

# FORMAÇÃO DE PESQUISADORES FALANTES DE LÍNGUAS MINORITÁRIAS: VALORIZAÇÃO DA LINGUAGEM, CULTURA E CULINÁRIA XOKLENG/LAKLÃNÕ.

*Txulunh Natiéli Favénh Gakran*

O povo Xokleng/Laklãnõ habita a Terra Indígena Laklãnõ, localizada no Estado de Santa Catarina. São falantes da língua Xokleng, da família linguística Jê Meridional, do tronco Macro-Jê. O presente artigo trata de aspectos da história e cultura deste povo, sobre os conhecimentos tradicionais acerca da culinária e das experiências e preconceitos vividos pela autora.

## ALGUNS ASPECTOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS DOS XOKLENG/LAKLÃNÕ

Como membro do povo Xokleng/Laklãnõ, quero compartilhar minha experiência como acadêmica indígena na universidade, buscando conhecimentos como proposta de, junto ao povo a qual pertença, auxiliá-lo nos registros das histórias, linguagem e culinária. Enquanto indígena, é um grande desafio estudar em uma instituição federal. Esse desafio vai além das salas de aula. A partir do momento em que me identifico como membro de uma ‘minorias étnica’, preciso ser forte para suportar as consequências e preconceitos sofridos. Eu bato no peito e tenho orgulho em ser indígena e ingressar numa universidade por meio de políticas de ações afirmativas e, mesmo tendo a certeza de que não sou vista com bons olhos por uma elite que prega a meritocracia, acredito que vou vencer.

Com esta projeção de vencer as barreiras e os preconceitos, quero compartilhar com o leitor uma pequena parte da minha pesquisa que está em andamento. Como futura nutricionista, pesquiso a forma como os Xokleng/Laklãnõ veem o mundo, como interagem uns com os outros e com a natureza e de onde tiram o seu próprio sustento. Acredito que a

culinária é patrimônio imaterial desta nação indígena, como de qualquer outra sociedade no mundo.

Neste sentido, apresento alguns aspectos da nutrição adotados pelo meu povo no “tempo do mato”, quando, mesmo com poucos artefatos para o preparo e para o armazenamento dos alimentos, mantinham-se fortes e saudáveis. A expressão “no tempo do mato” é a forma utilizada para nos referirmos ao ambiente no qual viviam meus ancestrais antes de estarem confinados nos limites estreitos de uma área demarcada como terra indígena. No passado distante, os Xokleng/Laklãnõ eram povo migrante, pois se deslocavam no verão para o litoral e no inverno para a serra catarinense e paranaense. Vale frisar, a utilização da expressão migrante deve-se ao fato de que eles se deslocavam sabendo para onde iam, orientados pelo ‘sol’, por isso La-klã-nõ ou povo que são ‘clã’ do sol.

#### FORMA DE ARMAZENAR OS ALIMENTOS TRADICIONAIS

Por ser um povo migrante, os Xokleng/Laklãnõ tinham seus hábitos alimentares estabelecidos pelo local onde se encontravam. Assim, a cada ano, quando migravam do planalto para o litoral e do litoral para o planalto, faziam-no por questões relacionadas aos alimentos disponíveis, tendo o milho como alimento principal, estando sempre presente, o peixe presente no litoral, e o pinhão com carne de caça, nas serras. O milho e o pinhão eram armazenados num cesto e enterrados num banhado devido a sua baixa temperatura, que os mantinham conservados por mais tempo.

Os relatos dos anciãos sobre como eram preparados os alimentos e as bebidas tradicionais são reveladores quanto às possibilidades humanas de resolver situações limites de conservação dos alimentos.

Sob este aspecto, considero muito relevante não apenas registrar quais são os alimentos e bebidas tradicionais, mas também caracterizá-los como uma forma de patrimônio imaterial deste povo. Para que este registro aconteça, minha missão é, depois de formada, retornar junto ao meu povo para colocar em prática os conhecimentos adquiridos de modo que os jovens Xokleng/Laklãnõ possam ter acesso aos saberes tradicionais. Acredito que, desta forma, a comunidade poderá ter a oportunidade de manusear e ler como era a forma usada pelos nossos ancestrais de armazenar e de preparar os alimentos e, assim, mantê-la viva.

## A ESPIRITUALIDADE DOS ALIMENTOS

A alimentação possui uma linguagem própria para o povo Xokleng/Laklãnõ. Por essa razão, uma de suas maiores características é a de transformar uma necessidade humana em algo que integre um grupo social, pois, para nós, o significado do alimento é sagrado e todo conhecimento sobre tal é uma rica herança passada de geração a geração por meio de histórias e cosmologias do povo.

Quando falamos em conservação da língua, das histórias e da cosmologia, levamos em consideração todos os aspectos, como o ritual de se alimentar e de preparar o alimento. Tudo isso carrega consigo mais que simples ingredientes, porque nós, os Xokleng/Laklãnõ, carregamos junto a isso uma história milenar. A natureza para nós é sagrada, seus frutos são mais que sagrados e tudo que provém de suas raízes é suficiente para vivermos. A natureza faz parte de nós, como um pedaço de nosso corpo. Logo, não somos donos da natureza, mas sim parte dela e devemos respeitá-la acima de tudo.

## A MODIFICAÇÃO E VALORIZAÇÃO DOS ALIMENTOS TRADICIONAIS

A alimentação foi drasticamente modificada no pós-contato, pois a imposição de uma cultura diferente influenciou todos os aspectos. A opressão a que os Xokleng/Laklãnõ foram submetidos fez com que a sabedoria sobre as terras e seus afins parecesse algo tolo e dispensável, era como se fosse preciso domesticá-los e torná-los “gente”. As consequências a que isso levou foram tristes, resultando na morte de pessoas por doenças antes desconhecidas e na cultura sendo sufocada até que pouco restasse.

Quando se fala em valorização de uma língua ou linguagem está se falando de crenças e de cultura, na qual a culinária tradicional está inclusa, pois dela provém ricas histórias.

Ao ver que aos Xokleng/Laklãnõ foi imposta uma cultura diferente, passei a refletir sobre o quanto estamos submetidos a ela. Isso me fez buscar um conhecimento acadêmico na área da alimentação que proporcionará não só para mim, mas para meu povo, uma nova visão sobre o que é saudável, incluindo os antigos costumes, como plantio, pesca, caça, de modo que o

consumo de produtos industrializados seja menor. Outro projeto é o de conscientizar o povo quanto ao consumo de alimentos com agrotóxico, incentivando o consumo de alimentos da terra, o mais natural possível.

Assim, espero ajudar a criar um projeto junto com a comunidade de articulação com os órgãos públicos federais e estaduais para tentar sanar o consumo de alimentos com agrotóxico, este é o grande causador de graves doenças que levam à morte prematura das pessoas na comunidade. É muito preocupante esta situação. Penso que nessas horas os parentes poderão contar com a minha ajuda.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como futura nutricionista, considerei importante compartilhar com o público esta pequena parte da minha pesquisa sobre os Xokleng/Laklãnõ. Neste sentido, apresentei alguns aspectos da nutrição adotada pelo povo no “tempo do mato”, a espiritualidade dos alimentos e a forma de armazenamento para que durassem mais tempo. Desta forma acredito que haverá mais pesquisa nesta área sobre a culinária indígena, tão pouco estudada pela academia.

### BIBLIOGRAFIA

- CUNHA, Lauro Pereira da. **Índios Xokleng e Colonos no Litoral Norte do Rio Grande do Sul** (Século XIX)/ Lauro Pereira da Cunha. Porto Alegre: Evangraf, 2012.
- GAKRAN, Nanblá. **Educação Escolar na Comunidade Xokleng**. Monografia de Graduação. UNIVALI, 2000.
- GAKRAN, Nanblá. **Estudo da Morfossintaxe da Língua Laklãnõ/Xokleng Jê**. Dissertação de Mestrado. UNICAMP, 2005.
- HANKE, Wanda. **Los índios Botocudos de Santa Catarina, Brasil**. *Arquivos do Museu Paranaense*. Curitiba, vol. 6, pgs. 45-60, 99-106.
- SANTOS, Silvio Coelho dos. **Os Índios Xokleng: Memória Visual**. Florianópolis: Editora da UNIVALI/Editora da UFSC, 1997.
- URBAN, Greg. *The Semiotics fo two Speech Styles in Shokleng*. In Elizabeth Mertz and Richard J. Permentier (Eds.), **Semiotic Mediation: Sociocultural and Psychological Perspectives**. New York: Academic Press, 1985.