

MEMÓRIA ALIMENTAR KAINGANG: ASPECTOS NA RESERVA INDÍGENA DE MANGUEIRINHA

Samuel Crestani*

RESUMO: A etnia kaingang de modo geral, tem na sua cultura e no seu dia a dia, uma diversidade rica em seus hábitos alimentícios. Uma variada fonte de alimentos, que tanto são obtidos na fauna ou flora. Hábitos alimentares que sociabilizam toda a comunidade, mas hoje apenas na memória dos mais velhos da comunidade. A importância de se registrar tais manifestações culturais, como fonte oral, antes que se percam.

Palavras-Chave: Kaingang, Alimentação, Memória.

ABSTRACT: The Kaingang ethnicity in general, have in their culture, in their day to day, a rich diversity in their food habits. A varied source of food, which are obtained in both fauna and flora. Eating habits that socialize the entire community, but today only in memory of the older community. The importance of registering such cultural manifestations as oral source, before they are lost.

Keywords: Kaingang, Food, Memory.

Introdução

O kaingang¹ de modo geral, tem na sua cultura, no seu dia a dia, uma diversidade rica em seus hábitos alimentícios. Uma variada fonte de alimentos, que tanto são obtidos na fauna ou flora. Tais hábitos invocam costumes, como festas religiosas que interligam as coisas terrenas com seu cosmo, como a festividade do *kiki*².

Entretanto, a manifestação cultural presente na atual sociedade globalizada do século XXI, vive uma massificação cultural, que reflete no nosso dia a dia, e não por acaso até mesmo em nossa alimentação. E o caso dos índios da Reserva Indígena de Manguoeirinha não é exceção.

Através de relatos podemos perceber como faziam para obter alimentos, e qual era o contexto social que girava em sua volta. Pode-se notar que são hábitos em sua maioria já extintos apenas vivo na memória de poucos, fadada ao esquecimento. Dessa forma, a importância em registrá-los.

No artigo usarei nomes fictícios para os entrevistados. Sendo preservada sua fala original.

Organização Social Total Kaingang

Antes do contato com o homem branco, no seu estado total, a divisão de trabalho era

* Graduado em História. Mestrando em História pelo Programa de Pós Graduação da Universidade de Passo Fundo – bolsista UPF. Contato: samuelicm@hotmail.com. Recebido em: 11/05/2012. Aceito em: 22/05/2012

por sexo, deixando as mulheres encarregadas dos serviços cotidianos, como o plantio nas pequenas roças, colheita, educação dos filhos, fabricação do artesanato, etc. E o homem como guardião do rancho, do grupo e em alguns momentos, como caçador.

Os Kaingang eram divididos em pequenos ranchos em que viviam aproximadamente 20 a 30 índios, cada rancho submetido a um chefe tribal, chamado de cacique subordinado, onde todos eram subordinados ao cacique geral, que tinha plenos poderes. “Os pinheirais em que esses selvagens têm seu alojamento são repartidos em territórios correspondentes em extensão ao numero de indivíduos que compõem as tribos [...]” (BECKER, 1995, p. 111). Ainda segundo autora cada grupo era formado de cinco ou mais cabanas não excedendo muito, por uma questão de sobrevivência do grupo em relação à quantidade de alimentos que seu território fornecia. “[...] Em cada comunidade existem cinco ou seis dessas cabanas, colocadas a uma distância conveniente uma da outra a fim de que todos possam caçar e pescar.” (BECKER, 1995, p. 110). Continua: “A divisa de um para outro território é assinalada na casca de um pinheiro que serve de marco limítrofe. Por meio de um machado de pedra ou de ferro na casca do pinheiro ou faz a marca de cada tribo [...]” (BECKER, 1995, p. 111).

Memória Alimentar

Sabemos que as transformações ocorridas nas sociedades indígenas brasileiras, após o contato com os brancos, são irreversíveis. A proposta de relatar sobre os hábitos alimentícios, também não foge desta realidade. Muito do que foi relatado pelos índios, é muitas vezes dito como, *antigamente* ou *meus pais* ou *meus avôs faziam*. Tais testemunhos invocam práticas em extinção ou já extintas em muitas comunidades, que apenas esta na memória de alguns. Sobre a alimentação total Kaingang, temos que levar em consideração que não existia uma uniformidade entre toda a nação Kaingang, pois os recursos e o ecossistema nem sempre eram o mesmo, aí implicando em hábitos nem sempre iguais.

O alimento do Kaingang pode-se considerar variado; está representado pelos três reinos naturais. Entre os alimentos animais registramos a carne de diversos tipos, obtido pela caça, pela pesca ou pela colheita (larvas e insetos), e o mel de abelha silvestre; entre os vegetais temos grande variedade de frutos e raízes silvestres resultantes da colheita, e também os produtos provenientes do plantio incipiente de mandioca, da abóbora, do milho, etc. Completam sua dieta as bebidas fermentadas [...] (BECKER, 1995, p. 201).

Em relação à caça e pesca, não era a principal fonte de alimentação. Para Becker era algo secundário em relação a outros alimentos. Sobre a caça, conforme as entrevistas na

reserva:

“A carne, era própria carne do mato, a própria carne de caça”
 “Antigamente eles viveram só da caça, a própria cumida a própria carne vinha da caça.
 “Era só quati” (José).

“A caça era tateto, viado, nossa cumida”
 “Meu pai caçava, meus avo”
 “Meu pai caçava, trazia, agente tinha fogo no chão”
 “Hoje ninguém faz mas fogo no chão” (Joana).

“Carne que nois cumia, era carne de passa, e tinha, tinha bastante por aí, aqui era matão, quando eu conheci era matão” (Maria)

“Meus pais(...)caçando assim as coisa, naquele tempo tinha muito bicho, agora quase não tem mais, não sai mais no mato, porque não tem mesmo, poço mesmo”
 “Aquele tempo tinha muito tateto, porco do mato, tem muito bicho, tigre, leão, aquela época tinha muito” (João).

“Dos avos, dos pais da gente, (...) inclusive caça, nos tem flecha tudo” (Silvio)

A caça ia além de mamíferos como também aves. Como citado anteriormente, a caça e pesca tinha um papel secundário na alimentação, mas em muitas ocasiões serviam de banquete aos índios em períodos de escassez de frutos, raízes etc. Como também era comum o habito nômade, em diferentes estações do ano, mudavam-se para outras regiões com toda a comunidade. Ou simplesmente excursões de caça e coleta por alguns membros do grupo a procura de alimento. Mais sobre caça e pesca segundo Becker:

[...] mamíferos de pequeno porte, de fácil apreensão, animais de porte regular como anta ou tapir, o veado, o pecari [...] e os mais variados tipos de aves. [...] Caçam os peixes com dardos e flechas [...] Também capturam-nos com as mãos em pequenos lagos formados por enchentes, os quais são por eles secados [...](BECKER, 1995, p. 179-181)

Com referência ao século XIX, o aldeamento de S. Jerônimo em relatório provincial: “[...] Diz o director que uma grande parte delles deixaram de se apresentar por se haverem retirado para as matas, em busca de peixe, fructas, e caças [...]” (BURLAMAQUE, 1867, p.68). Outro exemplo, agora sobre o aldeamento de S. Pedro de Alcantra: “[...] é mui difficil obter a reunião e permanência dos indígenas, que preferem, á falta de incentivos e estímulos, a vida errante caçando e pescando [...]” (CARVALHO, 1870, p. 45). O hábito da caça e pesca, mesmo que hoje tenha quase extinto, por várias questões culturais, como também extinção das áreas florestais.

“Tem uns três que caça”
 “Nos defendemo muito a caça, pelos aventureiro de fora,”
 “Pra vende, ate vivo”
 “Um bichinho vivo vale muito dinheiro” (Alevino).

Sobre o preparo dessa caça, apenas fica informalmente as estórias relatadas por José. Segundo ele, caçavam animais grandes como anta para utilizarem sua carne em festividades religiosas na comunidade.

“Vieram caçando vieram comendo só carne de caça, matava o tateto matavam anta, e assavam nas pedras” (João).

Becker nos contextualiza sobre o modo de preparo da caça.

[...] “Colocar uns pedaços de carne sobre folhas de arvores escolhidas especialmente e colocadas umas ao lado das outras; em seguida juntam um círculo de pedras da mesma altura, fazem outra cobertura de folhas, fechando-o em seguida todo com pedras. O forno, formado assim, é fechado com terra umedecida e amassada. Por cima de tudo se faz um sustentado por algum tempo. Depois se afasta o fogo, abres-se o forno improvisado já menos quente e tira-se um assado suculento [...] (BECKER, 1995, p. 203).

Além da caça e da pesca há também a domesticação de animais para alimentação, onde é citado algumas vezes na reserva:

“Meu pai também criava porco naquela época, né” (Joana).

“Porco sempre criavam aqui” (José).

Sobre os animais criados nas reservas, informalmente contado pelo meu guia da reserva, hoje a carne de criação tem um papel social, como churrascos nos domingos após alguma celebração religiosa, substituindo assim a carne de caça.

Sobre a criação de animais, relatório provincial sobre o aldeamento de Palmas, Paraná “Estes índios ocupão da criação de vacas, cavallos, porcos, e aves tudo em pequena quantidade e plantão feijão e milho, para o seu sustento [...]” (ROHAN, 1856, p.54).

Podemos registrar também o consumo de alimentos plantados nas pequenas roças familiares, como abóbora, arroz, milho, mandioca, batata doce e feijão.

“Eles faziam roça, eles prantavam, nos não comprava as coisa do mercado, quando eu era pequena eu não fazia no mercado” (Maria Santiva)

“Fazia as roça, Pra ca” (Joana).

“Plantava milho, plantava feijão, plantava mandioca, plantava batata, só pro consumo próprio da casa”.

“Nos temo mandioca natural, nós temo abóbora, nós temo batata, nos temo milho, nos temo arroz natural” (José).

Podemos perceber na importância desses alimentos provindos das pequenas roças, uma cultura de subsistência. No relatório provincial abaixo, como também em outros documentos da época, há uma nomenclatura para diferenciar os kaingang de outras tribos de

coroados, pelo seu corte de cabelo em forma de coroa: “[...] cabelo cortado ao alto da cabeça, em forma de coroa, dos kaingang [...]” (SANTOS, 1973, p.31). João em seu relato cita também o corte de cabelo, quando lhe pergunto sobre seus pais, avós: “Aquele tempo que tinha, tem um corte tudo de cabelo aqui na cabeça, tudo as índiadas”. Mostrando com as mãos o cabelo quer era cortado na altura da testa, fazendo a forma de coroa. “Dedicão-se, em geral, a todos os trabalhos úteis e especialmente aos de lavoura, abertura de estradas e derrubada de matto, tendo os coroados actualmente granes plantações de canna de assucar [...]” (SOBRINHO, 1886 p.103).

As plantações de açúcar, entre outros produtos, tinham um interesse comercial nos aldeamentos, mas seu fundamento era religioso, na catequese, uma forma de legitimação. Uma maneira de “domesticar” ou “civilizar” os índios do seu estado de “selvagem”, como também permitir a invasão, a penetração do homem branco dentre de suas terras. Muitas vezes gerando conflito direto com os índios, como também alianças, pactos com tribos rivais, etc. Como o exemplo do Cacique Viri, que é relatado muitas vezes nos relatórios províncias, como prestador de serviço a Província do Paraná, principalmente na região de Palmas e Guarapuava.

Ainda sobre hábitos alimentares, “A dieta vegetal é enriquecida pelo milho verde que apreciam muito pela abóbora, batata doce, amendoim, que comiam assado ao borralho [...]” (BECKER, 1995, p.202).

Tanto o milho quanto o pinhão, tinham papel fundamental na alimentação indígena, sendo a base do alimento kaingang na sua forma mais pura, sem contato com o homem branco, quando em períodos de escassez de alimentos, se recorria aos estoques de pinhão e farinha feito do milho. “[...] para os Kaingang do Paraná o milho era tão importante (...) como o trigo para os europeus [...] O pinhão, apontado por quase todos os autores como alimento básico kaingang”. (BECKER, 1995, p. 178).

“Que outro também é a preparação do próprio milho”

“Naquela época quando o milho era seco, não tinha como soca, ele não era mole, não existia esse moinho lá fora que tritura, assim com força elétrica, daí eles colocava ele quinze dia na água, num cesto maior, um cesto de 50 kg, e deixava ele 15 dia lá, ele vortava a ser tipo milho verde, i daí pra lá eles tornavam soca ele, faze farinha, então existia farinha. (José).

“No fogo assim, daí nos torrava assim, direto” (Joana).

“Tinha farinha direto, era farinha, a farinha era a melhor cumida”

“Nossa porque eu me criei quando eu tinha uns sete, oito anos ainda existia, dez anos por aí, eu morava com minha própria vô que me criou, [...] eu me criei com eles só comendo essa farinha, só coisa natural. (José).

“Plantava arroz, socava no pilão” (Maria).

“O milho dava muitos derivados naquele tempo, dava canjica, quirela, dava outra farinha que é torrada, numa panela de ferro no próprio fogo, torrava ela, e ela ficava sequinha, e colocava assim ela no pilão e triturava ela socava ela virava uma farinha. Uma farinha que você poderia comer com leite. Come com o próprio feijão”.

“Pra você tomar um café de manhã era uma farinha torrada com ovos natural” (José).

“Nos fazia farinha de Biju, hoje nos comprems, não fazem mais”

“Fazia quando era mas nova, neh, essa farinha torrada”

“Socava assim no manjolo, socava com a mão”

“Soca, daí cumia com mel”

“Ninguém faz mas aqui, mudo ta mudado” (Joana).

“Tem alguém ai que tem um pilanzinho, pra fazer uma canjica” (José).

O alimento proveniente do milho tinha sua importância rotineira, para o alimento do dia a dia, sem muita cerimônia, como contrário á outros provenientes da caça ou bebidas fermentadas.

[...] E comem o milho seco torrado – entô – debulhado nas brasas donde vão retirando de grão em grão com uma lâmina de taquara em tenaz – kapen- que, com uma manejozinho rápido, jogam o grão na outra mão, e também com a mesma agilidade, num fecha e abre a fim de livrá-lo da cinza aderente, é impulsionado, de distancia de 30 cm. mais ou menos, á boca. E a mulher se ocupa a socar no pilão o milho assim torrado para o “pixé”(farinha) e da parte grossa fazem quirera “pixé-fuih [...]”(BECKER, 1995, p.204-205).

A farinha que era fabricada do milho era consumida das diferentes formas possíveis. Também servia para a fabricação de bolo, tortas ou pães. “[...] o milho transformado em farinha, consumida, como pirão ou como uma espécie de torta, bem como pães assados à cinza [...]” (BECKER, 1995, p. 204).

“Bolo, eles assavam no borralho, no próprio fogo de chão eles abriam o borralho, envolvia na folha de caité, que é um arbusto quem tem no mato, uma folha larga, eles embrulhavam, e ponhavam debaixo da cinza, assado, depois tirava aquela capinha, ficava bem limpinho” (José).

“Me criei comendo milho no borralho (João).

“Naquele tempo, nós tinha o manjolo, uma madeira que soca, com a força da água natural” (José).

“Farinha de biju, era só (...) nas casas as pessoas, nos fazia nas casa, nas nossas casa tinha o manjolo” (Maria)

Além dos alimentos que as roças e as pequenas plantações lhes forneciam, havia também a coleta de frutos, que a flora local de cada tribo lhes fornecia, e como principal o pinhão. “[...] Grande número de frutos silvestres, como jabuticaba, pitanga, araticum, abacaxi, caraguatá [...]” (BECKER, 1995, p.204). Mas pode se dizer que o fruto do pinheiro, foi e

ainda é uns dos principais alimentos kaingang. Coletava-se em períodos de frio, onde a diversidade e abundância de alimentos não lhes favoreciam. Sendo a fonte primária esse alimento nesses meses de inverno, e dependendo da quantidade da produção das araucárias, como também as formas de estocagem duravam até próxima floração. “A colheita dos frutos da araucária constituía o principal sustento de certas tribos, as quais sempre vagavam nos bosques destas coníferas [...]” (BECKER, 1995, p.178). Mas o pinhão não foi exclusivamente Kaingang, como também de seus primos lingüísticos os Xokleng, onde eram muito comuns batalhas, por domínio de regiões com maior abundância de alimentos. “[...] Os Xokleng tinha uma larga experiência de lutas. Tradicionalmente eles mantinham guerra com os kaingang, [...] É provável que a razão dessas lutas internas fosse disputa pelos territórios de caça [...]” (SANTOS, 1973, p.63-64).

Sobre alimentação do pinhão na reserva, foi ressaltada por José a importância da araucária como símbolo kaingang, não apenas no aspecto alimentar, mas também em sua mitologia. Como é o caso na festa religiosa o *Kiki* ou *kikikoi*, podemos notar o uso do pinheiro para produzir a bebida usada nesta festividade.

“Busca junta pinhão, pra trazer pra vende” (João).

“Ele faz o cesto pra junta o pinhão do mato” (José).

“*Fuenk* – o pinheiro faz parte dos espírito kaingang, dos mais antigos,” (José)

Ainda segundo Becker; “A base da economia kaingang é a colheita de vegetais espontâneos, especialmente do fruto da araucária [...]” (BECKER, 1995, p.175). Sob o modo de colheita do pinhão.

“Para a colheita do pinhão os índios escalavam os pinheiros com um laço de cipó em volta dos pés e das costas, e um outro ao redor da árvore podendo assim fazer resistência sobre o tronco da mesma. Por movimentos alternados fazia a escalada da árvore como quem sobe uma escada, levando também consigo uma taquara para alcançar as pinhas [...] as pinhas são reunidas pelas mulheres e por esta carregadas às costas em cestas para um lugar areento e úmido onde são enterradas para aí serem conservadas e guardadas para alimentação nos meses em que o pinheiro não tem frutos” (BECKER, 1995, p.178).

José relatou nas viagens de uma casa a outra, que dependendo o ano, quando há uma boa colheita, alimentam-se de pinhão até a mesma estação da colheita do ano seguinte. Sobre a colheita e formas diferentes de alimentação do pinhão não foi possível obter nenhum registro, apenas a visualização em vários lugares do seu consumo.

Outro alimento que dependia da coleta, e de uma racionalização do uso era o mel de abelha silvestre, usado pelos kaingang, pelo seu alimento, como mistura em outros alimentos,

como também na preparação de bebidas, como *Kiki*, que dá origem da festa dos mortos. Uma mistura de água e mel e um tronco de pinheiro para guardar o líquido, para fazer a fermentação da bebida.

“Os kaingang respeitam os ancestrais e são apegados à terra onde estão aterrados seus umbigos. Promovem importante ritual de culto aos mortos que se chama *kiki* ou *kikikoi*. [...] derrubada de uma árvore, a araucária, que servirá de *konkéi*, ou seja um espécie de cocho onde será preparada a bebida *kiki* [...] O *kiki* é uma mistura de mel e água fermentada por dois meses”. (BUSATTO, 2009, p.44)

Sobre o mel silvestre o que obtive na reserva:

“Aquele tempo tinha muito, até mel de abeia, aquele tempo tinha um monte, agora acabo não tem quase não tem mais mel de abeia poquinho.

“I depois também aquele época naquele tempo as abeia, abeia antigo, abeia grauda, aquilo dava mel, agora abeia que egiste aquela abeinha amarelinha, aquele coisinho, não da direito no mato, não da direito”

“vai tira um mel no mato, quase não da nada, igual aquela abeia antiga, graúda, aquela era de enche lata! de mel” (João)

“O mel silvestro, o mel uma das principal coisa, cedo no café, era uma água adoçado com mel. (José).

“Mel de abeia, era mais importante pra fazer o *kiki* não tem mais, não tem quase, agente vai no mato ali, fica dia inteiro pra ajuntar uns cinco, dez quilo”

“Essas abeinha quase ainda não adianta, não produz direito no mato, ele produz (...) no limpo, daí produz um poco, esses marelinho, abeia marelinho agora no mato não produz, não sei porque”

“Agora pega um oco de pau não se cria”

“Agente derruba lá um pauzao dia inteiro pra ver se tirar uns três quilo de mel, não adianta” (João)

Pode se dizer que desde mudanças mais simples no espaço sócio ambiental do kaingang, acarreta mudanças em sua cultura, como o não uso mais do mel silvestre, da sua aplicação em comemorações religiosas como também no dia a dia, por consequência de um desaparecimento da fauna e flora que lhes é comum. Sobre a festa do *kiki*, que esta ligando intimamente com o mel e o pinheiro, apenas relatos que comprovem seu desaparecimento na Reserva Indígena de Mangueirinha, tanto por aspectos materiais como também mudanças culturais.

“Hoje ta mudado, parece que nos ta mais civilizado”

“Hoje nos compremo fácil, arroz vem em pacote, farinha vem empacote” (Maria).

“A cultura do passado ta terminando”

“Nos temos mandioca natural, abóbora, batata. nos temo milho, nos temo arroz natural. Mas nos não socamo mais, ensacamo ele e levamo no moinho de forra”.

“Eu chegava com as coisa pronta, agora as coisa ta diferenciada, hoje onze hora você vai ali, já pega um pacote de arroz, cuzinha ele, é só pega e cuzinha, aquele tempo tinha q começa dez hora da manha, pra preparação “Tinha q soca canjica, tinha q soca o arroz, agora não” (José).

“A cultura do passado ta terminando”
“Ta ficando na aparência do branco lá fora” (José)

Sobre a ideia de passar a cultura para os jovens:
“Acho que não, hoje é difícil, eles já tão na vida moderna” (José)

Sobre tais mudanças, a praticidade da alimentação do homem “civilizado” para o homem da reserva trás as suas conseqüências tanto culturais como fisiológico e também um desapego por seus traços maternos. Uma conseqüência de uma imposição cultural cada vez maior, que o índio não se vê mais como índio, mas também não é aceito na sociedade como branco, acarretando uma perda de identidade.

“Na minha época nós se criamo em quatro, desde nenezinha nunca fumo no hospital”.
“Hoje a criança vorte e meia ta no hospital, tinha saúde né”.
“Antigamento não era assim, minha vô acho que morreu com quase cem anos, minha mãe também morreu com quase cem anos, bem velinha, ela morreu de véia. O medico disse q não tinha doença. Morreu de véici”. (Maria).
“Hoje se a criancinha não vesti uma roupa bem quente, pode sabe que no outro dia ta doente” (José).

Essas alteridades trazem suas conseqüências, pois o homem branco consome diariamente produtos plantados por meio de agrotóxicos e conservantes, e com as várias mudanças impostas aos índios, tornaram-se consumidores de produtos industrializados.

Considerações Finais

Hoje os alimentos que estão em torno da alimentação do kaingang, com sua comodidade (alguns alimentos) é fruto de uma aculturação cada vez maior. Mas principalmente as alteridades no espaço sócio ambiental, como a política de aldeamento, e consequentemente uma diminuição de sua área de pesca, caça e colheita, gera um limite no que a natureza pode lhes oferecer.

Mas nem todos os hábitos estão apenas na memória por decorrência da diminuição espaço geográfico ambiental. O *Kiki* por exemplo deixou de ser praticado na reserva por questões de cunho religioso, visto que a maior parte dos moradores tornaram-se com passar do tempo evangélicos, rejeitando assim a tradição festiva indígena que outrora foi aceita pelo catolicismo.

Pode-se notar que alteridades na alimentação, trás suas conseqüências no físico do homem índio, como registrado na memória, pois o kaingang habituado a uma alimentação

natural, agora para a sobrevivência se submete os produtos industrializados.

Referências Bibliográficas

ALBERTI, Verena. *Manual de história oral*. Rio de Janeiro:Ed. 3ª.Fgy,2008.

BARROS, José D'Assunção. *O campo da história*. Petrópolis: Vozes, 2004.

BECKER, Ítala irene Basile. *O índio Kaingang no Rio Grande do Sul*. São Leopoldo: Unisinos, 1995.

BURLAMQUE, Polidoro Cezar. *Relatorio apresentado à Assembléa Legislativa do Paraná*. Curityba: Typ de Candido Martins Lopes, 1867.

BUSATTO, Cléo. *Paiquerê o paraíso dos kaingang*. São Paulo: SM, 2009.

CARVALHO, Antonio Luiz Affonso de. *Relatorio apresentado à Assembléa Legislativa do Paraná*. Curityba: Typ. De Candido Martins Lopes, 1870.

DIAS, Jefferson Luciano Zuch. *A relação entre a tradição taquara e o índio kaingang*. Disponível na internet: www.anchietano.unisinos.br/publicações/textos/dias2004/quarto.pdf

FRANCO, Maria de Assunção Ribeiro. *Planejamento Ambiental*. Annablume,1998.

FREITAS, Fabiano Junqueira. BRAGA, Paula L. A. Matos. *Questões introdutórias para uma discussão acerca da historia e da memória*. Disponível na internet: www.historica.arquivoestado.sp.gov.br/materias/.../texto03.pdf .Acessado 19 de fevereiro de 2010.

LE GOFF, Jacques. *A História Nova*. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

_____. *História e Memória*. Campinas: Editora da Unicamp, 1990.

KESSEL, Zilda. *Memória e Memória Coletiva*. Disponível na internet: www.museudapessoa.net/.../zilda_kessel_memoria_e_memoria_coletiva.pdf. Acessado 20 de Fevereiro de 2010.

MOREIRA, Raimundo N. Pereira. *História e Memória: Algumas observações*. Disponível na internet: www.fja.edu.br/proj_acad/praxis/praxis_02/documentos/ensaio_2.pdf. Acessado: 19 de Fevereiro de 2010

PARALLEDA, Claudia Inês. *Vida indígena no Paraná: Memória, Presença, Horizontes*. Curitiba: PROVOPAR/ Ação Social. 2006.

ROHAN, Henrique Beaurepaire. *Relatorio apresentado Á Assembléa Legislativa Provincial do Paraná*. Curityba: Typ Paranaense de C. Martins Lopes, 1856.

SOBRINHO, Joaquim d'Almeida Faria. *Relatorio apresentado Á Assembléa Legislativa do Paraná*. Curityba: Typ da Gazeta Paranaense, 1886.

VEIGA, Juracilda. *Aspectos fundamentais da cultura Kaingang*. Campinas: Curt Nimuenajú, 2006.

NOTAS

¹ O termo Kaingang foi utilizado inicialmente por Henry Borba em 1883, para designar uma divisão com os Xokleng. Mas toda denominação para os índios se dá pós contanto com o homem branco.

² Bebida produzida com mel silvestre, onde é depositada dentro de um tronco de pinheiro para a fermentação. Utilizada na festividade do culto aos mortos.