UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA – UFSC
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS – CFH
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA
CURSO DE LICENCIATURA INTERCULTURAL INDÍGENA DO SUL DA MATA ATLÂNTICA

JOÃO CRIRI

A ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL LAKLÃNÕ (XOKLENG)

Florianópolis
2015

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA – UFSC
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS – CFH
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA
CURSO DE LICENCIATURA INTERCULTURAL INDÍGENA DO SUL DA MATA ATLÂNTICA

JOÃO CRIRI

A ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL LAKLÃNÕ (XOKLENG)

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata Atlântica da Universidade Federal de Santa Catarina

.

Orientadora: Profª Drª Juliana Salles Machado

Florianópolis

2015

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
COLEGIADO DO CURSO DE LICENCIATURA INTERCULTURAL
INDÍGENA DO SUL DA MATA ATLÂNTICA

ATA DE DEFESA DE TCC

Aos 10 dias do mês de fevereiro do ano de dois mil e quinze, às 11 horas , na TI Terra Indígena Xokleng Lakãnõ, reuniu-se a Banca Examinadora composta pelo professor Orientador, **Clovis Antonio Brighenti** e Presidente, Professora **Rosemy da Silva Nascimento**, Titular da Banca, e Professoara **Maria Dorothea Post Darella**, Suplente, designados pela Portaria nº 30/HST/2015 do Senhor Chefe do Departamento de História, a fim de argüirem o Trabalho de Conclusão de Curso do acadêmico **Neuton Calebe Vaipão Ndili**, subordinado ao título:" Mudanças Socioambientais na Comunidade Xokleng Lakãnõ a partir da Construção da Barragem Norte". Aberta a Sessão pelo Senhor Presidente, o acadêmico expôs o seu trabalho. Terminada a exposição dentro do tempo regulamentar, o mesmo foi argüido pelos membros da Banca Examinadora e, em seguida, prestou os esclarecimentos necessários. Após, foram atribuidas notas, tendo o candidato recebido do Professor **Clovis Antonio Brighenti**, a nota final ...9..., da Professora **Rosemy da Silva Nascimento**, a nota final ...9...., e da Professora **Maria Dorothea Post Darella**, a nota final ...9....; sendo aprovado com a nota final ...9.... O acadêmico deverá entregar o Trabalho de Conclusão de Curso em sua forma definitiva, em versão digital ao Departamento de História até o dia 01 de março de 2015. Nada mais havendo a tratar, a presente ata será assinada pelos membros da Banca Examinadora e pelo Candidato.

Terra Indígena Ibirama Lakãnõ, 10 de fevereiro de 2015

Banca Examinadora:

Prof. .....

Prof. .....

Prof. .....

Candidato .....

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA
Curso Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata Atlântica
Campus Universitário Trindade
CEP 88.040-900 Florianópolis Santa Catarina
FONE (048) 3721-9249 - FAX: (048) 3721-9359

Atesto que o acadêmico(a) João Criri, matricula n.°11100067, entregou a versão final de seu TCC cujo título é Alimentação Xokleng, com as devidas correções sugeridas pela banca de defesa.

Florianópolis, 01 de março de 2015

Juliana Salles Machado

Orientador(a)

SUMÁRIO

RESUMO_____6

APRESENTAÇÃO_____ 7

INTRODUÇÃO_____ 8

CAP.I: A ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL _____ 11

CAP. II: O MODO DE PREPARO DOS
ALIMENTOS TRADICIONAIS _____ 15

CAP.III: ALIMENTAÇÃO NA ESCOLA _____ 21

CAP IV: AS COMPLICAÇÕES NA SAÚDE DOS LAKLÃNÕ NA
ALIMENTAÇÃO ATUAL E UMA PROPOSTA PARA UMA
ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL _____ 26

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS _____ 28

RESUMO

Este trabalho tem o objetivo de apresentar os alimentos tradicionais do meu povo Laklãnõ (Xokleng). A minha preocupação não está unicamente na questão de como se alimentar, mas também, nas implicações que uma alimentação inadequada causa na vida e na saúde das pessoas. Como resultado de minhas pesquisas, eu quero contribuir para uma conscientização da comunidade no que diz respeito à alimentação adequada. Esta pesquisa pretende também realizar uma sistematização da alimentação tradicional para que possamos levar esses conhecimentos para trabalhar na escola na tentativa de criar uma geração com hábitos alimentares saudáveis e com uma qualidade de vida e saúde melhores do que as atuais gerações.

Agradecimentos

Agradeço a **DEUS** em primeiro lugar, pois dele recebi a força e coragem para seguir a minha caminhada. Aos professores da licenciatura intercultural e os colegas que me acompanharam durante os quatros anos nesse curso.

A professora orientadora **Juliana Salles machado**, que prontamente aceitou o meu convite para acompanhar meu trabalho e aos colaboradores **Maria Popó**, professor **Namblá Gakran** e **Manoel Monconã** (in memoria) e também a minha família e em especial a minha mulher pelo apoio, incentivo e compreensão.

APRESENTAÇÃO

Ao longo de minha trajetória eu tenho notado que os costumes tradicionais e a cultura tradicional do povo Laklãnõ (Xokleng) ao longo do processo de contato com a cultura não indígena vem se modificando. Meu nome é João Criri, sou casado e tenho 7 filhos, todos já crescidos. Sou professor há 16 anos, formado em Magistério Bilíngue Xokleng/Português e atualmente estou terminando o meu curso de graduação na Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata Atlântica na UFSC. Desde o primeiro ano de minha docência em sala de aula e ao longo da minha caminhada profissional, sempre busquei entender a cultura tradicional do meu povo para tentar transmitir para os meus alunos em sala de aula.

Com o passar do tempo e na medida em que fui ganhando mais conhecimentos, principalmente durante o curso de magistério que ocorreu entre os anos de 1999 à 2002, a questão alimentar da comunidade passou a ser uma preocupação para mim, pois durante os nossos estudos da saúde indígena eu pude perceber que muitas doenças que hoje atingem a comunidade Laklãnõ (Xokleng) são resultado da mudança alimentar do povo. A pergunta que me faço é: como no "tempo do mato"[1], quando a alimentação não era balanceada (ou era?) como orientam os nutricionistas, a comunidade era mais saudável? Veio-me então a curiosidade e nasceu o desejo de pesquisar a Alimentação Tradicional para tentar entender o porquê das complicações na saúde das pessoas na alimentação atual do povo.

[1] A expressão "tempo do mato" se refere ao período anterior ao contato com os não indígenas e é muito utilizada pelos anciãos do povo quando se referem a esse período.

INTRODUÇÃO

Este trabalho tem o objetivo de apresentar os alimentos tradicionais do meu povo, que aqui chamo de Laklãnõ, mas que durante muitos anos foi conhecido como povo Xokleng. Nome este, pelo qual este grupo indígena tem ao longo de cem anos de contato com a cultura não indígena mantido sua identidade étnica diante do estado, os meios de comunicação e a sociedade envolvente.

O povo Laklãnõ (Xokleng), até recentemente era encontrado somente na Terra Indígena Ibirama/Laklãnõ, no Estado de Santa Catarina. A partir do final dos anos de 1990, outros grupos começaram a se declarar Xokleng e buscam reconhecimento dos moradores da Terra Indígena Ibirama Laklãnõ e da justiça, como foi o caso dos moradores indígenas da Terra Indígena Rio dos Pardos próximo ao município de Porto União, que já receberam reconhecimento dos Laklãnõ de Ibirama e já contam com atendimento e apoio direto dessas lideranças.

Atualmente a terra dos Laklãnõ (Xokleng), na qual foi desenvolvido esta pesquisa é reconhecida como Terra Indígena Ibirama/Laklãnõ e está a cerca de 260 km a noroeste de Florianópolis e a 100 km a oeste de Blumenau, sendo que suas terras se distribuem por quatro municípios catarinenses: José Boiteux, Vítor Meireles, Doutor Pedrinho e Itaiópolis. Agora, cerca de 70% da Terra Indígena está dentro dos limites dos municípios de José Boiteux (sudeste) e Doutor Pedrinho (norte), mas após a ampliação[2], a maior parte passará a se situar no município de Vitor Meirelles em terras hoje ocupadas por colonos não-indígenas. Segundo o pensamento dos Laklãnõ, a demora do julgamento do processo pelo STF se dá por motivos dessa ocupação e por isso os conflitos entre indígenas e colonos daquela região tem sido intensa.

Politicamente a terra dos Laklãnõ (Xokleng) é constituída por oito aldeias: Sede (a 1ª existente), Pavão, Barragem, Palmeirinha, Figueira, Coqueiro, Bugio e Toldo. Todas têm autonomia política, um cacique e um vice cacique regional. Há também um cacique presidente (geral), que representa e dá a unidade à comunidade perante as instituições com as quais estabelecem relações políticas. Estes líderes são escolhidos por voto direto, têm mandato de três anos e direito à uma reeleição. Se a comunidade estiver

[2] A ampliação da Terra Indígena Laklãnõ foi demarcada pelo GT da FUNAI, mas ainda está em processo de homologação.

descontente com algum dos líderes o destitui através de um abaixo-assinado e/ou quando um membro da comunidade consegue provar um desvio de bens 'patrimoniais' da comunidade e acontecendo isso o vice assume ou outra pessoa escolhida pela comunidade para concluir o mandato, no caso de afastamento dos dois.

Nas aldeias, as famílias são nucleares e se organizam e moram próximos uns dos outros denominando-se pelos sobrenomes que as constituem. Assim, irmãos, cunhados, noras e genros vivem próximos uns dos outros. Nesse contexto é comum, por exemplo, nos finais de semana haver um churrasco, pois os Laklãnõ (Xokleng) adoram carne e talvez esse seja o maior mal, pois a carne que consomem na atualidade não é caçada, mas comprada nos supermercados das cidades vizinhas, aliás, todos os alimentos que consomem, provém dos mercados da região.

A minha pesquisa se concentrará na maior parte na minha aldeia, Aldeia Figueira, e também junto aos profissionais de saúde e os anciãos. A primeira parte do meu trabalho será uma discussão teórica sobre a bibliografia, e em seguida farei um levantamento e uma sistematização dos alimentos tradicionais do "tempo do mato" e dos atuais, para assim poder discutir sobre as complicações na saúde da comunidade.

Este trabalho tem como objetivo levantar dados sobre a alimentação tradicional Laklãnõ e demonstrar de forma preliminar as implicações na saúde da comunidade depois de ter conhecido os alimentos trazidos pela colonização europeia.

Na verdade é um tema muito complicado de falar, mas como ao longo desses anos venho observando as implicações que os alimentos consumidos na atualidade estão causando na vida e na saúde dos Laklãnõ, me propus a fazer um primeiro ensaio sobre essa temática, na tentativa de contribuir para um melhoramento da qualidade de vida do meu povo indígena Laklãnõ (xokleng).

A minha preocupação não está unicamente na questão de como se alimentar, mas também, nas implicações que uma alimentação inadequada causa na vida e na saúde das pessoas. Eu quero contribuir como resultado de minhas pesquisas para uma conscientização da comunidade no que diz respeito à alimentação adequada. Esta pesquisa pretende também realizar uma sistematização da alimentação tradicional para que possamos levar esses conhecimentos para trabalhar na escola na tentativa de criar uma geração com hábitos alimentares saudáveis e com uma qualidade de vida e saúde melhores do que as atuais gerações.

CAPÍTULO I:

ALIMENTAÇÃO LAKLÃNÕ (XOKLENG)

Segundo SENZ (2002, p.01), os Laklãnõ (Xokleng) vivem atualmente em uma situação alimentar lamentável, devido o contato com a cultura não indígena que os obrigou a abandonar seus hábitos tradicionais de alimentação e também por que os recursos florestais que os mantinham foram explorados de forma desordenada e isso contribuiu para a escassez dos seus alimentos. Devido a essa mudança de hábitos alimentares, os Laklãnõ encontraram nos alimentos industrializados sua nova forma de sobrevivência. O problema que isso trouxe na vida desse povo foi o aparecimento de muitas doenças e complicações na sua saúde, o que eles chamam de "doença dos brancos".

SENZ (2002, p.11) fala que os Laklãnõ passam por sérias dificuldades e isso se deve ao fato de que sua terra é muito pequena e que a tal devastação desordenada a qual me referi no parágrafo anterior teve início descontrolado na década de 1960, quando empresas de conservas exauriram o palmito e na década seguinte teve início a retirada de madeira de lei com aval da FUNAI (Fundação Nacional do Índio) que conseguiu uma liberação do antigo Instituto Brasileiro de Defesa Florestal (IBDF), argumentando que os Laklãnõ iriam usufruir dos recursos da venda dessa madeira.

O que se pode dizer é que a devastação da floresta da terra indígena não trouxe benefícios para os Laklãnõ que no final dos anos de 1980 viram seu dinheiro acabar devido à proibição da retirada da madeira pela policia federal, instalando uma crise que levou a população toda dos Laklãnõ a viver na pobreza até encontrar um nova alternativa de sobrevivência, período que adentrou a década de 1990 e início de 2000. Dentre as alternativas encontradas pela população estão aposentadoria, a contratação em empresas em empresas privadas e instuições publicas nos centros urbanos. Hoje, pode-se dizer que todos na terra indígena Laklãnõ vivem bem e que não passam dificuldade para sobreviver, sendo a qualidade de vida boa, não passando fome ou necessidades financeiras. O que chama a atenção sobre a devastação da floresta da terra dos Laklãnõ é que eles próprios, sem consciência do mal que estavam fazendo a si e também para a

sua saúde, se embrenharam na mata fechada e derrubaram árvores centenárias que na sua tradição eram possuídas de significados sagrados por produzirem tudo o que necessitavam para viver.

Sabemos também que na crença e cosmologia dos Laklãnõ, cada ser da natureza possui um espírito e por isso a conexão com essas entidades tornava os Laklãnõ amigos e defensores da natureza. Isto ocorria mesmo possuindo uma território tradicional muito vasto e rico em alimentos por que temiam que os espíritos poderiam se vingar, causando doenças até mesmo a morte de membros das famílias que desobedecessem o ritual tradicional de respeito à natureza.

De acordo com Gakran (2005, p.19) a mata nativa do planalto sul do brasil era de araucária e por isso os Laklãnõ mantinham uma disputa territorial com os Guarani e Kaingang, pois o pinhão (semente da araucária) era um dos principais alimentos deste povo durante os meses de inverno. O autor diz que segundo as informações por ele coletadas, estes dois povos eram chamados pelos Laklãnõ de *Gógklózy tõ Pléj*[3] e a guerra com eles era pelos pinhões e pela fauna, que eram fartos no planalto que constituía o território tradicional conforme podemos ver no mapa abaixo:

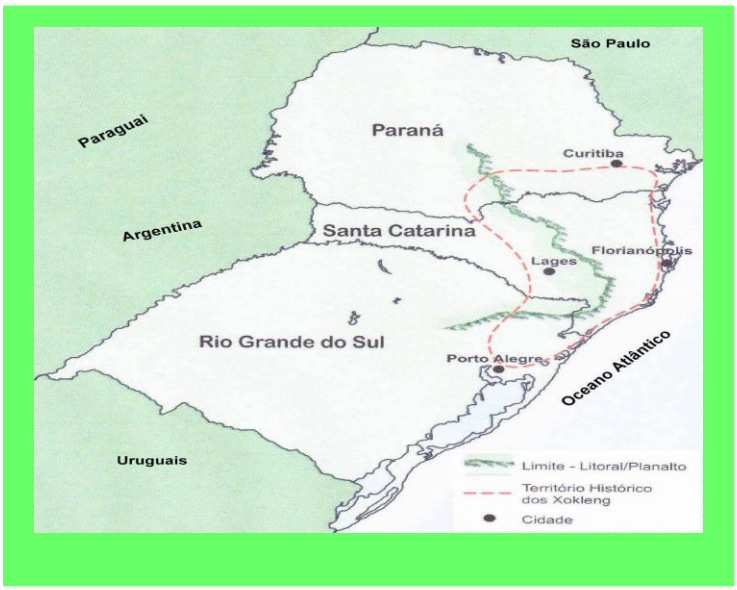

Figura 1: Mapa da Região Sul com indicação do território histórico Laklãnõ (Xokleng) - Acervo Pessoal de Namblá Gakran

[3] Em Laklãnõ a palavra **gógklózy tõ pléj** significa o seguinte: /**gógklózy** → *botoque*/, /**pléj** → *agulha*/ = botoque igual agulha. Os que têm botoque fino, igual agulha.

Todo povo tem uma forma específica e própria de produzir alimentos e de se alimentar e isso depende da cultura de cada um deles e do ambiente onde moram. Cada povo desenvolve técnicas de armazenamento e conservação dos seus alimentos diários e também de distribuí-los de forma a atingir toda a demanda. Essa forma de divisão de alimentos pode ser entendida de várias formas, mas aqui vou chamar de *distribuição* de alimentos para todos. Entre os não indígenas o que ocorre é o comércio, que é a forma capitalista de distribuição de alimentos, que é a troca de dinheiro por comida. Entre os povos indígenas essa distribuição é totalmente gratuita, ou seja, não se cobra por alimento.

Retomando o assunto de que cada povo tem suas formas próprias de se alimentar, ao ler o livro chamado "Alguns Conhecimentos Sobre Alimentação" que é um material produzido a partir de oficinas sobre alimentação e saúde, realizada com mulheres Wajãpi nos anos de 2006 e 2007, financiado pelo Ministério do desenvolvimento Agrário, podemos ver e confirmar que realmente os povos se alimentam de forma diferente. O que me chamou a atenção nesse material foi que essas mulheres Wajãpi realmente conseguiram demonstrar como diferentes povos e com culturas diferentes comem de jeitos diferentes, ou seja tem *hábitos alimentares* próprios. Veja o que encontrei no texto de sua introdução:

> [...] Cada povo tem seu próprio "hábito alimentar": povos diferentes comem comidas diferentes, pegando, tratando e guardando os alimentos de formas diferentes (alguns usam pratos e talheres, outros usam cuias, vasilhas com palitinhos etc.), servindo a comida em lugares diferentes (na mesa, no chão, na mão...), comendo em horários diferentes (uns comem sempre que têm fome, outros comem três vezes por dia...), consumindo alguns alimentos e evitando outros (proibições) [...]
>
> PROGRAMA WAJÃPI/IEPÉ, 2007.

Segundo os colaboradores, que são os sábios do meu povo com os quais busquei informações para compor esse texto, no "tempo do mato"[4] o povo vivia numa

[4] Tempo do mato é uma tradução que nós pesquisadores Laklãnõ desenvolvemos para se referir ao termo em Laklãnõ "KUTE MẼ ÃG NÕ KA" que no seu sentido literal significa "QUANDO VIVÍAMOS NO MATO" que é muito falado pelos anciãos quando começa a contar suas histórias para um pesquisador. Este termo refere-se ao período anterior ao contato com os não indígenas em 1914.

coletividade social, embora estivem divididos em grupos de perambulação, uma vez que eram de grande mobilidade territorial. Essa coletividade fazia com que dividissem tudo o que conseguiam nas caçadas e coletas com todos e cada família preparava os seus próprios alimentos em suas moradas. As mulheres produziam diversos utensílios para a guarda dos alimentos como cestos, vasilhames de argila e outros conforme suas necessidades exigissem. O preparo dos alimentos era tarefa feminina, cabendo aos homens á responsabilidade de coletar e de caçar.

Antes do contato dos Laklãnõ (Xokleng) com os não índios, a caça era farta. A mata era virgem e nela existiam inúmeras espécies de animais silvestres como: porco do mato, veado, anta, cateto, e outros animais que eram caçados. Quando o caçador chegava com a caça, outras pessoas do grupo dividiam o animal em pedaços com as pessoas presentes e o caçador ficava só com o que sobrava como a cabeça e a buchada. A caça era feita com arco e flecha, lança e armadilhas como o *mondéu*. Agora com o passar dos tempos a realidade é outra. Os poucos animais silvestres que temos estão em extinção e muitos já desapareceram de nossas matas. A coleta que era mais praticado, era a coleta do pinhão nos meses de maio a agosto,

.

CAP. II:

O MODO DE PREPARO DOS ALIMENTOS TRADICIONAIS

II. KAPUG

Fig. 2: Exemplo de *Kapug* sendo assado na fogueira.Aldeia Bugio, 2014. Foto: Juliana Salles Machado

Fig. 3: Exemplo de *Kapug* sendo aberto para ser consumido.Aldeia Bugio, 2014. Foto: Juliana Salles Machado

Este alimento era produzido durante as viagens, provavelmente em tempos de guerra, quando o povo se deslocava para fugir do inimigo ou para, como estratégia, conduzir o inimigo para lugares onde pudessem vencer a batalha. Também pode- se dizer que no início da colonização, quando descobrem os instrumentos de ferro e a técnica de adaptá-los às suas armas tradicionais, muitos membros do povo, principalmente os guerreiros, faziam excursões em busca de acampamentos de colonos para se apropriarem desses instrumentos tão poderosos e resistentes, que lhes deu mais eficiência e superioridade na guerra. Por esse motivo vemos que muitos assaltos às propriedades dos colonos da região do Vale do Itajaí aconteceram no final do século XIX e nessas andanças o *KAPUG* era muito utilizado, por ser um alimento de fácil preparo como são os alimentos pré cozidos industrializados atualmente.

O *kapug* é feito no *van* (taquara). O *van* era utilizado como suporte para assar alimentos, que eram colocados na brasa ao lado de uma fogueira, geralmente em pé. A taquara era trincada antes do seu preencimento com os ingredientes, que variavam desde carnes de caça, como o tatu, o bugio, macaco, anta, porco do mato, ou até espécies de

aves (pássaros) ou também uma espécie de massa feita com farinha. Neste último caso, se soca uma farinha que pode ser de vários cereais, como o milho, o trigo (atualmente) ou o pinhão dentro da taquara.

PAG

Fig. 4 – exemplo de *pag* na festa do centenário da aldeia Bugio. Foto: Juliana Salles Machado, 2014.

O *PAG* é um prato feito a base de farinha enrolada no *ty* (folha de caeté). Inicialmente tira-se o *ty* (folha do caeté) e coloca-o próximo ao calor do fogo para que suas folha murche. Após este procedimentos, dobra-se duas folhas ou mais folhas de maneira atravessada sobre as quais é colocada a massa de farinha. Esta massa é preparada com farinha de mandioca, milho ou trigo e água. Uma dentro da folha, a massa é coberta como uma trouxinha. Este prato também é acompanhado por um *klágnē* (carne de caça) ou *kagklo* (peixe), que também é assado dentro do *ty*. . ***TUTOL***

Fig. 5 – exemplo de *tutol* na festa do centenário da aldeia Bugio. Foto: Juliana Salles Machado, 2014.

O *tutol* é um prato mais simples de ser feito. Ele é uma espécie de cuzcuz, a base de farinha de milho e água cozido em uma frigideira ou é utilizado uma panela. O *tutol* é um prato introduzido na cultural Laklãnõ (Xokleng) em tempos mais recentes, provavelmente após o contato com os não indígenas. Atualmente ele é considerado um prato típico e pode ser servido no *ty* (folha de caeté) ou no prato e é acompanhado de carne ou peixe. O *tutol* é também consumido acompanhado de *laglu* (feijão), substituindo o arroz, muito consumido pelos *Zug (*brancos*)*.

Kulav

Vãtxõ ti ka tõgen ku óg kulav te han ké kemu. Tá ti óg gal ti kagjã ku to kulav ké ke mu.

Gal kagjã ti óg kuklu te ki goj txunh ku óg tõ gal kagjã te to kivin ku ti vãnvul, ku óg penky ki txunh ku ko ké ke mu.

O *kulav* (sopa) era feito geralmente com milho mastigados pelas mulheres. Coloca-se a agua na panela de barro misturando o milho já mastigado, após 5 a 10 dias de fervura, retira-se a panela e servida em potes feitos de barro.

Nos dias atuais o *kulav* é feito normalmente como sopa sem os procedimentos tradicionais.

Vugó

Vugó te van kágtxán ku óg ko ké ke mu.

Ti kle ti kunu ku ti dug te ha ló kutã ke ke mu. Vugó ti dénh ku ko ké ke mu.

Goró[vugó]

O goró e uma larva que dá a cada 30 anos, essa larva vem quando a taquara está para secar. O modo de preparo: é retirada a parte frontal da larva e automaticamente a parte interna da larva, é servida de forma cozida.

Zágdo

Kãj ki zág ti kagzan ku vin ké ke mu, ulé ka kãj ti zãg ké ke mu. Kátxa tén ku óg ko ké ke mu, zágdo ti tõ kulam ké ke mu, ku vel pag ku ko ké ke mu klágne blé.

Pinhão[zág do]

O pinhão é colocado sem casca em um balaio forrado com folha de caeté, após pronto o balaio é colocado em uma lagoa onde fica por meses e depois retirado para fazer pratos como: *Pag, Kulav, Capug*.

CAP. III:

A ALIMENTÇÃO NA ESCOLA

Neste capítulo apresentarei minha experiência de estágio na escola Laklãnõ realizada durante o curso de licenciatura indígena. Meu objetivo geral foi levar ao aluno um conhecimento voltado a alimentação tradicional Laklãnõ (Xokleng) e a atual. Foquei no trabalho com os alunos do 2º ano do Ensino Médio, para os quais o conhecimento tradicional sobre a alimentação do Povo Laklãnõ (Xokleng) foi discutido em comparação com a atualidade. Ao longo do desenvolvimento de minhas atividades de pesquisa pude ampliar o conhecimento sobre a alimentação tradicional e alimentação saudável. Como parte do resultado de minha pesquisa pude durante minha prática docente aplicar atividades de leitura e interpretação de textos em língua portuguesa e língua xokleng sobre o tema na escola Laklãnõ.

A alimentação Laklãnõ/Xokleng faz parte da cultura deste povo. Essa cultura é uma e sua riqueza é que vem se perdendo ao longo do tempo. Com essa mudança houve o aparecimento de diferentes doenças, resultado de produtos alimentícios produzidos pelos não índios que vem sendo consumidos pelo povo. Houve também muita influência na culinária da cultura não indígena na alimentação tradicional. O tema Alimentação é importante e deve ser trabalhado de forma transversal e interdisciplinar.

Abaixo apresento como o tema da alimentação foi tratado durante o meu estágio docente no ano de 2014 na escola Laklãnõ.

Conteúdos trabalhos em sala de aula

- Textos;

- Saúde;

- alimentação;

- Cultura Laklãnõ/Xokleng;

- Língua materna.

Recursos

- Cartolina;

- Pincel atômico;

- Cola tenaz;

- Papel pardo;

- Revista;

- Taquara;

- Folha de caité;

- Carne;

- Milho verde;

- Lenha;

- Fogo;

- texto “Nutrição Originária do Povo Xokleng/Laklãnõ”.

Metodologia

- Todos os conteúdos apresentados no planejamento de estágio foram trabalhados de forma prática e dialogados com os alunos do segundo ano do Ensino Médio. Foram feitos debates em sala de aula e pesquisa de campo.

Avaliação

A avaliação foi feita através da participação coletiva e individual, frequência e exercícios propostos.

Planos de Aula

1ª Aula: Apresentação do tema e discutir com os alunos. Chamada.

2 ª Aula: materia referente ao tema.Produzir textos na lingua. Chamada.

3 ª Aula: Fazer as leituras dos textos e discutir em grupo.

4ª Aula: Discutir com os alunos a importancia da alimentação tradicional.

5ª Aula: Comparar a alimentação tradicional e a tual.

6ª Aula: Buscar conhecer em debates as consequências da alimentação atual.

7ª Aula: Produção de cartazes e construção de um mural na língua.

8ª Aula: Falar sobre o zág e de qual a importância deste alimento para o povo.

9ª Aula: Falar sobre o kapug e sobre a sua importância na alimentação do povo.

10ª Aula: Gal ze pag e a sua importância deste alimento para o povo.

11ª Aula: Como utilizar o ty no preparo dos alimentos;

12ª Aula: produzir o pag juntamente com os alunos.

13ª Aula: falar do tutol e de sua importância na alimentação do povo e sua receita;

14ª Aula: produzir tutol com os alunos;

15ª Aula: Produzir kapug com alunos;

16ª Aula: Como produzir o zágdo na teoria;

17ª Aula: participação de um ancião da comunidade que fará uma palestra sobre os alimentos tradicionais do povo;

18ª Aula: Os alunos devem fazer relatório sobre a fala do ancião.

19ª Aula: apresentação dos trabalhos feitos ao longo das aulas.

20ª Aula: apresentação expositiva para todos os alunos da escola Laklãnõ.

- reflexões sobre o estágio docente

No meu primeiro dia de estagio comecei com a apresentação do tema que seria trabalhado. Discutimos no grupo os objetivos que seriam alcançados e então distribuí textos que falavam sobre os saberes e práticas alimentares Xokleng. Após a leitura cada aluno falou o que entendeu, socializamos as ideias e passamos a escrever na língua Xokleng.

No segundo dia, cada aluno leu o seu texto em Xokleng em forma de seminário e durante essa atividade me senti seguro no que estava fazendo, pois todos participaram das atividades com o meu acompanhamento e com a participação fundamental do aluno Abel que em todo momento fala em Xokleng, pois é sua língua materna e por isso utiliza-a para se comunicar na escola.

Tive a observação da professora Maria Kula, que me passou orientações que foram fundamentais nesse processo e no desenvolvimento das minhas aulas. Dessa forma os alunos entenderam quais eram os objetivos a serem alcançados e por isso a aula foi muito boa, pois todos tiveram participação ímpar.

Durante todos os dias dei atividades para os alunos fazerem em casa, como por exemplo pesquisar as comidas tradicionais com pessoas da família e produção de relatório das receitas. Eles conseguiram coletar informações e receitas de vários alimentos tradicionais como o ***Zẽdju*** (goró de coqueiro) e o próprio ***Gal*** (milho) e as variadas formas de preparo. Todos os dias fazia minhas anotações para depois avaliar se tivemos aproveitamento.

No decorrer da semana o professor Vougcé e eu juntamos as ideias, pois o que ele estava trabalhando era sobre as tecnologias e isso invocou-nos a ensinar para os alunos as tecnologias tradicionais para o preparo dos alimentos. Então levamos as nossas turmas para um bosque previamente preparado, acendemos a fogueira e preparamos vários alimentos como carne assada, *pag* de peixe (peixe cozido em folha de caeté) e o *totol* (farofa de farinha de milho). Não conseguimos preparar o *kapug*

(bolo de milho na taquara) por que não conseguimos achar taquara em tamanho adequado por elas ainda não terem crescido depois da seca.

No meu plano de aula eu havia projetado uma palestra, porém acabou não acontecendo por que a pessoa que viria ministrar essa palestra ficou doente e não pode comparecer no dia. Expliquei tudo para os alunos em que momento se fazia o *pag* (peixe cozido em folha de caeté), o *capug* (bolo de milho na taquara) que eram um tipo de lanche rápido durante as viagens e cada aluno fez o relatório da aula no bosque.

A avaliação foi a partir da participação nas atividades propostas e me senti com muita segurança nas atividades. Os alunos adoraram esse tipo de atividade e fui parabenizado por eles inclusive pela professora Maria Kula. Aprendi que o relatório diário é ótimo no trabalho de um professor e espero progredir nas atividades do meu dia-a-dia.

CAP.IV:
AS COMPLICAÇÕES NA SAÚDE DOS LAKLÃNÕ NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ATUAL E UMA PROPOSTA PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

A alimentação escolar da Escola Indígena de Educação Básica Laklãnõ, seguia o padrão da 14ª Gerência Regional de Educação – GERED que a cada início de ano prescrevia o cardápio que é elaborado para todas as escolas estaduais ligadas a essa GERED e envia-o para que seja executado. Em momento algum as escolas são consultadas, principalmente as nossas escolas (Laklãnõ, Vãnhecu Patté, Luzia Meiring e Taquaty) e por isso, a cada início de ano letivo a merenda escolar não era apreciada pelos alunos. Percebendo isto, nós professores da unidade Laklãnõ resolvemos solicitar para a direção da escola uma medida de alteração da merenda dos nossos alunos. O resultado foi um estudo da legislação que trata sobre a educação escolar indígena, mais precisamente o Parecer nº 282 aprovado pelo Conselho Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina, no dia 22 de novembro de 2005, no que diz respeito à organização escolar e que trata da educação diferenciada:

> [...] Educação Diferenciada: A mesma deve estar voltada às diretrizes Curriculares interculturais (metodologia, avaliação, artesanato, costume, Festas, calendário, língua, saúde, organização escolar, horário, vivência da comunidade, história do povo, auto sustentabilidade, religião **e alimentação**) visando a valorização das culturas dos povos indígenas, obedecendo a sua maneira de produzir o conhecimento com seus processos próprios e métodos de ensino aprendizagem, com a utilização de materiais didáticos pedagógicos , de acordo com a realidade sócio-cultural de cada povo [...]
>
> Parecer do Conselho Estadual de Educação nº 282/2005, **grifo meu**

Após conhecer o texto que garante o direito de ter uma escola totalmente diferente das escolas não indígenas, as lideranças decidiram então marcar uma reunião com o gerente da 14ª GERED para então explanar a nossa decisão. A partir de então o cardápio para as nossas escolas passou a ter um pouco de flexibilidade, mas não totalmente, como prevê o texto acima, mas houve uma troca de alguns elementos da

merenda das nossas escolas por alimentos que nós professores achamos necessário como, por exemplo, a farinha de milho para o *TUTOL* e variedades de carne.

O que me incomoda nessa questão quanto a uma alimentação saudável na escola é que cada escola indígena deve ser autônoma em suas decisões sem ter que passar pelo sistema da secretaria seja ela do município ou do estado. O problema maior não está no conhecimento da legislação por parte dos gestores das nossas escolas, está no próprio sistema que não é flexível aos interesses das escolas indígenas e reprime a tal "autonomia" de nossas unidades escolares.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

EDUCAÇÃO, Conselho Estadual de Educação. Parecer nº 282, Secretaria de Estado da Educação, Ciência e Tecnologia – Florianópolis/SC, 2005.

GAKRAN, Namblá. Aspectos Morfossintáticos da Língua Laklãnõ (Xokleng) "JÊ", UNICAMP, Campinas, agosto de 2005.

GAKRAN, TXULUNH NATIELI FAVENH**.** Nutrição Originária do Povo Xokleng/Laklãnõ: armazenamento e formas de preparo**.** In Keim, Ernesto Jacob (Org.) *Educação na diversidade étnica: educação escolar indígena no contexto pós e anticolonial*. Curitiba, CRV, 2014.

KEIM, Ernesto Jacob. (org.) Educação na diversidade étnica: educaçã escolar indígena no contexto pós e anticolonial. Curitiba, PR, CRV, 2014.

SANTOS, S.C. 1973 *Índios e brancos no sul do Brasil: a dramática experiência dos Xokleng*. Florianópolis : Edeme.

SENZ, Savio Luiz. Alternativas para a auto-sutentabilidade dos Xokleng da Terra Indígena Ibirama. UFSC, Florianópolis, 2002.