por Cléber Kronun é um projeto e uma iniciativa de ativismo que tem como objetivo proporcionar um espaço de cuidado e fortalecimento da cultura dos *kofá* (mais velhos), que representa a tradição *Gufã*, e do *uri*, representando o tempo contemporâneo dos *Kanhgág* atuais. Este projeto atua como um espaço de ativismo, pois preserva e cria acervos de memória *kanhgág* e de outras culturas indígenas, promovendo seus objetivos, referências e angariando recursos para solucionar problemas comuns. Desse modo, o Centro de Memória e Cultura *Kanhgág* (CMCK) se estabelece como um espaço de debates, ações, pesquisas e divulgação de projetos relacionados à memória e cultura *kanhgág*. O texto de apresentação do CMCK deixa claro a maneira como esse coletivo se apresenta, buscando incluir e tornar familiar a proposta para os participantes.

No ano de 2014, nós e os professores não indígenas começamos a trabalhar juntos. E daí, juntos, filmamos a histórias dos mais velhos da nossa aldeia pra ficar na memória. Depois nós filmava o que acontecia no dia a dia dentro da nossa aldeia e também cada um filmava na sua aldeia como na aldeia [...] juntos fizemos um vídeo um longa-metragem [...] e depois de algum tempo resolvemos fazer um livro junto com nossa equipe de Centro de Memória e Cultura Kaingang (CMCK, 2016, online)

O texto inicia com o pronome “nós”, indicando a existência de um grupo comum composto por educadores *kanhgág*, *fóg/não* indígenas e estudantes jovens, que se comunicam por meio da cultura e da tecnologia. Entre os projetos desenvolvidos por esse grupo, encontram-se um blog, perfis e páginas em redes sociais. A cidade de Apucarantina, onde está sediado o projeto, é composta por várias aldeias diferentes, e a sede recebe o nome da Terra Indígena (T.I). Segundo o CMCK, debates eram levados para dentro das aldeias, envolvendo as ideias dos jovens. A participação de Cléber no Centro de Cultura e Memória foi, sem dúvida, um meio, uma justificativa e uma referência para a elaboração de seus próprios objetivos, como sua trajetória como pesquisador da alimentação *Kanhgág*, nas redes sociais.

Conforme Amorim (2022) destaca em sua pesquisa sobre os projetos de vida das juventudes *kanhgág*, iniciativas como o CMCK se enquadram em projetos de vida, que são projeções relacionadas à vida das pessoas:

Articula referências-de-vida da organização social, da língua e da memória coletiva. Os meios-de-vida socializados, como artesanato, empreitada na roça e universidade geram laços comuns entre os comunitários. Não se trata de “ter algo em comum”, mas caracteriza-se pelos laços de reciprocidade na inclusão de tais meios, no ensinar a fazer artesanato, quando repassa chamados de

trabalho na roça ou auxiliando o outro (de si mesmo) a angariar postos de formação e trabalho. Projeto-de-comunidade intervém junto aos problemas-de-vida e em conjunto assume as demandas uns dos outros, “mete-se” ou cuida da vida do outro (de si mesmo), da segurança alimentar, do cumprimento das regras organizacionais comunitárias e o bom andamento dos relacionamentos entre casais (AMORIM, 2022, p. 132).

Ao considerar os dados etnográficos desta pesquisa e seguindo a perspectiva do estudo mencionado, as postagens online e os projetos do Centro de Cultura e Memória se constituem como formas de articular justificativas, objetivos, referências e meios para solucionar problemas relacionados à cultura. O espaço *offline* desse Centro de Memória se torna propício para projetos de vida em comunidade e para o ativismo de afirmação cultural e identitário, característico da educação indígena, nas múltiplas plataformas digitais. Conforme Leitão e Gomes (2017, p.46) destacam, os espaços digitais e seu engajamento “[...] não significam um descolamento dos demais ambientes”.

Cléber Kronun de Almeida, juntamente com outros jovens e educadores da etnia *Kanhgág*, coordena o CMCK na Terra Indígena Apucarantina, onde promovem a disseminação da cultura através da produção de filmes, postagens informativas e iniciativas de educação sobre o patrimônio indígena. Isso é importante para que a juventude se identifique e desenvolva um apreço pela sua identidade *Kanhgág*, nutrindo assim o desejo de conhecer e preservar os locais e modos de vida dos *kofá*. O registro das atividades do centro resultou no livro bilíngue português/*kanhgág* intitulado “Os kaingang do Apucarantina e suas histórias - *Karynĩnh ki kanhgág ag jykre kãme*” (ZACARIAS, *et al.*, 2021; CMCK, 2021). Conforme uma reportagem da Agência Estadual de Notícias do Paraná² os livros serão distribuídos em 39 escolas pertencentes aos povos indígenas do estado, além de parceiros. Além disso, o link do livro está disponível no site educacional³ do governo paranaense, onde são disponibilizados recursos pedagógicos para os professores do estado e pessoas interessada. A distribuição física e digital do trabalho é fundamental para ampliar tanto a visibilidade quanto o conhecimento sobre os *Kanhgág*, além de fortalecer a educação intercultural.

O CMCK desempenha o papel de uma ponte entre o espaço alimentar contemporâneo e o das gerações passadas, dando destaque aos valores éticos e estéticos dos *kofá* e registrando-os. O objetivo é a criação de materiais didáticos a partir dos conhecimentos/*jykre* dos *kofá*. Recentemente, o conhecimento *kanhgág* sobre alimentação foi sistematizado no Centro de

² Ver Paraná (2022).

³ Ver Paraná (2023).

Memória por Cléber Kronun em um capítulo do livro organizado em 2021. Na perspectiva de Kronun, a alimentação *kanhgág gufã*/indígena antiga é apresentada como sendo forte e saudável, em contraste com a alimentação dos *fóg/não* indígenas, que é vista como mera subsistência. Ao observar essa incorporação, percebe-se que nem todos os alimentos e ingredientes da cultura branca são utilizados na culinária *kanhgág*, mas quando incorporados, são modificados em termos de tempero, métodos de cocção e formas de uso. A seguir, é apresentado um trecho retirado do *blog* do Centro de Memória, que ilustra a dualidade presente na fronteira entre as comidas dos *fóg* e as dos *Kanhgág*:

(ALIMENTAÇÃO DOS KAINGANG) Antigamente nossos velhos kaingangs retiravam da mata muitos alimentos, por isso eram fortes. Seus filhos também cresciam fortes e saudáveis, dificilmente ficavam doentes. Atualmente esse costume está quase extinto, por isso hoje só usamos a alimentação dos não-indígenas para não passamos fome. Mesmo assim, quando encontramos alguns desses alimentos tradicionais preparamos para comer. Aqui estão alguns nomes das nossas comidas tradicionais: mandioca brava, varana, *fuá*, peixe, Ortigão, milho verde, *piche*, bolo azedo, *coró* de taquara *coró* de palmeira, cogumelos, etc. Essas eram e são as nossas comidas tradicionais kaingang (ALMEIDA, 2021a, p. 70).

Segundo o texto, as comidas são identificadas como “nossas”, “fortes”, “saudáveis” e “típicas”, entre aqueles que se consideram parte desse grupo, funcionam como uma forma de comunicação entre iguais. Assim, o espaço digital, seja nas redes sociais, por meio de um *site*, ou *blog*, mostra-se promissor para que os *Kanhgág* possam se reconhecer em conteúdos elaborados considerando as referências de vida que esse povo carrega. Isso possibilita um convívio acompanhado de ativismo, educação e afirmação identitária.

Grupo “Comidas típicas dos kaingangs e fotos indígenas kaingang”

O grupo “Comidas típicas dos Kaingangs e fotos indígenas Kaingang”, sediado em uma popular rede social de grande alcance, procura reunir informações sobre a alimentação *kanhgág*. Ao dar uma nova vida à cultura por meio das redes sociais, ele se apresenta como uma forma de ativismo digital. O grupo foi criado em 2016 e conta com pouco mais de 900 membros, mas só ganhou engajamento durante a pandemia em 2020. Embora seja restrito a membros aprovados, ele possui um caráter público, uma vez que está sediado em uma plataforma de rede social e pode ser encontrado por internautas. O grupo é *alimentado* por pessoas pertencentes a diferentes povos indígenas de todo o Brasil, e possui uma política aberta em relação à admissão

de novos membros. O conteúdo é compartilhado por aqueles que consomem as postagens, sendo uma forma de alimentação/*jên* cultural.

Portanto, trata-se de um movimento de entendimento da cultura e ativismo digital gastronômico, por meio de formas e interações sociais nas redes sociais e *blogs*. Esse movimento de compreensão é evidente nas postagens sobre conhecimentos ingeridos, incorporados, digeridos e novamente disponibilizados. Essa dinâmica também converge com o CMCK, um espaço físico e imagético que funciona como outro local de digestão cultural, abrigando vídeos, fotos, depoimentos e cerâmicas arqueológicas: “O Centro de Memória e Cultura Kaingang (CMCK), fica localizado na Terra Indígena Apucarantina, a 30 km do município de Tamarana-PR e distrito de Lerroville (município de Londrina)” (CMCK, 2016, online). Dessa forma, o grupo, como uma extensão *online* das atividades que ocorrem *offline*, permite a convergência das identidades físicas com as virtuais: “No Facebook, mais do que em qualquer outra plataforma digital anterior ou contemporânea, a convergência identitária é uma característica fundamental, tanto em termos de identificação com nome e dados identitários ‘*offline*’ dos indivíduos” (LEITÃO; GOMES, 2017, p. 52). Assim, a equipe funciona como um espaço digital de afirmação das referências culturais já experimentadas, dentro de um Centro de Memória formalizado na Terra Indígena, sendo ingerido, digerido e disponibilizado para um novo ciclo de consumo, reações e compartilhamento.

A imagem abaixo retrata um momento de compartilhamento registrado por Kronun e compartilhado no grupo. Esses momentos exemplificam a relação com o território, os alimentos plantados, colhidos, fermentados, socados no pilão, expostos na mesa e consumidos por nós (*ẽg*), o grupo. Na mesa, podemos observar peixe (*pirã*), aipim assado e broto de abóbora (*peho fej*). A divulgação dessas fotos, acompanhadas por textos em *Kanhgág*, é uma manifestação das formas de vida, consolidando e transmitindo identidades por meio de ferramentas educacionais de longo alcance, como as postagens. Os alimentos e seus métodos de preparo, bem como servir e compartilhar, desempenham um papel essencial nessa gastronomia. Portanto, as postagens no grupo visam compartilhar com círculos de trocas internos, mas também com outros de fora, tornando-se uma forma de ativismo cultural alimentar que ensina, mostra e preserva.

Figura 1 - Hoje nós da aldeia água branca fizemos comidas de *Kanhgág*



Fonte: Almeida (2022)

A culinária tradicional não apenas nutre o corpo, mas também está intrinsecamente ligada à estética, ética, política e cultura: *Kanhgág ēg vējēn* - a comida do povo *Kanhgág*. Ao realizar uma análise abrangente das postagens no grupo no período de 2019 a 2023, identifiquei os tópicos mais frequentes compartilhados pelos membros da página.

Em primeiro lugar, destaca-se o *Ēmĩ*, também conhecido como bolo azedo. Trata-se de uma preparação feita com milho colhido e seco, deixado de molho em água com palha para fermentação por vários dias, até adquirir um aroma característico. Em seguida, o milho é moído em um pilão, transformando-se em uma massa que serve de base para pães, bolos e farofas. A imagem a seguir, retirada do grupo, refere-se a uma postagem de 2019 que anuncia uma festa temática dedicada ao *Ēmĩ*. Essa postagem demonstra o compartilhamento de preceitos culturais entre os moradores das comunidades da Terra Indígena Barão de Antonina, no Paraná. O uso das plataformas digitais para compartilhar o convite acompanhou uma campanha *offline* que mobilizou líderes e moradores para a realização do evento. Fica evidente que a festa em si é uma forma de ativismo, e a divulgação do convite e das fotos correspondentes representa um ativismo digital gastronômico, pois estabelece diálogo com outras formas de expressão, reafirma identidades e espaços, e compartilha projetos comunitários.

Figura 2 - *Ēmĩ*, festa do bolo azedo dia 25 de Outubro de 2019



Fonte: Almeida (2019a)

É evidente que o *Ēmĩ*, ou bolo nas cinzas, ocupa um lugar de destaque na Terra Indígena Barão de Antonina como uma comida típica que representa a cultura local. Além disso, é uma fonte substancial de energia, o que o torna presente no dia a dia das pessoas, reunindo *kanhkó* (aliados) e *regré* (parentes). A festa dedicada ao *Ēmĩ* é uma oportunidade de compartilhar modos de vida, conhecimentos, técnicas de caça, limpeza e obtenção de alimentos. Na imagem anteriormente apresentada, o uso do termo “*alimento típico*” refere-se a esse contexto alimentar em discussão.

Figura 3 – Postagem no grupo comidas típicas do kaingangs



Fonte: Almeida (2019b)

A imagem acima retrata as carnes que acompanham o bolo azedo, o *ĒmĪ*: tatu e peixe cascudo, valorizados durante a festa e típicos da região das aldeias. O engajamento tanto virtual como presencial dos membros da comunidade cria laços de confiança e reciprocidade entre eles. Além disso, exibir as caças também é um ato de afirmação identitária das habilidades de cada caçador. As proezas que eram compartilhadas *offline* agora são divulgadas nas redes sociais, tornando-se uma forma de ativismo que reafirma os hábitos alimentares. Através de fotos e descrição com textos, é criado um material culturalmente identificável que compartilha histórias, técnicas de caça e pesca, modos de preparo e temperos, socializando tudo isso nas plataformas digitais. Alimentar a página virtualmente representa uma nutrição cultural, alimentando tanto os outros membros da comunidade como também pessoas não indígenas

(fóg). Isso cria um segundo momento de engajamento por meio de curtidas, que demonstram interesse, e comentários, que geram novas interações sobre o mesmo conteúdo. Nutrir a página com informações sobre comidas típicas é uma participação ativa na construção desse espaço, eventos cotidianos e organizados, como a festa do *Êmĩ*, também se tornam oportunidades para tirar fotos, escrever textos, marcar pessoas nas postagens e divulgar o conteúdo.

Assim como a língua, os métodos de cocção e preparo possuem inovações, sotaques e variações regionais. Nesse sentido, os ambientes digitais relacionados à alimentação, construídos por atores sociais indígenas de uma mesma etnia, são propícios para comparar as variações que caracterizam a cultura em questão. O *mên-hu* ou *pisé* (pixé) é feito a partir de uma farinha obtida por meio do processo de torrar o milho com cinzas em uma panela, resultando em um *ph* alcalino que auxilia na separação do amido e da casca, além de contribuir para a absorção nutricional. As cinzas peneiradas são adicionadas aos grãos então triturados em um pilão, resultando em um pó torrado pronto para consumo, com um sabor defumado e levemente adocicado. As cinzas quentes e as brasas ajudam a distribuir o calor de forma homogênea na mistura, garantindo uma cocção uniforme em cada grão. Existem variações em relação à quantidade de cinzas, ao tipo de pilão utilizado e à variedade de milho escolhida.

Figura 4 - Mên hu-pixé um dos alimentos típicos dos Kaingang



Fonte: Almeida (2019c) - Apucarantina – Paraná

Conforme relatado por Sandra de Paula, educadora indígena do Toldo Imbu no Estado de Santa Catarina, em sua monografia, o *gãr*/milho é um elemento essencial nessas comunidades alimentares *kanhgág*, sendo encontrado em diferentes Terras Indígenas. Além disso, ela destaca a importância de entrevistar os *kofá*, como fontes de conhecimento e sabedoria sobre os hábitos alimentares tradicionais:

Minha avó fazia muito o *kumĩ* (mandioca brava) acompanhado de *farĩnh totor* (farinha de milho torrada) ou o *ẽmi* (bolo na cinza), *fuva* com régró (feijão), *pyrfẽ* (urtiga), acompanhado do *pisé* (farinha de milho feita no pilão) e a *kirera* (canjiquinha). Meus avós plantavam para o consumo e não para comercializar. As carnes que eu lembro daquela época eram o ratão do banhado, o tatu, a pomba etc. (PAULA, 2020, p. 44).

Os agricultores Fermino Bento de Oliveira e Cenilda Ventura, residentes na Terra Indígena Guarita, no noroeste do Rio Grande do Sul, compartilharam com o pesquisador José Manuel Palazuelos Ballivián sobre a grande variedade de milho e como eles são utilizados para diferentes propósitos no espaço alimentar *kanhgág*. Esses hábitos são compartilhados tanto *online* quanto *offline*: “[...] para fazer o *pisé* (comida típica kaingang à base de farinha de milho torrada nas cinzas), a *kajyka* (canjica), o bolo nas cinzas (pão típico, às vezes com massa fermentada), *gãru* (pipoca) e o *entô* (milho cozido na brasa)” (BALLIVIAN, 2007, p. 8).

A postagem a seguir, apresentada como exemplo, ilustra a frequência do terceiro tópico mais mencionado na página analisada. *Gãr*, o milho, é utilizado como matéria-prima para outras preparações. A foto exibida (fig. 5) retrata a sociabilidade entre diferentes gerações no espaço alimentar durante o processo de debulha do milho. Como observado por Cléber Kronun Almeida (2021b): “[...] debuiando o milho, preparando para fazer bolo azedo (*ẽmĩ*), é muito importante que as crianças *participam*, pois já é uma aprendizagem. Aprendemos de acordo com o tempo, a natureza nós ensina, a escola nossa, aprendemos com a liberdade”. Os pais compartilham essa atividade familiar para incentivar o cultivo, colheita e processamento do milho, além de reforçar sua adesão aos hábitos alimentares *kanhgág*.

Figura 5 - “Debuiando” milho



Fonte: Almeida (2021b) - Apucarantina – Paraná

A reciprocidade entre os diferentes tipos de sementes e os *Kanhgág* é evidente, uma vez que a preservação das tecnologias e das espécies de plantas é acompanhada pelo fornecimento de nutrientes substanciais do milho, permitindo que essa dinâmica se repita. As sementes pretas são chamadas de *gar pê* (milho verdadeiro), assim como *kanhgág pê*. O hábito de debulhar o milho, que antes estava restrito ao ambiente privado, agora é capturado, registrado em fotos e textos, transformado em uma postagem no grupo e consumido na forma de curtidas, compartilhamentos e comentários.

Fogo, fumaça, cinza e água são ingredientes indispensáveis: antropologia da alimentação

O comestível tipicamente se apresenta por meio da adaptação ambiental de ingredientes, técnicas, modos de alimentação, pratos e preparações, que os *Kanhgág* reconhecem como suas *eg vējēn*. Para os *Kanhgág* do sul do Brasil, os seres da natureza e os modos de preparo se tornam símbolos para falar das “comidas típicas”, sendo assim classificados. A cozinha *kanhgág* representa um espaço que articula o simbólico e o material, em consonância com a proposta de Poulain e Proença (2003, p. 252): “[...] espaço do comestível é, portanto, a escolha que é operada pelo grupo humano no interior do conjunto de produtos vegetais e animais colocados à sua disposição pelo meio natural, ou que poderá ser implantada pela decisão do grupo”. A categoria alimentar “comidas típicas” é utilizada pelas populações *Kanhgág*, englobando as práticas estéticas, éticas e dietéticas relacionadas à sua alimentação, refletindo a interação entre ambiente e cultura. Assim, o nome e a proposta do grupo na rede social indicam a afirmação desse marcador, remetendo às “nossas comidas” (*eg vējēn*), e funcionam como uma tradução para que o não indígena (*fóg*) possa compreender a peculiaridade da comida *kanhgág* (*kanhgág jēn*).

A produção desse espaço digital é o resultado de um processo longo de preservação das diferenças, que se distingue da cozinha não indígena (*fóg*), a qual está disponível para plantio, compra ou coleta, com a intenção de expor e trocar conhecimentos. Além disso, está relacionado à incorporação de linguagens provenientes dos meios digitais, como interação, curtidas e compartilhamento de informações. Como lembra a assistente social *kanhgág* Angélica Domingos em sua monografia de conclusão: “Nen ã ty eg vejen nim ti, *A Mata é que mostra nossa comida*” (DOMINGOS, 2016, p. 59). Esses exemplos regionais de confecção de pratos e técnicas podem ser comparados, conforme apontado por Domingos (2016), como um pedaço de mata e roça familiar dentro das monoculturas da internet.

Nas postagens do grupo, observa-se a manifestação de criação e reprodução de pratos típicos *kanhgág*, que pertencem à esfera da arte e da técnica. A comida denominada *vējēn*, em particular, é uma expressão culinária que deve ser devidamente registrada, ao mesmo tempo, em que desempenha um papel nutricional no cotidiano. As comidas típicas seguem a dimensão da técnica, uma vez que envolvem o uso de instrumentos, conhecimentos específicos e habilidades relacionadas às preparações. Por outro lado, a dimensão da arte está presente nos significados atribuídos às preparações dentro de uma estrutura cultural. Mary Douglas (2009, p. 121) salienta que “Todos os bens são portadores de significado, mas nenhum o é por si mesmo”. Um refogado de folhas, por exemplo, difere da queima de um remédio devido ao seu

significado, embora ambas as preparações utilizem o mesmo método de cocção, precisam obedecer também às convenções esperadas das comidas típicas, tais como “fogo, fumaça, cinza, água”, como pontuado pela psicóloga *kanhgág* Rejane:

depois de passar por um ritual com o kujá devemos seguir uma dieta, essa a qual descarta totalmente as comidas do fôg, apenas seguindo nossas *comidas típicas, fogo, fumaça, cinza, água são ingredientes indispensáveis*. Peixe assado na taquara (*krakufâr kénpu*), bolo assado na taquara (*êmi kénpu*), *kumi* (folha da mandioca brava) são alguns alimentos usados após o ritual, uma pequena parte da culinária *kanhgág* que faz parte da nossa medicina tradicional (CARVALHO, 2020, p. 33).

Através das postagens no espaço digital, é possível perceber a presença do consumo tipicamente *kanhgág*, que se manifesta por meio do significado ritualístico, sendo uma marca da identidade, uma referência a ser preservada e uma forma de compartilhar meios de vida com os outros. As comidas típicas e suas convenções, divulgadas na internet, universalizam a fronteira que separa a comida e o mundo não-indígena, do contexto *kanhgág*, representando modos de fazer, comer e existir. O espaço culinário *online* busca refletir as técnicas adotadas pelo povo, como o uso das mãos de pilão e a agricultura de gêneros, tanto na preparação dos pratos quanto nos rituais envolvidos, são “[...] decisões de consumo que se tornam a fonte vital da cultura [...] As pessoas criadas numa cultura particular a veem mudar durante suas vidas: novas palavras novas ideias e maneiras” (DOUGLAS, 2009, p. 102). Tudo o que está relacionado à construção da identidade nutricional, nas escolhas que criam, renovam, desfazem e mantêm fronteiras, está inserido no espaço alimentar. Esse espaço pode se referir tanto a locais físicos, como a cozinha, quanto a espaços virtuais de natureza epistemológica (POULAIN; PROENÇA, 2003, p. 252).

O professor bilingue *kanhgág* Dorvalino Refej Cardoso (2017) aborda a alimentação a partir de uma perspectiva estrutural e êmica. Nesse sentido, o espaço alimentar *kanhgág* é influenciado pelas metades tribais, indicando a complementaridade dessa alimentação típica, que é considerada viva, limpa, justa e sagrada. Essa alimentação-de-vida é regida por uma regra específica: “Como o povo é dividido em duas metades tribais, *Kamê* e *Kanhru*, o *Kamê* faz comida para a *Kanhru* e vice-versa. Existem *comidas que são típicas* de *kamê*, assim como as de *Kanhru*. *Kamê* só deve comer comida *Kanhru* e vice-versa” (REFEJ CARDOSO, 2017, p. 51). Quando um casal se forma, essa regra é aplicada, ou seja, só é permitido que as metades exogâmicas opostas se unam, ou seja, *Kamê* casa com *Kanhru* e vice-versa, e dessa forma, eles cozinham alimentos, bebidas e remédios um para o outro. No entanto, essa regra não é tão rígida como demonstrado nas postagens, pois os alimentos são compartilhados entre diferentes

famílias e até mesmo com pessoas de outras aldeias. Dessa forma, as marcas clínicas se apresentam como recursos culturais familiares.

É possível observar, por meio das postagens nas redes sociais, que as crianças aprendem desde muito jovens a reconhecer os alimentos essenciais para sua sustentação e a nutrir respeito por eles. Isso é evidenciado, por exemplo, quando uma criança pequena manuseia um tatu recém-limpo para ser cozido (Fig. 6), ou quando as crianças participam do trabalho na roça ou do debulhar do milho (Fig. 5). Essas temporalidades estão presentes na alimentação *kanhgág*, que possui um esquema temporal múltiplo que depende de diversos fatores, incluindo o ciclo de vida e marcadores que determinam o que é consumido. Os *kofá* devem consumir alimentos específicos para sua idade, assim como as *gir*/crianças, conforme revelado pelo historiador *kanhgág* Bruno Ferreira. A criança aprende os hábitos alimentares junto aos mais velhos, em um processo de transmissão cultural e educação alimentar:

Junto com as outras *Gĩr* (crianças), o nosso cotidiano era ir para a roça ajudar a fazer pequenas plantações de *Gãr* (milho), batata doce, mandioca, feijão, ir ao mato buscar frutas e pegar lenha para fazer fogo e preparar nossas comidas, como o *fuva*, folha de mandioca brava, auxiliar na elaboração do *ẽmĩ*, que é um bolo assado na cinza, feito de farinha de milho socado no pilão (FERREIRA, 2020, p. 27).

A cultura estabelece limites, fronteiras e potencialidades para a identidade, determinando o que pode e o que não pode ser consumido, por meio de permissões e proibições que variam conforme a idade, gênero, marca clínica ou condição econômica. O espaço alimentar *kanhgág* articula diferentes tempos, ciclos, estações de trabalho ou venda de artesanato, atividades na comunidade e festas coletivas ou familiares, e também se associa à “[...] alternância de períodos de abundância e de penúria” (POULAIN; PROENÇA, 2003, p. 253). Esse espaço alimentar também é atravessado por intersecções de crenças e gênero, como exemplificado na dieta da viúva descrita na monografia de Rejane Carvalho *Pafej*:

Os *pěj* levam a viúva para mata, se é construída uma cabana com capim, próximo do *goj jãnhkri* (água corrente e limpa) para que ela fique na mata densa sozinha, longe dos olhos da comunidade. Ela é banhada quantas vezes forem necessárias em água corrente para que se purifique, ervas medicinais, chás, *comidas apenas as típicas*, sendo que *kamê* come comidas mais secas, *kairu* comidas mais umidificadas (CARVALHO, 2020, p. 35).

A comida típica *kanhgág* é considerada um ato social, conforme descrito por Maria Eunice Maciel, a “[...] cultura material que imprime representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no

espaço” (MACIEL, 2004, p. 25). De acordo com Maciel, que é nutricionista e antropóloga, a alimentação vai além do aspecto puramente biológico. Uma das dimensões mais importantes do estudo da Antropologia da Alimentação é a problemática das identidades sociais e culturais. Através da construção e afirmação das comidas típicas, são articulados significados do grupo, renovando os símbolos de identidade reivindicados tanto individualmente quanto coletivamente, como aponta a autora.

A cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único - particular, singular e reconhecível. Entendendo a identidade social como um processo relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, essas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação. Assim, uma cozinha não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço (MACIEL, 2004, p. 29).

A cozinha *kanhgág*, presente na bibliografia e nas postagens como material etnográfico, é marcada pelos conhecimentos/*Jykre* da cultura, que funcionam como elementos de reconhecimento mútuo entre os membros do grupo, como sugere Maciel (2004). Essa cozinha também é influenciada pela história, destacando-se a violência epistemológica do colonialismo, que trouxe consequências negativas para a vida cotidiana, conforme apontado pela psicóloga *kanhgág* Rejane: “À medida que territórios não são demarcados ou que são reduzidos, que os rios poluídos, as ervas medicinais desaparecem, as comidas típicas ficam raras e a caça então, nem se fala” (CARVALHO, 2020, p. 17). Essas implicações refletem-se em problemas para a reprodução da agricultura familiar, restrição de espaços para o cultivo em áreas urbanas, extinção de diversas espécies de plantas alimentares tradicionais e interesse da juventude na preservação dos espaços alimentares.

Dessa forma, o espaço alimentar *kanhgág* articula elementos tradicionais aos mais novos, na construção de um processo contínuo de alimentação marcado por transformações e afetações nas identidades individuais. As cozinhas são marcas identitárias dos povos e das pessoas. Em termos etnográficos, observa-se que os usuários do grupo *online*, ao se apropriarem dos novos conhecimentos proporcionados pelas redes sociais e recursos digitais, transformam suas formas de vida de maneira a construir uma identidade compartilhada ou projetos em comum. Portanto, a cozinha não se resume apenas a receitas, medidas ou técnicas culinárias, mas também revela a forma de viver dos diferentes povos, com uma perspectiva de convivência comum. A preparação de comidas típicas, assim como o ativismo digital dentro do grupo de

compartilhamento de postagens em redes sociais, enfatiza o pertencimento social, compartilhando não apenas alimentação, mas também objetivos de vida em comum.

Comer junto e compartilhar conteúdo nas redes sociais tornam-se atos de distinção social, pois requerem os meios necessários, como acesso à internet, computador ou celular, conhecimento das linguagens digitais e espaços para interagir, curtir e compartilhar. Como resultado, acordos são estabelecidos, conquistas são celebradas e a comida em abundância é exaltada. Essa celebração não se limita apenas à quantidade de comida, mas também à importância atribuída aos momentos de preparação dos pratos típicos, a forma como se come, com quem e onde esses momentos são vivenciados. São situações em que ocorrem exibição e disputa social, expressas por meio de roupas, linguagem, ingredientes selecionados e comportamento. Esses eventos são divulgados para que os outros saibam sobre o acontecimento, a comida e os convidados, consolidando assim uma certa imagem e narrativa no espaço digital, tanto em grupos coletivos quanto em perfis individuais.

Alimentar-se em conjunto cria gestos comunicativos que vão além da simples nutrição ou do ato de se alimentar, como observado por Montanari (2008, p. 157). As comidas típicas possuem uma dimensão tanto biológica quanto cultural, pois, como Montanari cita a partir de Roland Barthes: “[...] a carga simbólica da comida é ainda mais forte quando ela é percebida como instrumento de sobrevivência diária [...] a mesa como metáfora da vida” (MONTANARI, 2008, p. 158). Para os *Kanhgág*, as comidas típicas estão intrinsecamente ligadas às atividades de trabalho, seja na produção de remédios, no cultivo de alimentos nativos, na coleta de plantas, na caça, na pesca ou na colheita de mel. Comer junto é um ato de cura coletiva, como aponta Dorvalino Refej Cardoso (2017), onde a comida é vista como remédio: “É recomendado preparar o alimento com água que tem vida, retirada direto da fonte. É muito importante repartir o alimento com quem precisa e com quem tem fome, pois o mesmo vem de Deus” (REFEJ CARDOSO, 2017, p. 51).

A prática de comer junto na cultura *kanhgág* ocorre em diversas situações, como quando parentes chegam para compartilhar uma refeição, durante churrascos entre famílias, festas comunitárias, assados de carne ou durante uma pescaria às margens do rio. Quem paga, quem compra, quem cozinha, quem é o anfitrião e quem é o visitante, como afirma Massimo: “[...] o caráter expressivo da refeição nunca é distinto do valor concreto (econômico e nutricional) dos alimentos consumidos. É, portanto, indispensável identificar uma gramática da comida e decodificar suas regras” (MONTANARI, 2008, p. 164). Da mesma forma, aqueles que compartilham fotos e conteúdo no grupo adquirem a capacidade de serem vistos como

preservadores e referências para a comunidade, como no caso de Cléber Kronum, o membro mais ativo. A sociabilidade desses espaços alimentares, como o grupo na rede social, vai além do ato de comer e compartilhar, mas está relacionada à construção de uma vida justa, na qual cada indivíduo tem um papel funcional e preserva referências: “Outra questão essencial do comer junto é a partilha da comida. A atribuição de um pedaço em vez de outro nunca é casual [...], mas reproduz as relações de poder e de prestígio no grupo” (MONTANARI, 2008, p. 163). Dessa forma, o consumo das postagens no ambiente virtual do grupo ocorre como uma forma de alimentação, na qual alguns indivíduos produzem conteúdo, enquanto outros consomem, curtem e compartilham, havendo também aqueles que realizam ambas as atividades. No entanto, essa alimentação ocorre de maneira desigual entre os participantes do grupo.

No contexto dos espaços alimentares *kanhgág*, é possível identificar uma ética que orienta as ações com base em referências-de-vida, como argumentado pela psicóloga *kannhgág* Rejane Carvalho *Pafej* (2020) em sua obra sobre as formas de viver em relação ao capitalismo: “Comer comidas industrializados, por exemplo, pois nossas *comidas típicas* estão se acabando cada vez mais com a entrada dos agrotóxicos em nossas comunidades” (CARVALHO, 2020, p. 24). Carvalho descreve as comidas típicas como opostas às industrializadas, ligadas à territorialidade e destaca que os momentos vivenciados e as postagens relacionadas a essas experiências possuem o poder de educar e despertar o desejo de agir. Atualmente, as comidas típicas são consideradas aquelas coletadas ou criadas especialmente com o propósito de preservar, educar e colocar em prática a potência ética e estética. Por outro lado, as comidas industrializadas são referidas como “comidas de venda”, sendo que venda é um termo sinônimo de bodega, mercearia ou mercadinho. Frequentemente, as narrativas sobre as comidas do passado descrevem como tudo era diferente, como *Kofá* Maria comentou: “[...] socado no pilão, nossas canjicas, hoje em dia as comidas nem tem mais gosto, enche de temperinho pra tirar o gosto do secante, isso tá matando nós *kanhgág*” (CARVALHO, 2020, p. 24).

No que diz respeito aos saberes e sabores, o educador *kanhgág* Onório Moura relata que há possibilidades na proposta de ensino que prevê o direito a uma pedagogia formulada e aplicada por intelectuais das próprias comunidades, principalmente no que se refere à alimentação, e que pode ser adaptada à realidade local. Nesse sentido, as escolas das comunidades preservam a tradição ao oferecerem merendas escolares “[...] por exemplo, pelo menos uma vez por semana, são servidas *comidas típicas* preparadas pelas próprias merendeiras que são todas indígenas” (MOURA, 2021, p. 55). Mesmo com a mudança do cardápio, que é estabelecido pelo Estado com base em critérios nutricionais, ainda existem obstáculos para

incorporar a dietética *kanhgág*. O relato é encorajador no que diz respeito à preservação dos sistemas alimentares e à ecologia dos sabores e saberes. O Centro de Memória (CMCK) e o grupo de compartilhamento “comidas típicas” são iniciativas propulsoras para a implementação dessas mudanças nas escolas, incluindo o fornecimento de receitas para a merenda escolar, por exemplo.

O termo “*vējên my há jykre*”, que combina os significados de comer, bom e conhecimento, pode ser flexionado para se aproximar dos campos da Nutrição, Gastronomia ou Alimentação. Refere-se a um projeto de vida alimentar que envolve a pessoa em questão, seus parentes, aliados e grupos específicos. De acordo com Amorim (2020b) o “uso do hífen, em projeto-de-vida, como recurso linguístico, se refere à junção ou separação dos objetivos, meios e referências que compõe o projeto e a vida da pessoa. O projeto de vida, separado da vida, é uma forma de terceirização” (AMORIM, 2020b, p. 238). O compartilhamento de postagens segue a lógica de dividir momentos do cotidiano, a comensalidade, o partilhar e a abundância. Estar junto dos *kanhkã*/parentes pode significar estar próximo do núcleo familiar extenso, bem como estar com outros indígenas e indigenistas, uma vez que estar no grupo implica ter o mesmo objetivo de vida.

No livro “*Vacas, Porcos, Guerras e Bruxas: os enigmas da cultura*” (1978), Harris Marvin discute os marcadores de diferenciação humana, sendo eles primitivos, subdesenvolvidos e pertencentes ao terceiro mundo, que criam um tipo ideal de vida e comida. Fora da monocultura da existência, como argumenta Santos (2002), outras formas são consideradas ausentes e “[...] apenas uma pequena parcela da gama de alternativas relativa aos modos de viver [...]. Na vida social comum é invariável que alguns controlem ou explorem outros” (HARRIS, 1978, p. 15). Portanto, quando mencionamos a organização dos projetos de alimentação que promovem a justiça cognitiva, estamos nos referindo à economia do sujeito, conforme apontado por Santos e Meneses (2009). Segundo Amorim⁴ (2020a, 2020b, 2022) a valorização equitativa dos discursos e conhecimentos locais, tradicionais e nativos, juntamente com os discursos formais, acadêmicos e científicos, é essencial para mitigar as lacunas criadas pela modernidade e permitir o surgimento de respostas baseadas na subjetividade cultural. Os

⁴ Conforme o autor a juventude indígena planeja ou Projeta-a-vida “[...] trata-se da fôrma sociológica, apontando para uma experiência de poder-ser que tenta escapar dos aparatos coloniais, governamentais, estatais da modernidade. Modo de produção da vida ileza aos problemas-de-vida, como a colonialidade, a opção única de vida e trabalho. Uma tradução de *ēmñ eg my rá* é “Nossa vida boa”, a Vida ecológica, a ecologia dos saberes, em diálogo com Boaventura de Sousa Santos” (AMORIM, 2022, p. 131).

critérios e parâmetros do *fóg* (não-indígena) são utilizados para entender a alimentação *kanhgág*.

Figura 6 – Hoje tem fãfã (tatu)



Fonte: Almeida (2020b)

Considerações finais

Em grande número, os *Kanhgág* possuem uma gastronomia rica, que ainda não emergiu como um estilo de vida ou projeto no mundo *fóg*, no caso da comida e da forma de viver. Essa riqueza está relacionada à longa história de interação com os seres que habitam as regiões do sul do país. Portanto, para estudar a alimentação *Kanhgág*, é necessário adotar uma abordagem abrangente que leve em consideração a vida em suas diversas dimensões: reconhecer a polissemia, que se refere às várias vozes que compõem e constroem o ambiente alimentar, tanto *online* quanto *offline*.

Dentro da etnia *Kanhgág*, é evidente a presença linguística de *comidas típicas* - *Kanhgág ãg vjẽn*, ou seja, *alimentos tradicionais* ou, ainda, conforme Poulain e Proença (2003, p. 252), *espaço alimentar*, *espaço gastronômico* ou *espaço de alimentação*. A criação desse espaço ocorre em consonância com técnicas de cultivo, relação com a terra e disponibilidade de recursos. Para que a dimensão artística se manifeste, é necessário o respaldo empírico: os

ingredientes obtidos por meio do *rānhrāj* (trabalho). Esse espaço criado está presente em contextos como o grupo analisado, “*Comidas Típicas e Fotos Kanhgág*”. A arte se manifesta na produção de imagens que podem ser capturadas por dispositivos fotográficos ou permanecer na memória dos convidados.

Dessa forma, a distinção que caracteriza a comida típica está relacionada à fronteira com o mundo *fóg*, que inclui alimentos industrializados, açúcares, óleos refinados e hábitos alimentares “brancos”. Um traço antropológico presente na alimentação *Kanhgág*, conforme mencionado no artigo, é a presença de componentes essenciais: *fogo, fumaça, cinzas e água*, que diferenciam a comida *Kanhgág* da alimentação *fóg*. Por fim, destaca-se, dentro do universo de Mary Douglas (2009, p. 123), a noção de que “[...] bens e gastos são usados para marcar sentido”. Eles marcam valores, identidades, intenções e reconhecimento, sendo assim, os momentos de alimentação e compartilhamento se apresentam como importantes para o povo *Kanhgág*. As pessoas se reconhecem nos outros e em seus modos de ser, preparar comida e se alimentar.

A sociabilidade entre as gerações preserva as referências ao envolver os mais jovens e deixar que os *kofá* falem, permitindo assim que a juventude atue na documentação dessas referências. Observamos que a sociabilidade das gerações jovens torna o espaço alimentar em uma oportunidade de transcender as categorias alimentares e se ancorar em orientar a população. As comidas típicas rompem com a monocultura da colonialidade *fóg*, conforme descrito por Santos (2002), que propõe a existência de uma única forma de viver. As redes sociais se tornam um instrumento ideal para a socialização dos projetos de vida, em direção a uma ecologia do conhecimento e da alimentação.

O espaço digital “*Comidas Típicas Kanhgág*” se apresenta neste trabalho como um projeto comunitário que articula, em primeiro lugar, a necessidade de resolver o problema da preservação das comidas típicas e a superação do isolamento no compartilhamento de experiências e vivências da cultura *Kanhgág*. O projeto também prevê um meio, que consiste na formação de um grupo específico com o objetivo de realizar postagens dedicadas aos pratos típicos *kanhgág*. Essas postagens são feitas utilizando principalmente dispositivos móveis, como celulares, mas também computadores, para compartilhar memórias que merecem ser preservadas nesse compêndio que se formou a partir do grupo.

Esse Centro de Memória e Cultura *Kanhgág*, serviu como base para a elaboração da proposta do grupo e a capacitação dos jovens que deram início a esse empreendimento. A justificativa dos organizadores do grupo reside no desejo de promover a disseminação dos

hábitos alimentares por meio desse compartilhamento, que pode ser considerado um ativismo digital, gastronômico e indígena. Por fim, as postagens representam uma forma de ativismo que integra referências comunitárias e os conhecimentos das pessoas mais velhas/*kofá*, suas técnicas, conhecimentos sobre ingredientes, formas de comer e de viver.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Cléber Kronun. Festa do ãmĩ em terra indígena Barão de Antônia. Paraná. **Postagem em rede social**. Tamarana, PR, 2019a. Disponível em: <https://www.facebook.com/groups/1104119756335661/posts/2533535536727402/>. Acesso em: 10 jan. 2023.
- ALMEIDA, Cléber Kronun. Festa do ãmĩ em terra indígena Barão de Antônia. Comidas típicas dos kaingang. Tág vy tóg ty kanhgág ag vñjñ ã nĩ gé. #ãmĩ kónh ke kurã #Festa do ãmĩ, **Postagem em rede social**. Tamarana, PR, 2019b. Disponível em: <https://www.facebook.com/groups/1104119756335661/posts/2542153302532292/>. Acesso em: 10 jan. 2023.
- ALMEIDA, Cléber Kronun. Mñ hu. Pixé. **Postagem em rede social**. Paraná, 2019c. Disponível em: <https://www.facebook.com/groups/1104119756335661/posts/1914512358629726/>. Acesso em: 10 jan. 2023.
- ALMEIDA, Cléber Kronun. **Depoimento gravado**. Entrevistado pelo autor. 27 jul. 2020a.
- ALMEIDA, Cléber Kronun. Hoje tem tatu. **Foto retirada de rede social**. 30 out. 2020b. Disponível em: <https://www.facebook.com/groups/1104119756335661/posts/3454156134665333/>. Acesso em: 10 jan. 2023.
- ALMEIDA, Cléber Kronun. A culinária Kaingang. *In*: CENTRO DE MEMÓRIA E CULTURA KAINGANG (CMCK). (org.). **Os Kaingang do Apucarantina e suas histórias**. Curitiba: Renê Wagner Ramos, 2021a. Disponível em: https://www.aulaparana.pr.gov.br/sites/aulaparana/arquivos_restritos/files/documento/2022-06/livro_kaingang_apucarantina_historias.pdf. Acesso em: 10 jan. 2023.
- ALMEIDA, Cléber Kronun. Debuiando milho. **Postagem em rede social**. Tamarana, PR, Jun. 2021b. Disponível em <https://www.facebook.com/groups/1104119756335661/posts/4044558618958412/> Acesso em 25 de maio 2023
- ALMEIDA, Cléber Kronun. Almoço tradicional dos kaingangs coletivo do povo kaingang da aldeia água branca. Ūri ãg tóg aldeia água branca ki ãg jñ ko mũ. Kanhgág ag jñ vñ ãg my tóg ko há tĩgtĩ ãg ty ty kanhgág nytĩg ti kã. **Postagem em rede social**. Tamarana, PR, 27 jan. 2022. Disponível em:

<https://www.facebook.com/groups/1104119756335661/posts/4806877006059899/>. Acesso em: 10 jan. 2023.

AMORIM, Gabriel. "O que as juventudes indígenas trazem consigo? Referências que compõem os projetos-de-vida emancipadores. *In*: ENCONTRO ESTADUAL DE HISTÓRIA, 13., 2020, [S.l.]. **Anais** [...]. Câmara Brasileira do Livro, 2020a. Tema: História e mídias: narrativas em disputas. Disponível em : https://www.encontro2020.pe.anpuh.org/resources/anais/22/anpuh-pe-eeh2020/1602060100_ARQUIVO_c578955cd0da41b006f3bec495e54901.pdf. Acesso em: 10 jan. 2023.

AMORIM, Gabriel. Projetos-de-vida para populações indígenas, quilombolas e ribeirinhas: Ausências em práticas pedagógicas para juventudes de contextos étnico-raciais e de gêneros. *In*: QUEIRÓS, C. A. B.; COSTA, F. D. S.; AGUIAR, L. C. (org.). **Encontro Estadual de História (5. : 2020 : Manaus) Trabalho, Direitos Sociais e Democracia no Brasil e na Amazônia**. 1. ed. Manaus: ANPUH -AM; Universidade Federal do Amazonas, 2020b. p. 248-257. Disponível em: https://www.am.anpuh.org/conteudo/view?ID_CONTEUDO=2527. Acesso em: 10 jan. 2023.

AMORIM, Gabriel. **Ēmin ěg mÿ há - Caminhos de bem viver**: projetos-de-vida das Tytãg e Kyrũ Kanhgág (Kaingang) na comunidade Por Fi Ga em São Leopoldo-RS. 2022. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, RS, 2022. Disponível em <http://www.repositorio.jesuita.org.br/handle/UNISINOS/11467>. Acesso em: 10 jan. 2023.

BALLIVIAN, José Manuel Palazuelos Ballivián; VENTURA, Cenilda Ventura; OLIVEIRA, Fermino Bento. *In* Ti Fÿ Sÿ - Casa das sementes antigas: um experiência indígena kaingang. **Agriculturas**, v. 4, n. 3, out. 2007.

CARDOSO, Dorvalino Refej. **Kanhgág Jykre Kar** - Filosofia e educação kanhgág e a oralidade: uma abertura de caminhos. 2017. Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Educação, Porto Alegre, 2017.

CARVALHO, Rejane Nunes de. **Kaingang Ēg My Há**: para uma psicologia Kaingang. 2020. Monografia (Trabalho de Conclusão do Curso de Psicologia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2020. Disponível em <http://hdl.handle.net/10183/212727>. Acesso em: 10 jan. 2023.

CENTRO DE MEMÓRIA E CULTURA KAINGANG (CMCK). (org.). **Os Kaingang do Apucarantina e suas histórias**. Curitiba: Renê Wagner Ramos, 2021. Disponível em https://www.aulaparana.pr.gov.br/sites/aulaparana/arquivos_restritos/files/documento/2022-06/livro_kaingang_apucarantina_historias.pdf. Acesso em: 10 jan. 2023.

CENTRO DE MEMÓRIA E CULTURA KANHGÁG (CMCK). Sobre o CMCK: O que é o CMCK?. **Postagem em blog**. Centro de Memória e Cultura Kahngág. Espaço de acervo, pesquisa e reflexão sobre a memória indígena e do povo Kahngág (Kaingang). Paraná, 2016. Disponível em: <http://cmckaingang.blogspot.com/p/sobre-o-cmck.html>. Acesso em: 10 jan. 2023.

DOMINGOS, Angelica. **O bem viver Kaingang**: perspectivas de um modo de vida para construção de políticas sociais com os coletivos indígena. 2016. Monografia (Trabalho de Conclusão do Curso de Serviço Social) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

DOUGLAS, Mary. **O mundo dos bens**. Para uma antropologia do consumo. Mary Douglas, Baron Isherwood. Tradução: Plínio Dentzien, [S. l.]: Ed. UFRJ, 2009.

FERREIRA, Bruno. O Papel das escolas nas comunidade Kaingang. 2020. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2020.

HARRIS, Marvin. “A Mãe Vaca”. In: **Vacas, Porcos, Guerras e Bruxas, os enigmas da cultura**. São Paulo, Civilização Brasileira, 1978. p. 17-34.

LEITÃO, Débora; GOMES, Laura Graziela. Etnografia em ambientes digitais: perambulações, acompanhamentos e imersões. **Revista Antropolítica**, Niterói, n. 42, p. 41-65, 2017.

MACIEL, Maria Eunice. “Uma cozinha à brasileira”. **Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, 2004.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: SENAC, 2008.

MOURA, Onório Isaias. **A mitologia kaingang**: A oposição e a complementaridade como um processo de educação intercultural e humanização. 2021. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, RS, 2021.

PARANÁ. Índios Kaingang da terra indígena Apucarantina lançam livro com apoio da Copel. **Agência Estadual de Notícias**, 14 mar. 2022 Disponível em: <https://www.aen.pr.gov.br/Noticia/Indios-Kaingang-da-terra-indigena-Apucarantina-lancam-livro-com-apoio-da-Copel>. Acesso em: 10 jan. 2023.

PARANÁ. **Aula Paraná**. 2023. Disponível em: <https://www.aulaparana.pr.gov.br/>. Acesso em: 10 jan. 2023.

PAULA, Sandra de. **Alimentação tradicional Kaingang**: plantas que alimentam, ervas que curam. 2020. Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso) – Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata Atlântica, Florianópolis, 2020.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, jul./set. 2003.

SANTOS, Boaventura de Sousa. Para uma sociologia das ausências e uma sociologia das emergências. **Revista Crítica de Ciências Sociais** [Online], v. 63. 2002. Disponível em: <http://journals.openedition.org/rccs/1285> Acesso em: 10 jan. 2023.

SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula. (org.). **Epistemologias do Sul**. Coimbra: Almedina, 2009.

ZACARIAS, Armando Kóvíg Prág. **Os Kaingang do Apucarantina e suas histórias.**

Curitiba, PR: Renê Wagner Ramos, 2021. Disponível em:

https://www.aulaparana.pr.gov.br/sites/aulaparana/arquivos_restritos/files/documento/2022-06/livro_kaingang_apucarantina_historias.pdf. Acesso em: 10 jan. 2023.

CRediT Author Statement

Reconhecimentos: Não se aplica.

Financiamento: Não se aplica.

Conflitos de interesse: Não se aplica.

Aprovação ética: Não foi necessária aprovação de comitê de ética.

Disponibilidade de dados e material: Os dados se encontram disponíveis para acesso na rede social estudada.

Contribuições dos autores: O trabalho foi desenvolvido integralmente pelo único autor.

Processamento e editoração: Editora Ibero-Americana de Educação.

Revisão, formatação, normalização e tradução.

