

A ADAPTAÇÃO ALIMENTAR NO CONTATO ENTRE INDÍGENAS E IMIGRANTES EUROPEUS NO VALE DO ITAJAÍ-SC

ADAPTACIÓN ALIMENTARIA EN CONTACTO ENTRE INDÍGENAS E INMIGRANTES EUROPEOS EN EL VALLE DE ITAJAÍ-SC

Vandreza Amante Gabriel¹
Marilda Checcucci Gonçalves da Silva²

RESUMO: O contato intercultural entre indígenas e imigrantes europeus desde o início da colonização europeia no território brasileiro fez com que os diferentes povos passassem por adaptações alimentares direcionadas para a sobrevivência diante da nova realidade estabelecida. De um lado, os indígenas presenciaram a retirada da mata, a consequente restrição das áreas de caça e coleta de tubérculos, frutas e plantas medicinais, a restrição da pesca com a poluição dos rios, entre outras situações. Por outro lado, as diferentes culturas que integraram a colonização europeia encontraram a necessidade de se adequar aos alimentos da nova terra e desenvolver o conhecimento relacionado ao seu plantio, adequando o seu sistema culinário ao paladar voltado à família. No Vale do Itajaí, em Santa Catarina, a realidade alimentar ressignificada por meio do contato entre as culturas revela uma diversidade de saberes identificados nos modos de se fazer as comidas até os dias atuais. O artigo discute alguns aspectos desenvolvidos no doutorado, como também alguns desdobramentos sobre a temática da alimentação proporcionados por ele. Mostra-se a valorização da diversidade cultural encontrada na presença dos sistemas alimentares que estão vinculados a diferentes culturas e a sua importância para a alimentação cidadã.

Palavras-Chave: alimentação; cultura; cidadania.

RESUMEN: *El contacto intercultural entre indígenas e inmigrantes europeos desde el inicio de la colonización europea en el territorio brasileño ha hecho que diferentes pueblos pasen por adaptaciones dietéticas encaminadas a la sobrevivencia frente a la nueva realidad establecida. Por un lado, los indígenas fueron testigos de la remoción del bosque, la consecuente restricción de áreas para la caza y recolección de tubérculos, frutos y plantas medicinales, la restricción de la pesca con la contaminación de los ríos, entre otras situaciones. Por otro lado, las diferentes culturas que conformaron la colonización europea se vieron en la necesidad de adaptarse a los alimentos de la nueva tierra y desarrollar conocimientos relacionados con su siembra, adaptando su sistema culinario al paladar familiar. En el Valle de Itajaí, en Santa Catarina, la realidad de la alimentación ressignificada a través del contacto entre culturas revela una diversidad de saberes identificados en las formas de hacer alimentos hasta la actualidad. El artículo aborda algunos aspectos desarrollados en el*

¹ Jornalista pós-doutora em História (UFSC), estudante bolsista da especialização Tecnologias Digitais Aplicadas à Educação e Metodologias Ativas na UNIFEBE, colaboradora voluntária do LACEDH-UNIFEBE. E-mail: vamantegabriel@gmail.com.

² Pesquisadora e Professora Aposentada pela Universidade Regional de Blumenau/FURB. E-mail: marildacheccucci@gmail.com.

doctorado, así como algunos desarrollos sobre el tema de la alimentación brindada por el mismo. Se espera mostrar el aprecio por la diversidad cultural que se encuentra en la presencia de sistemas alimentarios que se vinculan a las diferentes culturas y su importancia para la alimentación ciudadana.

Palabras clave: Alimentación, Cultura, Ciudadanía.

1 INTRODUÇÃO

Neste artigo se analisa a alimentação como propulsora do desenvolvimento endógeno por meio da criação de condições favoráveis à sobrevivência local. Ele se fundamenta na pesquisa voltada para a tese de doutorado, que analisou o contexto em que a alimentação indígena Mbyá-Guarani está inserida, com base em uma pesquisa qualitativa com abordagem ancorada na história oral e na etnografia realizada na Terra Indígena Tekoá Vy'á, em Major Gercino-SC³. Observou-se que o contato entre os povos originários e os imigrantes europeus alterou significativamente o sistema alimentar das duas culturas, com o prejuízo da escassez para a população indígena. A análise revelou profundas adaptações no contato intercultural com consequências vividas até os dias atuais.

As pesquisas acadêmicas revelam a existência de sistemas culinários desenvolvidos por cultura, com adaptações, criações e experimentações próprias segundo os recursos naturais pertencentes ao bioma, o comportamento do clima, o acesso à água, o contato com plantas e animais da região, entre outros fatores. Os modos de fazer as comidas estão intimamente relacionados com a tradição familiar, os rituais e a cosmologia, a educação transmitida de uma geração para outra, a questão de gênero entre outros elementos que estruturam e trazem sentido à cultura (Woortmann, 2013, Silva, 2008, Renaux, 1995, Bourdieu, 1989, Seyferth, 1974).

Apresenta-se uma discussão teórica no artigo sobre os diferentes ângulos de análise das adaptações culturais inseridas nos processos de desenvolvimento, nas dinâmicas regionais e territoriais referentes à alimentação. Considera-se a alteridade como ponto estratégico para a valorização da diversidade cultural, em um caminho para diminuir estereótipos e preconceitos propagados pela falta de informação e conhecimento científico.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A cultura é permeada por elementos, signos e sentidos que estruturam a sociedade, ancoram as decisões dos grupos culturais e orientam os povos, como aponta Bourdieu (1989, p. 9). Para o autor, os sistemas simbólicos atuam como instrumentos que permitem o desenvolvimento de conhecimento e da comunicação, com um poder que estrutura a vivência e estruturados por ela. O poder simbólico estabelece um sentido imediato, uma ordem gnoseológica na construção da realidade, do mundo social. Os símbolos são os instrumentos que unem essa comunicação social, possibilitando o consenso por meio da cultura.

³ GABRIEL, Vandrezza Amante. Tradição e Identidade no Território: a alimentação da criança Mbyá-Guarani no tekoá vy'á em Major Gercino-SC. PPGDR-FURB (TESE). Blumenau, 2020. Disponível em: 366916_1_1.pdf (furb.br). Acesso em: 19 jul. 2024.

Fazendo referência à “identidade cultural” a autora Kênia Kemp (2000) ressalta que o processo de estruturação ocorre por meio de experiências cotidianas, situações que demandam posicionamento, condutas e escolhas segundo valores, resultando em um “processo de identificação” como reconhecimento da “relação indivíduo-sociedade”. Analisa que qualquer grupo, de alguma forma, coloca em questão a legitimidade dos traços de sua identidade, sendo modificados, ampliados ou reprimidos, mas “enquanto forem legitimados, permaneceram” (Kemp, 2000, p. 84). A autora apresenta as relações sociais como construção de signos de sentido para cada grupo cultural, analisa o movimento de escolhas e decisões sociais que conformam a cultura, promovem a identificação, geram conteúdos conceituais da cultura e as noções de sociedade.

Reconhecer a diferença cultural é afirmar a própria identidade, como comenta Savoldi (s/d, p. 13-14) em relação à alteridade, que se traduz como autoconhecimento. Neste trabalho, como ponto central, considera-se necessário identificar e compreender “a cultura” e “as culturas” em que se está inserido como pessoa em sua sociabilidade, como os entrecruzamentos acontecem e afetam reciprocamente os movimentos culturais, as vivências interseccionais e as experiências de autoconhecimento por meio da alteridade. As adaptações alimentares e culinárias que compõem um sistema alimentar mais amplo acontecem no contexto de mudanças e transformações permanentes.

Para Candau (2008), ao se apresentarem os direitos humanos há tensões entre “igualdade” e “diferença”, pois ela considera que na perspectiva intercultural é necessário “promover uma educação para o reconhecimento do outro, o diálogo entre os diferentes grupos socioculturais” (Candau, 2008, p. 54). As ações educativas em prol da cidadania têm o objetivo de “orientar à construção de uma sociedade democrática, plural, humana, que articule políticas de igualdade com políticas de identidade” (Candau, 2008, p. 54). A perspectiva valoriza a etnicidade e o olhar sob as mais diversas pautas identitárias, socioambientais e de gênero dos diferentes grupos culturais que fazem parte do Brasil na atualidade.

Na perspectiva do respeito ao reconhecimento das diferenças culturais, Brandão (1986, p. 7) ressalta que “o diferente é o outro, e o reconhecimento da diferença é a consciência da alteridade”. Fazendo referência à temática indígena, o psicólogo e antropólogo analisa o contexto do contato entre diferentes povos, enfatizando que,

sobreviver aos efeitos destruidores das ações de força do contato, de suas ameaças de roubo de terras, lutas impostas e doenças trazidas, importa para o índio o enfrentamento da questão de como sobreviver aos efeitos redefinidores de sua vida e identidade (Brandão, 1986, p. 7).

O autor comenta que o momento do contato entre diferentes culturas, conhecido na literatura como “fricção interétnica” (Pacheco de Oliveira, 1995) foi considerado política pela aculturação, como um caminho de benefícios para o indígena, com o objetivo de integração à identidade nacional, porém às custas da própria desintegração de sua sociedade indígena. Observa-se, ao longo dos anos, que a autodeterminação da identidade indígena é revelada como crescente por meio da análise de dados publicados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) no Censo de 2022 se comparado ao Censo de 2010.

Segundo Cardoso de Oliveira (1976, XII), “o contato é um fenômeno extremamente dinâmico, acelerador do tempo das sociedades indígenas, para integrá-las irreversivelmente na história de nosso país”. O autor considera ser necessária a análise da diferença entre “nós” e os “outros”, no qual “a terra ou território

é certamente o primeiro desses operadores, onde o nós são os filhos da terra e os outros são os recém-chegados” (Cardoso de Oliveira, 2000). A referência citada refere-se aos povos originários do território e os povos que integraram a imigração europeia, como italianos, alemães, russos, poloneses, entre outros. No contexto, deve-se considerar os povos africanos deslocados forçadamente. O pesquisador pondera que a ambiguidade marcada pelo processo de contato entre as diferentes culturas diz respeito ao próprio processo identitário com o impacto das vivências em um território comum a partir de uma nova realidade.

Em relação à alimentação, ressalta-se que no cotidiano o comer ou se alimentar faz parte da centralidade das atividades humanas, com a constância necessária numa esfera que permita à pessoa uma certa “escolha”, conforme o contexto inserido (Mintz, 2001). Na esfera da Sociologia da Alimentação, Poulain (2004, p. 32) enfatiza que as culturas locais são lugares de memória que traduzem uma “resistência identitária” condenada à diversidade cultural, pois o ser humano adaptou sua alimentação segundo os recursos naturais existentes em praticamente todos os lugares do planeta. Diante da diversidade sócio-alimentar, promovida pelo território com extensas áreas de mata à época do contato entre os povos, necessário explicar a existência de diferentes formas de alimentação dos povos indígenas que habitam áreas no bioma de Mata Atlântica, como a Floresta de Araucária, mangues e rios de água límpida.

Ribeiro (1995) ressalta que espécies vegetais utilizadas pelos indígenas como o milho, por exemplo, “foram adotadas pelos colonizadores europeus, sendo cultivadas, algumas em larga escala, desempenhando hoje relevante papel na economia mundial” (Ribeiro, 1995, p. 202). A pesquisadora afirma que as principais plantas que sustentam a alimentação na atualidade foram domesticadas por ameríndios, dentre elas estão: batata, mandioca, milho, batata-doce, cará, tomate, feijões e favas, como o amendoim, fruteiras como cacau, abacaxi, mamão, caju, guabiroba, maracujá, umbu, mangaba, jabuticaba, pitanga, araçá, goiaba, piquiá, biribá, ingá, cajá etc.; na fauna fluvial tartarugas, pirarucu, peixe-boi, tainha, capivara etc.; na fauna terrestre porcos-do-mato, como queixadas, paca, cutia, tatu, veado, anta, jabuti etc.; insetos, larvas, mel de abelhas etc. (Ribeiro, 1995).

Os vestígios arqueológicos encontrados na ilha de Santa Catarina são datados de 5.000 Antes do Presente e revelam as relações entre europeus e o Povo Guarani, conhecidos na literatura como “Carijó” na região do litoral sul do Brasil, em meados do século XVI (Santos, 2002). Para Santos (2002, 88 - 89), “foram os Carijó que passaram para os europeus, nesta parte da América, os saberes fundamentais à sua sobrevivência no espaço geográfico que estavam invadindo”. Com a constante prática da agricultura de subsistência, o povo originário conhecia “diferentes variedades de milho, de feijão, de mandioca, e de abóbora, que cultivavam em pequenas roças de coivara. Plantavam ainda o algodão, o fumo, a cabaça e um número expressivo de plantas medicinais” (Santos, 2002, p. 88-89).

Como consequência, por meio do contato com a sociedade envolvente, o modelo tradicional vivido pelos indígenas, a relação com a natureza, o espaço habitado, o sistema simbólico de trocas, a organização social e os valores morais foram afetados diretamente. Os diferentes grupos culturais trocaram informações e experiências desde o contato, influenciando a agricultura praticada hoje e o sistema alimentar vigente (Santilli; Emperaire, 2006; Sanfuentes; Cheverria, 2006).

Tomadas como linguagem dinâmicas, as práticas culinárias são consideradas por Woortmann (2013), arena da construção da hierarquia familiar, de gênero, dos hábitos ao qual traduz o pensamento e as decisões do que é considerado comestível ou não, em diferentes épocas e gerações, de acordo com cada cultura. A autora

ressalta que a “transformação do alimento em comida e sua distribuição no prato, não é algo aleatório, é uma etno-concepção” (Woortmann, 2013, p. 31). Segundo a professora, faz parte de um processo que traduz o pensamento por meio do trabalho que reflete a condição humana claramente.

Segundo Salgado (2007), as relações de reciprocidade para a sobrevivência no sistema alimentar, que estão ligadas ao “contexto etnoambiental”, ocorrem por meio de relações estabelecidas entre as populações. Corroborando com a ideia de adaptação alimentar do sistema culinário das populações originárias, Gallois (2004) afirma que o contato com a população colonizadora é uma experiência que modifica a relação com a territorialidade e necessita de novas estratégias de adaptação, porque “em relação à terra – e na transformação do território em terra – pode-se falar em posse e propriedade” (Gallois, 2004, p. 40). Observa-se que a política de cercamento de terras é, ainda hoje, uma política impactante para todos os povos.

Em artigo, Gallassini (2012) documenta que na segunda metade do século 19, os imigrantes europeus foram direcionados para a Província de Santa Catarina, mas o Brasil já estava habitado por “uma população formada por escravos, negros libertos, indígenas, mestiços, brancos e um número cada vez maior de imigrantes europeus” (Gallassini, 2012, p. 32).

No que diz respeito ao processo de colonização europeia no Vale do Itajaí, Silva, em Santa Catarina (2008, p. 5), comenta que durante o processo de inserção dos colonos no território “após conhecerem e aprenderem as técnicas e espécies locais através da ajuda de luso-brasileiros e de caboclos, os imigrantes europeus começaram o plantio das espécies nativas”. Para a subsistência da família, no cercado do lote colonial, além das roças, a prática da pesca e da caça nas áreas de mata, eram criados alguns animais, como vacas leiteiras, para a produção de leite, manteiga, nata e queijo, entre outros derivados, alguns porcos nativos da Mata Atlântica como o porco preto, conhecido como porco-montês, algumas galinhas e patos, esses também em espécies nativas das américas.

Entretanto, esta não foi a situação dos primeiros anos. Os hábitos alimentares dos colonos alemães, os primeiros a chegarem à colônia Blumenau de então, diferiam daqueles a que eles estavam acostumados na Europa. O pão de trigo ou de centeio, a batata inglesa e os legumes diversos constituíam, na Europa, era a base normal da alimentação. Na colônia, o trigo e o centeio foram substituídos pela farinha de milho ou de mandioca; a batata inglesa, pelo aipim ou pelo palmito; os legumes, só quando as roças não eram prejudicadas por enchentes ou geadas. Leite, ovos, queijo, linguiça e carne fresca foram luxos, que, só após alguns anos de trabalho incessantes e com o desenvolvimento da lavoura e da pecuária, passaram a integrar o cardápio do colono (Silva, 2008, p. 5).

A autora ressalta ainda que os imigrantes europeus incorporaram técnicas locais para a agricultura de subsistência, como a coivara, uma herança indígena, que já havia sido praticada por lusos-brasileiros e caboclos. Fazendo referência à identidade étnica, para a pesquisadora, “na região em estudo, grupos de etnias diversas, elaboram suas fronteiras étnicas utilizando a culinária como um dos itens emblemáticos para construir suas identidades” (Silva, 2013, p. 6).

Em Blumenau e em Brusque, citando-se a pesquisa de Matthes (2017), a força de trabalho familiar era utilizada na propriedade para promover a policultura, visando à diversidade alimentar no sustento. As adaptações das práticas de manejo na propriedade foram adaptadas para a introdução de espécies que impactaram a vida dos colonos, sob responsabilidade, em geral, das mulheres da família. “À colona, esposa do colono patriarca, coube adaptar os modos de fazer oriundos do além-mar

e guardados em sua memória e em cadernos de receitas para a nova realidade” (Matthes, 2017). Um dos exemplos da adaptação alimentar documentado pela pesquisadora foi a utilização da farinha de milho, banha de porco e do açúcar mascavo ou melado nas receitas de cuca (*Kuchen*) com cobertura de frutas encontradas na Mata Atlântica; pois, inicialmente, a receita tradicional com trigo era preparada somente em dias festivos e especiais como o Natal (Matthes, 2017).

Uma questão que deve ser salientada que impactou a alimentação da população indígena local foi o consumo, no Vale do Itajaí, de carne, toucinho e banha do porco-montês, conhecido como porco-do-mato ou porco preto, e a exportação da banha de porco para a Alemanha. A espécie do porco se encontrava em abundância na região de Mata Atlântica, onde o animal se criava solto e vivia em grupos. Depois de um certo tempo dispendo de ração, em geral, de milho, os animais foram sendo cercados pelos colonos. O consumo cresceu, o comércio local se expandiu e a industrialização impulsionou a exportação (Niebuhr, 2012; Renaux, 1995; Seyferth, 1974).

O Vale do Itajaí, em Santa Catarina, entrou no mapa da economia transnacional, e o porco entrou em processo de declínio na mata. Os povos indígenas locais encontraram dificuldades de acesso ao porco para sua alimentação e a população se adaptou novamente a um novo sistema alimentar, agora com a inserção do porco branco, espécie vinda de fora do Brasil, incorporada pelos imigrantes. Na atualidade, outras espécies de plantas e animais originárias de outros continentes estão inseridas na produção alimentar em larga escala no Brasil.

A relação alimentar por meio do contato entre os povos originários e os povos advindos da imigração europeia está profundamente marcada e entrelaçada pela sobrevivência. As adaptações por que passaram todos os povos impactados pelo projeto de desenvolvimento por meio da colonização europeia no território, seguem em curso até os dias atuais. As ressignificações culturais promovidas pela culinária em um sistema alimentar que traduz a cultura de cada povo são referências da memória e da história de resiliência consequente do contato.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Como metodologia, durante a pesquisa de doutorado realizada na Terra Indígena Tekoá Vy’á Mbyá-Guarani, em Major Gercino-SC, foram utilizadas diferentes ferramentas de análise, como a etnografia, história oral, memória, trajetória de vida, observação participante, considerando-se o entrecruzamento de diferentes áreas do conhecimento em uma abordagem qualitativa e exploratória, ancoradas na análise interseccional dos resultados obtidos pelas informações aliadas às referências bibliográficas. Recorreu-se ao uso de diversas técnicas de pesquisa, tais como observações, anotações no diário de campo, fotografias, entrevistas orientadas por roteiros, análise de notícias de jornais e mapas para a compreensão da construção da realidade e da atualização da cultura por meio da tradição (Cunha, 2009; Duhram, 2004; Lévi-Strauss, 2004; Simson, 2003; Kemp, 2000; Bosi, 1979; Geertz, 1978; Berger E Luckmann, 1983). Os instrumentos metodológicos utilizados foram como alicerce para alcançar os objetivos da pesquisa, para a compreensão das consequências do contato interétnico entre indígenas e imigrantes europeus a partir do processo de colonização até os dias atuais.

4 ANÁLISE DE RESULTADOS

A pesquisa revela que as adaptações alimentares e culinárias estão presentes nas diferentes culturas indígenas e não indígenas que há séculos coabitam o mesmo território (Dória, 2018; Matthes, 2017; Gabriel, 2014). As comidas preparadas pela gestão do consumo de alimentos, realizadas principalmente pelas mulheres nas famílias, garantiu a continuidade das práticas ancestrais comunitárias e tradicionais pertencentes a cosmologia de cada povo. Práticas estruturantes atualizadas até a contemporaneidade estão presentes nas adaptações entre os povos originários e descendentes de imigrantes.

Como resultado, apresenta-se a observação de algumas adaptações culinárias para os povos indígenas e para os imigrantes europeus. A partir da utilização de carnes de caça e peixes, frutas silvestres, mel, tubérculos locais como mandioca e batata-doce e a utilização de plantas medicinais, um complexo alimentar foi desenvolvido para amparar a colonização por meio da produção de comidas. A culinária e o consequente papel da mulher para a adaptação alimentar no território ampararam a sobrevivência dos povos durante o processo de contato. Os saberes e fazeres relacionados às comidas são considerados as bases que estruturaram o desenvolvimento dos diferentes povos e da continuidade de suas culturas (Silva, 2008; Renaux, 1995; Seyferth, 1974).

Muitos dos saberes relacionados à culinária regional e nacional na atualidade foram incorporados dos grupos indígenas locais, saberes adquiridos por meio dos recursos encontrados na Mata Atlântica, contribuindo decisivamente para o desenvolvimento local e regional até os dias atuais. As mulheres foram as maiores detentoras desse saber que vêm sendo repassado e estruturado de uma geração à outra (Gabriel; Silva, 2019; Bourdieu, 1989).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nas reflexões teóricas apresentadas no artigo, observa-se a constante transformação das sociedades por meio de adaptações alimentares cotidianas voltadas à sobrevivência, apoiadas no sistema culinário vigente e atualizadas nas práticas alimentares festivas que marcam a tradição. A relação afetiva com a comida marca o processo educativo, fortalece as memórias e os aprendizados de uma geração para a outra, em especial, pelos laços familiares que acompanham o tempo.

Cada cultura, a seu modo, cria e reproduz no seu sistema de símbolos, amparando a tradição em torno de sua identidade étnica. O respeito entre as diferentes culturas ocorre por meio do conhecimento sobre a alteridade e diversidade, pela dignidade, pelo exercício da cidadania, na oportunidade do acesso aos direitos básicos e ao conhecimento sobre os direitos humanos em suas particularidades.

Por fim, ressalta-se a importância de reconhecer as diferenças culturais para oportunizar espaços educativos de diálogo, promover ações afirmativas, projetos e políticas públicas voltadas ao reconhecimento das diferenças culturais, suas similaridades e potencialidades. Reconhecer cada cultura como única, cada qual com valor inestimável, é um caminho para o reconhecimento do patrimônio cultural como herança de seus antepassados, igualmente reconhecidos em seu corpo social (Bourdieu, 1989). Aos povos indígenas é de fundamental importância a regularização de suas terras para a continuidade das práticas culturais milenares vivenciadas no território, incluindo-se a tradição alimentar.

REFERÊNCIAS

- BERGER, P. L; LUCKMANN, T. **A construção social da realidade**. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 1983.
- BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade**: lembranças de velhos. São Paulo, 1979.
- BOURDIEU, Pierre. **O Poder Simbólico**. Tradução de Fernando Tomaz, Rio de Janeiro: DIFEL, 1989.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Identidade e etnia**: construção da pessoa e resistência cultural. Papéis, personagens e pessoas. São Paulo: Brasiliense, 1986. p. 13-49.
- BRIGHENTI, Clovis Antonio. Povos Indígenas em Santa Catarina. *In*: NÖTZOLD, Ana Lúcia Vulfe; ROSA, Helena Alpini; BRINGMANN, Sandor Fernando (org.). **Etnohistória, história indígena e educação**: contribuições ao debate. Editora Pallotti. Porto Alegre (RS) 2012.
- CANDAU, Vera Maria. Direitos humanos, educação e interculturalidade: as tensões entre igualdade e diferença. **Revista Brasileira de Educação**, v. 13, n. 37, p. 45-56, jan./abr., 2008.
- CARDIM, Fernando. **Tratados da terra e gente do Brasil**. Rio de Janeiro, ed. 1925.
- CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. **Identidade, etnia e estrutura social**. São Paulo: Livraria Pioneira Editora, 1976.
- CONTRERAS, Jesús. **Alimentación y cultura**: reflexiones desde la Antropología. *Revista Chilena de Antropología*. n.11, 1992, p. 95-111. Disponível em: <http://www.revistadeantropologia.uchile.cl/index.php/RCA/article/view/17643>. Acesso em: 13 out. 2014.
- CUNHA, Manuela Carneiro da. **Cultura Com Aspas e Outros Ensaio**. São Paulo: Cosac Naify, 2009.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **A cozinha dos guaranis**: de onde partiu a culinária caipira. A culinária caipira da Paulistânia. Ed. Três Estrelas, 2018.
- DUHRAM, Eunice Ribeiro. **A dinâmica da cultura**: ensaios de antropologia. Cosac Naif, 2004.
- FANON, Frantz. **Os condenados da terra**. 2. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1979.
- GABRIEL, Vandrezza Amante. Mbyá-Guarani, **Alimentação e Identidade no Território: a aldeia V'ya – Major Gercino (SC)**. (Dissertação de Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional/ PPGDR. Universidade Regional de Blumenau/ FURB, 2014. Disponível em: https://bu.furb.br/docs/DS/2014/358325_1_1.pdf. Acesso em: 11 mai. 2023.

GABRIEL, Vandrezza Amante e SILVA, Marilda Checcucci Gonçalves da. O impacto da colonização europeia na alimentação e o papel da mulher indígena na conservação do patrimônio alimentar. **Revista Guaju**, Matinhos, v.5, n.1, p. 71-94, jan./jun. 2019. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/guaju/article/view/66168>. Acesso em: 30 abr. 2023.

GALLASSINI, Robson. Xokleng: a trajetória de um povo frente ao processo de imigração europeia no século XIX. In: NIEBUHR, Marlus (org.). **Brusque 150 anos: tecendo uma história de coragem**. Prefeitura de Brusque, 2012.

GALLOIS, Dominique Tilkin. Terras ocupadas? Territórios? Territorialidades? In: RICARDO, Fany (org.). **Terras indígenas e unidades de conservação da natureza**. O desafio das sobreposições territoriais. São Paulo: Instituto Socioambiental 2004, p. 37-41. Disponível vem: https://pib.socioambiental.org/files/file/PIB_institucional/dgallois-1.pdf. Acesso em: 11 mar. 2019.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Trad. Fanny Wrobel – Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

KATZ, Esther. **Alimentação Indígena na América Latina: Comida Invisível, comida de pobres ou Patrimônio Culinário?** IRD/CDS-UnB. Espaço Ameríndio, Porto Alegre, v. 3, n. 1, p. 25-41, jan./jun. 2009.

KEMP, Kênia. Identidade Cultural. In: GUERREIRO, Silas (org.). **Antropos e Psique: o outro e sua subjetividade**. São Paulo: Olho d'Água, 2000, p. 65-85.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O cru e o cozido. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

LEWKOWICZ, Rita; PRADELLA, Luiz Gustavo Souza. Algumas ideias equivocadas sobre povos indígenas e suas terras. In: RIO GRANDE DO SUL. **Comissão de Cidadania e Direitos Humanos**. Coletivos Guarani no Rio Grande do Sul: territorialidade, interetnicidade, sobreposições e direitos específicos. Porto Alegre: ALRS/ CCDH, 2010, p. 77-93.

MATTHES, Daniela. **Patrimônio cultural e desenvolvimento no território: a cuca (kuchen) como elemento emblemático no Médio Vale do Itajaí-SC**. (Dissertação). FURB, Blumenau, 2017. Disponível em: https://bu.furb.br/docs/DS/2017/363144_1_1.pdf. Acesso em: 30 abr. 2023.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. v 16, n. 47. outubro/2001, p. 31-41. Disponível em: <http://www.uff.br/saudecultura/artigos-encontro-6/Texto08.pdf>. Acesso em: 21 set. 2016.

NAMBLÁ, Marcondes. **Infância Laklãnõ: Ensaio Preliminar**. Trabalho de Conclusão de Curso da Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata Atlântica (UFSC). Como parte dos requisitos necessários para obtenção do grau em licenciatura com ênfase em linguagens sob a orientação da professora Clarissa Rocha Melo. Florianópolis 2015. Disponível em: <http://licenciaturaindigena.ufsc.br/files/2015/04/Marcondes-Nambla.pdf>. Acesso em: 15 jan. 2018.

PACHECO DE OLIVEIRA, João. Muita terra para pouco índio? Uma introdução (crítica) ao indigenismo e à atualização do preconceito. *In*: SILVA, Aracy Lopes de; GRUPIONI, Luiz Donisete Benzi (org.). **A temática Indígena na escola**: novos subsídios para professores de 1.º e 2.º graus. Brasília: MEC/ MARI/ UNESCO, 1995, p. 61-86.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. De Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Silva Rial e Jaimir Conte. Tradução Editora da UFSC: Florianópolis, 2004.

RENAUX, Maria Luíza. **O outro lado da história**: o papel da mulher no Vale do Itajaí, 1850-1950. Blumenau: Ed. da FURB, 1995.

RIBEIRO, Berta G. A contribuição dos povos indígenas à cultura brasileira. *In*: SILVA, Aracy Lopes de; GRUPIONI, Luiz Donisete Benzi (org.). **A temática Indígena na escola**: novos subsídios para professores de 1.º e 2.º graus. Brasília: MEC/ MARI/ UNESCO, 1995, p. 197-219.

SALGADO, Carlos Antonio Bezerra. Segurança alimentar e nutricional em terras indígenas. **Revista de Estudos e Pesquisas**. FUNAI: Brasília, v.4, n.1, p. 131-186, jul.2007.

SANFUENTES ECHEVERRIA, Olaya. Europa y su percepción del nuevo mundo a través de las especies comestibles y los espacios americanos em el siglo XVI. *Historia* (Santiago), Santiago, v. 39, n. 2. Dec. 2006, p. 531-556. Disponível em: https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-71942006000200006. Acesso em: 05 abr. 2020.

SANTILLI, Juliana; EMPERAIRE, Laure. A Agrobiodiversidade e os Direitos dos Agricultores Tradicionais. *In*: **Povos Indígenas no Brasil 2001 a 2005**. Instituto Socioambiental/ ISA. São Paulo, 2006, p. 100-103.

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

SAVOLDI, Adiles. **Olhares sobre a terra indígena Xaçecó**. Municípios de Ipuauçu e Entre Rios/SC. (s/d).

SEYFERTH, Giralda. **A colonização alemã no Vale do Itajaí-Mirim**: um estudo de desenvolvimento econômico. Porto Alegre: Movimento, 1974.

SILVA, Marilda Checcucci Gonçalves da. **O papel da mulher no processo de adaptação alimentar dos imigrantes europeus em Blumenau**. Fazendo Gênero 8. Corpo, Violência e Poder. Florianópolis: 2008. Disponível em: http://www.fazendogenero.ufsc.br/8/sts/ST6/Marilda_Checcucci_Goncalves_da_Silva_06.pdf. Acesso em: 27 out. 2014.

_____. A Alimentação e a Culinária de Imigração Europeia no Vale do Itajaí. **Revista de Divulgação Cultural**. O Humano. N. 80, maio/agosto. Edifurb, Blumenau, 2003.

SIMSON, Olga Rodrigues de Moraes. Memória, cultura e poder na sociedade do esquecimento. *Augusto Guzzo Revista Acadêmica*, São Paulo, n. 6, p. 14-18, may 2003. Disponível em: http://www.fics.edu.br/index.php/augusto_guzzo/article/view/57. Acesso em: 18 fev. 2019.

SLOW FOOD. Uma conquista rumo ao alimento bom, limpo e justo para todos: Merenda Escolar Indígena no Amazonas, 2019. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/1517-uma-conquista-rumo-a-alimento-bom-limpo-e-justo-para-todos-merenda-escolar-indigena-no-amazonas>. Acesso em: 28 nov. 2019.

SEYFERTH, Giralda. Família, condição feminina e migração. *Fazendo Gênero* 10. Florianópolis, 2013. Disponível em: http://www.fg2013.wwc2017.eventos.dype.com.br/resources/anais/20/1374877903_ARQUIVO_Seyferth.pdf. Acesso em: 30 abr. 2023.

SEYFERTH, Giralda. A colonização alemã no Vale do Itajaí-Mirim: um estudo de desenvolvimento econômico. Porto Alegre: Movimento, 1974.

TEMPASS, Martín César. O belo discreto: a estética alimentar Mbyá-Guarani. *Revista Espaço Ameríndio*, Porto Alegre: v. 1, n. 1, p. 170-194, jul./dez. 2007. Disponível em: 272 <http://seer.ufrgs.br/index.php/EspacoAmerindio/article/viewFile/2567/1568>. Acesso em: 18 mar. 2013.

THEIS, Ivo Marcos. Desenvolvimento Desigual e Planejamento Regional no Brasil. *Revista Paranaense de Desenvolvimento*. Curitiba, v.37, n.131, p.79-97, jul./dez. 2016, p.79-97.

WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. *Revista Hábitus*. Goiânia, v.11, n.1, p.13-34, jan./jun. 2013.