Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública

**Tradição como transformação: práticas e
conhecimentos sobre alimentação entre os Guarani na
Tekoa Pyau (São Paulo/SP)**

Cristiana Marinho Maymone

**Dissertação apresentada à Faculdade de Saúde
Pública, Universidade de São Paulo – USP, para
obtenção do título de Mestre em Ciências, junto ao
Programa de Pós-Graduação em Nutrição em Saúde
Pública**

Área de concentração: Nutrição em Saúde Pública

Orientadora: Profa. Dra. Fernanda Baeza Scagliusi

**Co-orientadora: Profa. Dra. Valéria Mendonça de
Macedo**

São Paulo

2017

Tradição como transformação: práticas e conhecimentos sobre alimentação entre os Guarani na Tekoa Pyau (São Paulo/SP)

Cristiana Marinho Maymone

Dissertação apresentada à Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo – USP, para obtenção do título de Mestre em Ciências, junto ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública

Área de concentração: Nutrição em Saúde Pública

Orientadora: Profa. Dra. Fernanda Baeza Scagliusi

Co-orientadora: Profa. Dra. Valéria Mendonça de Macedo

Versão Corrigida

São Paulo

2017

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Maymone, Cristiana Marinho Tradição como transformação: práticas e conhecimentos sobre alimentação entre os Guarani na Tekoa Pyau São Paulo (SP) / Cristiana Marinho Maymone; orientadora Fernanda Baeza Scagliusi; co-orientadora Valéria Mendonça de Macedo. -- São Paulo, 2017. 152 p.

Dissertação (Mestrado) -- Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 2017.

1. Guarani. 2. Cultura. 3. Etnografia. 4. Antropologia e Alimentação. I. Scagliusi, Fernanda Baeza, orient. II. Macedo, Valéria Mendonça de co-orient. III. Título.

Para as mulheres guerreiras Guarani da Terra Indígena Jaraguá

Para minha mãe pelo eterno acompanhamento

Para minha avó que se foi neste processo sem que eu tivesse a oportunidade de despedida

AGRADECIMENTOS

Organizo meus agradecimentos por ordem das pessoas que apareceram no meu processo do mestrado. As pessoas aqui presentes foram fundamentais para concluir este trabalho e aqui não conseguirei expressar toda gratidão que tenho por elas.

Agradeço à minha família, pois boa parte do que sou devo a ela: minha mãe, meu pai, minha irmã e meu irmão. Para minha irmã e minha cunhada um agradecimento especial pela contribuição na revisão da dissertação.

Durante minha graduação duas pessoas me proporcionaram a primeira oportunidade de trabalhar em áreas indígenas. E por mais que nosso contato hoje seja bem escasso, agradeço à Sônia Lucena e Arineide Guerra.

Ao chegar em São Paulo me empenhei em buscar fazer o mestrado. Buscando pelos currículos de professoras da área de antropologia da alimentação, encontro a Fernanda que com sua enorme generosidade me estendeu não só a mão, mas o coração. Foi surpreendente como tive minhas experiências valorizadas desde nossa primeira conversa via Skype. Me acolheu com uma relação entre professora e aluna tão horizontal que nem imaginei que isso poderia existir. Gratidão pela oportunidade, paciência e confiança.

Ainda antes de ingressar no mestrado, trabalhei como Agente Cultural do Programa Aldeias e tive a honra de trabalhar com pessoas que foram referências na militância indigenista e que meus aprendizados com essas pessoas foram imensuráveis: Lucas Keese, Vinícius Toro, Guilherme Martins, Breno Zúnica, Naiana Padial, Bruno Moraes, Daniel Pierri, Martha Bernardo. Por eles, conheci o Jordi, meu professor de Guarani que além de me ensinar um pouco a língua, me deu várias dicas sobre as reflexões dos Guarani sobre a alimentação.

Conhecendo as aldeias, fui muito bem acolhida pela TI Jaraguá. E os Guarani lideranças da Tekoa Pyau se dispuseram a contribuir na construção desta dissertação. Agradeço todos os Guarani que fizeram parte de minha jornada, em especial: Patrícia, Roberta, Victor, Jandira, Jandirinha, Bastião, Jaciara, Wiliam, Richard, Laura. Da Tekoa Ytu, não posso deixar de agradecer à Sônia e Márcia que me inspiraram com exemplo de mulheres fortes.

Também antes de entrar no mestrado, conheci a minha co-orientadora, Valéria, com quem conseguimos fazer algumas parcerias na aldeia e que se estendeu ao mestrado. O admirável conhecimento na antropologia foi compartilhado comigo de forma tão generosa que sem ela não conseguiria boa parte da densidade desta dissertação. Gratidão pela atenção e ensinamentos.

Durante o mestrado resolvi conviver com meu companheiro. Este que acompanhou cada passo da construção desta dissertação me alimentando, me acalmando, me aguentando, me ajudando na escrita, nas escolhas e tratamento das fotos e muitas vezes ficando com a administração da nossa casa inteira, enquanto me concentrava no mestrado. Com ele compartilhei e dialoguei sobre meus dados da pesquisa da forma mais prazerosa possível.

Aos trabalhadores da biblioteca, em especial à Vera com sua atenção e grande disposição em me ajudar na construção das minhas referências bibliográficas. Também

agradeço ao Adilson do setor de Tecnologia da Comunicação e Informação que além de me auxiliar nos processos burocráticos para utilização da videoconferência, teve uma forma de falar que me tranquilizava tanto que me fez sentir prazer em encontrá-lo nos corredores da faculdade e ter boas conversas.

À Dominique Gallois, por ter me permitido assistir suas aulas, as quais contribuíram imensamente nas referências desta dissertação.

À Francine Even, parceira de aula e de trabalho. Terminou o mestrado antes de mim e compartilhou sua experiência em administrar o tempo e a ansiedade.

Às representantes discentes que, no maior momento de discriminação, me ajudaram a enfrentar e reverter a situação preconceituosa: Kamila Gabe, Priscila Machado e o alto-astrol da Ana Sanches.

Durante o mestrado senti muita falta de compartilhar meus dados com outras pessoas acadêmicas, além das minhas orientadoras. No fim do mestrado, inicia o Grupo de Pesquisa em Alimentação e Cultura que com os orientandos da professora Fernanda, me ouviram, perguntaram e puderam me auxiliar a refletir meus dados: Ramiro Unsain, Fernanda Sabatini, Isabel Perez, Mayara Sanay, César Vicente, Fernanda Imamura, Caio Pereira, Luiz Aburad, Mariana Dimitrov, Priscila Sato. Para Fernanda Sabatini e Isabel Perez também por estarem no mestrado no mesmo período que eu e por isso pudemos desvendar juntas muitos nós burocráticos neste tempo.

Agradeço à Alessandra da secretaria da Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública, pois no fim do mestrado me deu dicas muito preciosas para conseguir terminar a burocracia do trabalho.

À Chirley Maria, que faltando menos de um dia da entrega da dissertação, leu parte desta dissertação dando muitas contribuições de acordo com sua vasta experiência na aldeia.

Para todas mulheres afro-nordestinas que vieram antes de mim para a USP, ainda há muito o que percorrer, tomara que inspiraremos sonhos.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pelo apoio financeiro.

Porã ete!

“...esta tarde nos reunimos em terras indígenas e seguimos a liderança dos povos originários que, apesar de massiva violência genocida, nunca renunciaram a luta pela terra, pela água, pela cultura e pelo seu povo.”

Tradução livre do discurso de Ângela Davis na Women's March em 21 de janeiro de 2017

RESUMO

MAYMONE, C. M. **Tradição como transformação:** práticas e conhecimentos sobre alimentação entre os Guarani na Tekoa Pyau (São Paulo/SP). 2017. Dissertação – Faculdade de Saúde Pública da USP, São Paulo, 2017.

Introdução - Os Guarani da Tekoa Pyau, aldeia localizada no município de São Paulo, estão cada vez mais confinados em uma pequena área e ameaçados por disputas territoriais em razão da intensificação da ocupação urbana no entorno. A escassez de terra, que impossibilita muitas atividades tradicionais, e o afluxo crescente de pessoas e mercadorias da cidade fazem com que a vida na aldeia não prescindia de produtos industrializados. Uma grande dificuldade em manter a saúde dos corpos e da vida entre os Guarani é o acesso ao *tembiu etei* ('alimento verdadeiro'), cujo conceito perpassa questões políticas, ambientais, econômicas, espirituais, sociais e de saúde. **Objetivos** - Pesquisar práticas e conhecimentos sobre alimentação e comensalidade na conjuntura presente da Tekoa Pyau, considerando as singularidades dessa aldeia inserida na cidade de São Paulo. **Metodologia** - A etnografia foi escolhida como ferramenta metodológica para busca de compreensão de um mundo em que as práticas (aqui, particularmente, as da alimentação) só podem ser apreendidas em seus significados locais. As técnicas utilizadas foram a entrevista semiestruturada com moradores guarani e trabalhadores *jurua* ('não indígena') da aldeia e a observação participante. Houve convívio no local e fortalecimento do vínculo que já foi estabelecido em atividades de anos anteriores. De posse desse material organizado, foi realizada análise. **Resultados** - Os Guarani da Tekoa Pyau se esforçam para manter forte o *nhandereko* ('nosso modo de viver') nos diversos ambientes em que ocorrem transferências de saberes entre gerações: nas matas, quintais, casas, famílias, escolas, cidades, bem como em ocasiões cotidianas e rituais. Mas a vida nessa aldeia guarani na capital paulista também implica o manejo cotidiano de relações com pessoas, coisas e saberes *jurua*. Os Guarani categorizam os alimentos em "morto" e "vivo", sendo o primeiro os alimentos comprados no mercado, empacotados e que enfraquecem os corpos; já alimentos vivos são extraídos da natureza e os fortalecem. Entre os "vivos", existe o *avaxi etei* ('milho verdadeiro'), dádiva de Nhanderu ('Nosso Pai', divindade) e base da alimentação tradicional Guarani. Moradores da Pyau se orgulham de buscar sementes em outras aldeias para plantar ou guardar e distribuir. Na categoria de alimentos mortos, aqueles açucarados e ultraprocessados são bastante presentes. Ao fazer dialogar o material etnográfico com as políticas que envolvem Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), pondera-se que não há consolidação da Vigilância Alimentar e Nutricional em sistema, mau uso de gerência pública com distribuição inadequada

de fórmulas infantis, invisibilidade política, cestas básicas distribuídas sem frequência definida e com alimentos que não dialogam com a alimentação tradicional Guarani, além de poucos efeitos positivos das políticas do bolsa família e da alimentação escolar. **Conclusão** - Os Guarani Mbya buscam maneiras de não perder práticas e conhecimentos que fortalecem o corpo, particularmente na preparação dos alimentos, mesmo que os ingredientes sejam comprados. Seus saberes tradicionais se articulam e são a matriz de significação de práticas na conjuntura atual. Apesar do conceito de SAN estar embasado em concepções ocidentais, são necessárias alianças que se articulem ao *nhandereko* para a garantia da segurança e soberania alimentar.

Descritores: Guarani, Alimentação indígena, Indígenas em contexto urbano, Etnografia, Antropologia e alimentação.

ABSTRACT

MAYMONE, C. M. **Tradition as transformation:** practices and knowledge about feeding among the Guarani in Tekoa Pyau (São Paulo/SP). 2017. Dissertation – Faculdade de Saúde Pública, USP, São Paulo, 2017.

Introduction - The Guarani of Tekoa Pyau, a village located in the municipality of São Paulo, are increasingly confined in a small area and threatened by territorial disputes due to the intensification of urban occupation in the surrounding area. The scarcity of land, which makes it impossible for many traditional activities, and the growing influx of people and goods from the city, makes that village dependent of industrialized products. Maintaining the health of bodies and life among the Guarani is limited because of the lack of access to *tembiu etei* ('true food'), whose concept pervades political, environmental, economic, spiritual, social and health issues. **Objectives** - Research practices and knowledge about feeding and commensality in the present conjuncture of Tekoa Pyau, considering singularities of this vilage inserted in the city of São Paulo. **Methodology** - Ethnography was chosen as a methodological tool to search for an understanding of a world in which practices (here, particularly, those of feeding) can only be apprehended in their local meanings. The approach used were the semi-structured interview with Guarani residents and jurua ('non-indigenous') workers from the village and participant observation. There was interaction at the site and strengthening of the bond that was already established in activities of previous years. With possession of this organized material, analysis was carried out. **Results** - The Guarani of Tekoa Pyau strive to maintain strong *nhandereko* ('our way of life') in the different environments in which transfers of knowledge between generations take place: in the woods, backyards, houses, families, schools, cities, as well as in everyday occasions and rituals. But life in this Guarani village in the capital of São Paulo also implies the daily management of relationships with jurua people, things and knowledge. The Guarani categorize food as "dead" and "living". "Dead" are food bought on the market, packaged and that weakens the body. Then, "living" food are extracted from nature and strengthens the body. Among the "living", there is the *avaxi etei* ('true corn'), a gift from Nhanderu ('Our Father', divinity) and the basis of the traditional Guarani food. Residents of Pyau pride themselves on seeking seed in other villages to plant or store and distribute. Sugary and ultraprocessed food are quite present in the category of "dead" foods. When comparing the ethnographic material with the policies that involve Food and Nutrition Security (SAN), it is considered that, beyond the few positive effects of government family support plan, there is no consolidation of Food and Nutrition Surveillance in the system. Furthermore, there is

inadequate distribution of infant formulas, political invisibility, undefined schedule to distribute food baskets and food distribution that are not compatible with the traditional Guarani diet.

Conclusion - Guarani Mbya seek ways to not lose practices and knowledge that strengthen the body, particularly in the preparation of food, even if the ingredients are purchased. Its traditional knowledges essential for their development. Although the concept of SAN is based on Western conceptions, alliances to the *nhandereko* are necessary for the guarantee of security and food sovereignty.

Descriptors: Guarani, Indigenous Food, Indigenous people in urban context, Ethnography, Anthropology and food.

SUMÁRIO

NOTAS	14
INTRODUÇÃO	15
CONHECIMENTOS E PRÁTICAS GUARANI MBYA RELATIVAS À ALIMENTAÇÃO	16
SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	21
OBJETIVOS	24
OBJETIVOS GERAIS	24
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	24
PERCURSOS METODOLÓGICOS: BELO CAMINHO	25
DESENHO DO ESTUDO	25
TRABALHO DE CAMPO	26
PRODUÇÃO E ANÁLISE DE DADOS	27
OBSERVAÇÃO PARTICIPANTE	30
AS ENTREVISTAS	31
A FOTOGRAFIA	35
O CAMINHO DO ESTUDO ETNOGRÁFICO	37
ASPECTOS ÉTICOS	38
RESULTADOS E DISCUSSÃO	39
ORGANIZAÇÃO SOCIAL DA TEKOA PYAU	39
PRÁTICAS DE ALIMENTAÇÃO E COMENSALIDADE NA TEKOA PYAU	48
NAS MATAS E NOS QUINTAIS	49
NAS CASAS E FAMÍLIAS	57
NAS ESCOLAS	77
NOS RITUAIS	90
TRADIÇÃO COMO TRANSFORMAÇÃO	98
COMIDA DOCE	102
MILHO – <i>AVAXI ETE</i> – BASE DA ALIMENTAÇÃO MBYA	107
DIÁLOGOS POSSÍVEIS COM A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	112
EXERCÍCIO DE REFLEXIVIDADE SOBRE MINHA FORMAÇÃO	129
CONSIDERAÇÕES FINAIS	135
REFERÊNCIAS	139
ANEXO	145
TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	145
APÊNDICE	147
Glossário de palavras guarani utilizadas	147
LATTES	150
Cristiana Marinho Maymone	150
Fernanda Baeza Scagliusi	151
Valéria Mendonça Macedo	152

LISTA DE FIGURAS

Foto 01: Mulheres pilando no ritual da erva mate	36
Figura 01: Área de demarcação da TI Jaraguá	44
Foto 02: Vista da Tekoa Pyau pela Estrada Turística do Jaraguá	44
Foto 03: Presença constante de animais domésticos, chão de terra batido e casas muito próximas umas das outras na Tekoa Pyau	45
Foto 04: Crianças brincando no muro que limita a Tekoa Pyau na Avenida Comendador José de Matos	45
Foto 05: Mulheres em frente às suas casas vendendo artesanato - esculturas em formato de bichos	46
Foto 06: Vista do alto da Tekoa Pyau, onde é possível observar de um lado a Estrada Turística do Jaraguá e do outro Rodovia dos Bandeirantes	46
Foto 07: Parte de trás do galpão com vista para o Pico do Jaraguá	47
Foto 08: Lateral do galpão	47
Foto 09: Semente de <i>takua ree</i> – cana Guarani	56
Foto 10: <i>Jety</i> – Batata-doce	56
Foto 11: Guarani reunidos pela manhã conversando, bebendo chimarrão, fumando <i>petygua</i> ao redor da fogueira, e também preparando comida	73
Foto 12: <i>Avaxi tupi</i> preparado em evento sobre alimentação tradicional organizado pelo CECI	73
Foto 13: <i>Xipa</i> prepara do em evento sobre alimentação tradicional organizado pelo CECI	74
Foto 14: Evento sobre alimentação tradicional organizado pelo CECI – 01	74
Foto 15: Evento sobre alimentação tradicional organizado pelo CECI – 02	75
Foto 16: Crianças Guarani brincam com a xepa recebida - 01	75
Foto 17: Crianças Guarani brincam com a xepa recebida - 02	76
Foto 18: Crianças Guarani brincam com a xepa recebida - 03	76
Foto 19: Rótulo de <i>nuggets</i> da Escola Estadual da TI Jaraguá	86
Foto 20: Criança matriculada no CECI em atividade do plantio	87
Foto 21: Aviso afixado em quadro de avisos da UBS da TI Jaraguá	87
Foto 22: Estoque da alimentação escolar da Escola Estadual	88
Foto 23: Alimentação empacotada da Escola Estadual	88
Foto 24: Preparação da comida tradicional realizada pelo CECI – 01	89
Foto 25: Preparação da comida tradicional realizada pelo CECI – 02	89
Foto 26: <i>Omoataxi</i> no ritual de consagração das frutas - 01	95
Foto 27: <i>Omoataxi</i> no ritual de consagração das frutas – 01	95
Foto 28: Mulheres pilando mate no <i>ka´a nhemongarai</i> – 01	96
Foto 29: Mulheres pilando mate no <i>ka´a nhemongarai</i> – 02	96
Foto 30: Alimentação após batismo das frutas	97
Foto 31: Cabaça com mate posto pelas mulheres	97
Foto 32: Presente de <i>jurua</i> em festa de dia das crianças	106
Foto 33: Sorvetes sendo consumido por crianças e adultos da aldeia	106
Foto 34: <i>Avaxi etei</i>	112

SIGLAS UTILIZADAS

AIS	Agente Indígena de Saúde
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CAE	Conselho de Alimentação Escolar
CGY	Comissão Guarani Yvyrupa
CECI	Centro Educacional da Cultura Indígena
COMUSAN	Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo
CONDISI	Conselho Distrital de Saúde Indígena
CONSEA	Conselho Nacional de Alimentação e Nutrição
CPISP	Comissão Pró-Índio de São Paulo
CTI	Centro de Trabalho Indigenista
DIEESE	Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos
DISEI	Distrito Sanitário Especial Indígena
FAO	Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura
FUNAI	Fundação Nacional do Índio
LOSAN	Lei Orgânica da Alimentação e Nutrição
NASF	Núcleo de Atenção à Saúde da Família
ONG	Organização Não Governamental
PBF	Programa Bolsa Família
PEC	Proposta de Emenda Constitucional
POPs	Procedimentos Operacionais Padrão
PNAE	Política Nacional de Alimentação Escolar
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
PNGATI	Política Nacional de Gestão Ambiental e Territorial em terras Indígenas
RCID	Relatório Circunstanciado de Identificação e Delimitação
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SIASI	Sistema de Informação da Atenção à Saúde Indígena
SISVAN	Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
TI	Terra Indígena
UBS	Unidade Básica de Saúde

NOTAS

Não existe consenso sobre a forma ortográfica da escrita guarani entre os próprios Guarani. Por essa razão resolvi adotar as normas ortográficas durante minhas atividades de campo e a Convenção para a Grafia de nomes Tribais publicado em 1954 pela Revista de Antropologia.

Existe a vogal “y” no alfabeto guarani. Sua fonética é inexistente na língua portuguesa.

Os Guarani em São Paulo não costumam acentuar as palavras e segui esta convenção, mas a maioria das palavras na língua guarani são oxítonas.

Quanto à variação do termo “Guarani”, ele permanece sem ser flexionado e com a primeira letra em maiúsculo quando estiver no formato de substantivo gentílico, pois seus nomes são derivados de uma sociedade (brasileiros/Brasil) e não de somatória de pessoas. Quando se encontra na função de adjetivo, é flexionado e usa-se o minúsculo de acordo com o texto (alimentos guaranis).

Na aldeia em que a pesquisa foi realizada há poucos Guarani além dos Mbya. Por vezes no texto escrevi apenas “Guarani” por ser habitual falar desta forma na aldeia, mas não me arrisco a estender estes resultados aos outros Guarani, apesar de não existirem fronteiras fixas entre os chamados subgrupos desse povo.

PIERRI (2013) opta em não dar os nomes de seus interlocutores. Um dos argumentos para essa atitude é que muitos pesquisadores vão à aldeia procurando as pessoas para esclarecer certos pontos do que foi escrito em certos textos. Para evitar desconfortos decidi fazer o mesmo para os nomes dos meus interlocutores, bem como não mostrar rostos nas fotos.

INTRODUÇÃO

Os *Guarani Mbya* encontram-se no Brasil (nos estados do Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, havendo ainda algumas famílias que migraram para a região Norte, em uma comunidade no Pará), Argentina e Paraguai (CENTRO DE TRABALHO INDIGENISTA, 2015). Segundo recente publicação do Centro de Trabalho Indigenista (CENTRO DE TRABALHO INDIGENISTA, 2015), o Sul e o Sudeste brasileiro atualmente somam 153 terras guarani ocupadas, com apenas 17 regularizadas. As populações *Mbya* possuem uma configuração relacional marcada por uma significativa mobilidade entre as aldeias, com diferentes motivações, como visitar parentes, ir em busca de cônjuges, participar de rituais xamânicos, trocar artesanato, buscar sementes e/ou terras para plantio e fazer intercâmbios culturais (PISSOLATO, 2004; LADEIRA, 2007). É frequente a mudança ou a estadia prolongada em outras aldeias, pelas razões acima elencadas ou por conflitos fundiários com não-indígenas (LADEIRA, 2007; MACEDO, 2009). Tal mobilidade dificulta estimar a quantidade exata da população em cada *tekoa*¹ (CARDOSO, 2001; FELIPIM, 2001; LADEIRA, 2007).

Os Guarani Mbya são falantes de uma língua da família linguística Tupi-Guarani pertencente ao tronco Tupi (RODRIGUES, 2011) e possuem diferenças dialetais, históricas e culturais com outros subgrupos Guarani, como os Nhandeva e Kaiowa (HELD et al, 2011; LADEIRA, 2001). No Brasil, foi registrada a existência de 305 etnias e falantes de 274 línguas e/ou dialetos diferentes (COMISSÃO PRÓ-ÍNDIO, 2013).

Muitas aldeias são habitadas conjuntamente entre pessoas que se reconhecem como Guarani Mbya e Guarani Nhandeva ou Tupi Guarani, que podem ter diferenças dialetais. Por isso, é complicado estabelecer fronteiras entre esses subgrupos.

Entre os imensos desafios postos pelo convívio cada vez mais intenso com modos de viver *jurua* (não indígena), os Guarani com os quais tenho convivido e aprendido em observações preliminares destacam com muita ênfase as transformações nos corpos e nas relações advindas da alimentação (MACEDO, 2015).

As atividades produtivas tradicionais dos Guarani Mbya da cidade de São Paulo (plantio, confecção e venda de artesanato, coleta de materiais para construção de casas, produção de

¹ No sentido estrito é usado como aldeia, como *jurua* define o local onde moram os índios. Lugar onde se vive. Traduz comumente como aldeia, mas a expressão pode ser usada para diferentes espaços em que se efetivam modos de viver de outros seres. Para mais, ver Pissolato, 2007.

objetos de uso de rituais e a pesca) necessitam de espaços adequados e com elementos naturais que permitam a reprodução física e cultural de forma sustentável (FABBRI e RIBEIRO, 2007).

Para o enfrentamento dessas questões, os Guarani Mbya vêm reivindicando a ampliação das terras reconhecidas pelo Governo Federal para o usufruto de seu povo, de modo a poderem retomar atividades de plantio e outras práticas tradicionais. O reconhecimento da dimensão fundiária é a pauta central da luta guarani contra a política *jurua*, incluindo conflitos com grupos detentores de poder econômico, como os de exploração de recursos hídricos e agronegócio (COMISSÃO PRÓ-ÍNDIO, 2013).

Como parte desse movimento, novas aldeias vêm se formando em antigas ocupações ou áreas de circulação, caça e coleta (CENTRO DE TRABALHO INDIGENISTA, 2015). Nas aldeias da região do Jaraguá, onde esta pesquisa centrará foco, o avanço no processo do reconhecimento territorial tem impulsionado a articulação de seus moradores e alguns parceiros não indígenas para a ocupação de novos espaços em que seja possível viver de modo mais próximo ao ideal do *nhandereko* (nosso modo de viver).

No mapeamento realizado na cidade de São Paulo pelo Centro de Trabalho Indigenista, (CENTRO DE TRABALHO INDIGENISTA, 2015), os Mbya Guarani estão divididos nas seguintes Terras Indígenas (TI): TI Jaraguá², com as aldeias Tekoa Itakupe, Tekoa Pyau, Tekoa Ytu; TI Mboi Mirim, sem providências administrativas; TI Tenonde Porã, com as aldeias Kalipety e Yyrexakã em São Paulo e as aldeias Guyrapaju, Kuaray Rexakã, Karumbe'y, Pai Matias e Ventura-oikoa envolvendo as cidades de São Bernardo do Campo, São Vicente e Monguaguá; TI Barragem e TI Krukutu regularizadas, sendo que esta última envolve, além da cidade de São Paulo, São Bernardo do Campo.

CONHECIMENTOS E PRÁTICAS GUARANI MBYA RELATIVAS À ALIMENTAÇÃO

Discutir alimentação Guarani Mbya implica buscar conhecer relações cosmológicas que singularizam seu universo. Os Guarani Mbya *Yvy vai* (Terra ruim) e no horizonte ideal vislumbram alcançar *Yvy marã e'ỹ* (Terra imperecível, mais conhecida na literatura como Terra

² Durante a escrita desta dissertação houve a formação de mais duas aldeias que não constam no atlas citado: Itawera e Itaendy

sem males). Para esta busca, procuram imitar a vida dos deuses, que se distinguem dos viventes nesta terra por não serem perecíveis. No horizonte dessa busca está o estado de maturação corporal, o *aguyje*, que possibilita a imortalidade (PIERRI, 2014).

Na vida tradicional guarani, a base da alimentação é o *avaxi etei*, ‘milho verdadeiro’, que inclui diversas variedades e é considerado uma dádiva de *Nhanderu*, como chamam suas divindades. Também faz parte da agricultura tradicional o plantio de batata-doce (*jety*), amendoim (*mandovi*), mandioca (*mandio*), feijão (*kumanda*), mate (*ka’a*), palmito juçara (*jejy*) e algumas frutas (HELD et al, 2011; RODRIGUES, 2002; FELIPIM, 2001; CENTRO DE TRABALHO INDIGENISTA, 2005). Na cosmologia Guarani Mbya, esses alimentos foram criados pelas divindades e contribuem para a leveza do corpo, por isso são considerados *perfeitos* pelos Guarani para alcançarem o *aguyje*.

Em estudo sobre espécies de milho cultivadas pelos Guarani Mbya, FELIPIM (2001) relata que *avaxi etei* é uma classificação genérica que abrange todos os tipos de milho cultivado pelos Mbya Guarani, em contraste com o milho mais comumente cultivado pelos *jurua*, denominado *avaxi tupi* e considerado de proveniência estranha. O *avaxi etei* pode ter coloração azul, vermelha, branca, amarela, preta, branca com amarela, ou ainda ser multicolor, de acordo com a variedade. Geralmente os milhos são consumidos assados ou cozidos em diversas preparações, utilizando processos que incluem ralar, socar, ou debulhar as espigas. Segundo MACEDO (2015), as preparações culinárias mais comuns são baseadas no milho, ao exemplo de *mbyta* (espécie de pamonha), *mbojape* (pão de milho assado nas cinzas), *mbeju ha’e ei* (beiju com mel), *ka’ire poxy* (massa de fubá assada no bambu verde), *rorá* (farelo do milho cozido) e *ka’aguijy* (mingau fermentado de milho). Em relação a esta última preparação, FELIPIM (2001), entre outros autores, relata que ao consumi-lo o Guarani Mbya está limpando seu corpo e deixando-o leve. Além disso, a autora cita que algumas variedades também são utilizadas em práticas medicinais e/ou dieta em momentos do ciclo de vida que necessitam de alimentação especial. *Avaxi etei* também é fundamental na cerimônia do *nhemongaraí*³, traduzido como “batismo”, que realiza conexão com os seres celestes. O batismo pode ser do milho, mel, mate, frutas, sendo ocasião para o ritual de nomeação das crianças.

³ Nas aldeias do sudeste brasileiro existe grande esforço das lideranças e dos mais velhos em plantar este milho, porém a quantidade é pouca para poder realizar um ritual. Detalho melhor sobre esse assunto com foco na Tekoa Pyau no desenvolvimento da pesquisa.

Atualmente outro alimento muito presente nas aldeias é o *xipa* - massa de farinha de trigo frita, que foi reconhecida por um interlocutor de MACEDO (2009) como uma transformação do *mbeiju*, o qual é feito com farinha de milho e é assado.

Os Guarani Mbya, em geral, unem esforços para que as crianças cresçam frequentando a *opy* (comumente traduzida como ‘casa de reza’), onde se aprende ouvindo e compartilhando aconselhamentos, experiências, histórias e evocações a *Nhanderu* e a *Nhandexy Kuery*. A intensa conexão com as divindades se dá por meio do *petỹ* (fumo de corda) usado em um *petỹgua* (espécie de cachimbo com *petỹ* esfarelado com auxílio de uma faca pequena e bem afiada), *mborai* e *tarova* (cantos sagrados) e das *nhe’ẽ porã* (boa palavra – palavras das divindades enunciadas nas modalidades discursivas da casa de reza). Porém, com o avanço das cidades, existem conhecimentos e costumes, ao exemplo da alimentação tradicional, que os mais novos possuem difícil acesso nas aldeias localizadas em área urbana, sem rio e sem terra para plantio (COMISSÃO PRÓ-ÍNDIO, 2013).

Como mencionado, uma grande dificuldade no fortalecimento das tradições dos Guarani Mbya é o acesso ao *tembiu etei* (‘nossa comida verdadeira’), seguindo os ensinamentos de *Nhanderu*. O confinamento territorial em que os Guarani no município de São Paulo foram submetidos afeta diretamente as dinâmicas tradicionais de plantio, caça, coleta, rituais, bem como hábitos de consumo (MACEDO, 2015). Dessa forma, entre os impactos desse confinamento e a proximidade com o mercado urbano que teve alto crescimento ao redor das aldeias, destacam-se os hábitos alimentares adquiridos com alta participação dos alimentos ultraprocessados, ou seja, alimentos que, segundo MONTEIRO et al. (2016), está constituído por cinco ou mais ingredientes e que com frequência, possuem poucos alimentos *in natura* e alta presença de açúcares, sal, óleos, gorduras, estabilizantes, conservantes e aditivos com função de ocultar atributos sensoriais indesejáveis ou simular atributos de alimentos *in natura*. Sendo assim, desfavorece a alimentação tradicional, ao mesmo tempo em que lutam para que ela resista (COMISSÃO PRÓ-ÍNDIO, 2013).

FABBRI e RIBEIRO (2007), em seu estudo na área da saúde, reforçam o que dizem os mais velhos nas aldeias paulistanas: a ocorrência de doenças crônicas tem aumentado a partir do intenso contato dos indígenas com os não índios devido à modificação alimentar e ao sedentarismo. Uma entrevista com uma liderança guarani mbya realizada pela Comissão Pró-Índio apresentou claramente esse debate:

“Antigamente (...) lá na aldeia [referindo-se à infância na aldeia Rio Branco] não existia índio com problema de coração, não existia índio com problema de diabete, não existia índio

obeso, porque a alimentação era diferente lá, eu tinha isso até hoje (...) E lá qualquer remédio do mato resolvia o problema. O que está estragando com nossa saúde é a alimentação, eu tenho experiência, estou falando isso porque eu vivi lá, eu não nasci na cidade (...)” (Ari, então cacique da *Tekoa Ytu*).

Na Tekoa Pyau e em outras aldeias de São Paulo boa parte dos alimentos atualmente é adquirida através de doação de cestas básicas de diversas instituições governamentais ou não governamentais. Assim as refeições são geralmente feitas com alimentos que contêm nessas cestas. As crianças realizam café da manhã, almoço, jantar e lanches nas escolas. Nesta instituição, as cozinheiras são da própria comunidade, mas há restrições no poder de escolha do alimento a ser utilizado na escola. Uma das contribuições almejadas nesta pesquisa, dada a inexistência de trabalhos sobre o tema, foi aprofundar a investigação sobre a participação dos Guarani Mbya na escolha e no preparo dos alimentos no contexto escolar. Também foi possível refletir como é a gestão e uso da Política da Nacional da Alimentação Ecolar (PNAE) no local.

Para além do ambiente da escola, há também o uso cotidiano de alimentos ultraprocessados em muitas aldeias, o que mobiliza reflexões entre os Guarani. Apesar do apreço pelo gosto e a facilidade de acesso a esses produtos, os Guarani Mbya ponderam as transformações que eles realizam em seus corpos e em suas vidas, atribuindo a essa alimentação dos *jurua* a incidência cada vez maior de doenças e a dificuldade das crianças em se adaptarem à vida e a alimentação tradicional. Nesse sentido para muitos Guarani Mbya, o uso dos alimentos *jurua* acentua a incidência de doenças espirituais que eles chamam de *mba'eaxy*⁴ (MACEDO, 2009).

Ainda segundo MACEDO (2017), para geração de renda, os Guarani Mbya no estado de São Paulo buscam preferencialmente empregos dentro da aldeia, como na área da saúde, educação e projetos, já que muitos alegam não se acostumarem com trabalho sistemático e assalariado fora da aldeia. Outra forma recorrente de conseguir recurso financeiro é com a venda de artesanato feito com matérias-primas como taquara, caixeta, penas e sementes (COMISSÃO PRÓ-ÍNDIO, 2013). Como essas matérias-primas não são tão facilmente encontradas em diversas aldeias, muitas vezes os Guarani precisam adquiri-las no comércio ou por doações da sociedade civil organizada ou do Estado.

⁴ Segundo publicação do Centro de Trabalho Indigenista (Teko Mbaraeterã: Fortalecendo nosso verdadeiro modo de ser, 2005), o conceito de doença não possui determinação por fatores que identificamos como biológicos. O universo xamânico é a matriz de compreensão e atuação no processo saúde-doença, sem reproduzir as premissas de saberes e práticas da biomedicina ocidental.

Muitas famílias se beneficiam com programas de transferência de renda, que têm entre seus objetivos enunciados a melhoria da segurança alimentar. Porém, algumas famílias não querem matricular seus filhos na escola, por entender que a educação verdadeira deve ser dada na *opy*. Eles defendem que as crianças estão envolvidas em trabalhos tradicionais na aldeia e assim podem ser consideradas estudantes (CARDOSO, 2001; FABBRI e RIBEIRO, 2007; BERGAMACHI, 2007). Assim, recusam o controle da burocracia e se organizam para receberem o benefício sem se submeterem a condicionantes (MACEDO, 2017; HELD et al, 2011; RODRIGUES, 2002).

A alimentação é indissociável do universo cosmológico guarani e ameríndio de modo geral. MACEDO (2009) destaca por exemplo, que dar à luz uma criança envolve uma série de restrições alimentares para os pais. Nos últimos tempos esse costume tem sido menos seguido e alguns mais velhos dizem que as crianças se contorcem de dor, o que representa a raiva ao pai por não ter respeitado as regras alimentares.

Os Guarani não se submetem passivamente às políticas de saúde impostas pelo *jurua*. As mães guarani sabem quando os filhos estão doentes, por isso várias delas entendem como uma forma inadequada de controle o alerta dos profissionais da Unidade Básica de Saúde (UBS) sobre o baixo peso da criança. Quando as mães identificam que a criança está doente procuram o pajé da aldeia para que fortaleça e proteja seu filho, expulsando os agentes patogênicos que estão enfraquecendo seu corpo. Caso o pajé diga que se trata de uma doença de *jurua*, essas mães procuram a UBS ou outro serviço de saúde não indígena (COMISSÃO PRÓ-ÍNDIO, 2013; HELD, et al, 2011).

Para MACEDO (2015), os Guarani sabem das implicações que a comida dos não indígenas tem no corpo, e buscam não comer com os *jurua* ou como os *jurua*, mesmo que os ingredientes sejam de origem *jurua*. Utilizar de práticas de comensalidade que operam na lógica *jurua* torna o corpo mais fraco e suscetível à transformação corporal. Como destaca a autora, as práticas de comensalidade são fundamentais na constituição do corpo e na constituição do parentesco, o que ganha especial relevância no contexto da Tekoa Pyau, em área urbanizada e desprovida de área para plantio, caça e coleta. Esta dissertação busca dar contribuições a partir de uma descrição densa para o estudo destas práticas de comensalidade que se divergem no mundo *jurua* e no Guarani.

A Política Nacional de Atenção à Saúde Indígena (FUNASA, 2002) prevê a garantia da atenção integral a esses povos, reconhecendo e respeitando os modos próprios com que cada

povo concebe o processo saúde-doença. Porém, estes povos acabam tendo que se adequar a uma série de procedimentos burocráticos e institucionais que vão de encontro aos seus conhecimentos e costumes – limitando assim a efetivação de políticas diferenciadas. Ou seja, essa política possui uma estrutura pronta de serviços com ações pontuais voltadas a populações indígenas específicas. Devemos partir da ideia que esses povos sempre tiveram sistemas próprios e eficazes de saúde, curas e alimentação (COMISSÃO PRÓ-ÍNDIO, 2013), sendo assim, o conhecimento sobre eles contribuiria para a formação de profissionais que atuam na área da saúde desses grupos sociais específicos.

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

O significado de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), definido na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (BRASIL, 2012), é tão amplo que se torna difícil compreensão, podendo ter variadas interpretações conforme visões de mundo e seu entendimento depende do contexto:

“(...) a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como princípio práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural, e que sejam social econômica, e ambientalmente sustentáveis” (BRASIL, 2012).

A SAN considera aspectos relacionados à consumo de alimentos, contaminação química e biológica, qualidade nutricional, sanitária, produção sustentável e aceitabilidade cultural. A SAN é um direito que deve ser assegurado por meio de políticas interministeriais visando o acesso ininterrupto à alimentação saudável pautada pelo respeito à diversidade cultural (BRASIL, 2012).

Em 2014 a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) publica um relatório, com grande repercussão, com estudo sobre estratégias políticas promovidas pelo Brasil com objetivo de garantir o acesso de toda população ao alimento. E este estudo perpassou pela produção, disponibilidade dos alimentos, saúde, indicadores da insegurança alimentar e outros. Neste documento é relatado a situação urgente de Insegurança Alimentar em que estão os indígenas do Brasil sendo um dos principais desafios criar e fortalecer políticas para essa população (bem como quilombolas).

Para GARNELO (2009), a política oficial de segurança alimentar é marcada pela padronização de oferta de alimentos que interfere de maneira negativa na variabilidade cultural das práticas alimentares. A SAN, bem como suas políticas, é um conceito construído na lógica *jurua*.

O povo Guarani Mbya é bastante estigmatizado, sobretudo em São Paulo, e o consumo de alimentos industrializados é uma das razões alegadas por pessoas que questionam a presença da aldeia na capital. Esta dissertação se propõe a estudar o contexto de alguns aspectos da dinâmica sociocultural deste povo, fazendo uma articulação com a SAN.

Existem muitas publicações sobre a temática envolvendo os Guarani Mbya. O Centro de Trabalho Indigenista (CTI), bem como a Comissão Pró-Índio de São Paulo (CPISP) possuem um rico acervo incluindo cartilhas, livros, textos e materiais audiovisuais. No campo acadêmico, destaco os trabalhos de SEGALL-CORRÊA al. (2009), VERONA (2015), TEMPASS (2010), NASCIMENTO (2013) e SILVEIRA (2011).

Sabendo que os Guarani Mbya vêm fazendo reflexões em relação à transformação da alimentação e reconhecem seus efeitos associados ao campo espiritual, às doenças e adversidades, eles buscam maneiras de não perder conhecimentos e práticas que fortalecem o corpo (SILVEIRA 2011). A hipótese desta pesquisa foi que os saberes tradicionais dos Guarani Mbya se articulam e são a matriz de significação de práticas da conjuntura presente, marcadas pela grande limitação de comer como os antigos, dado o avanço dos *jurua* no entorno da aldeia, incorrendo na multiplicação de rodovias, casas, pessoas e outros equipamentos sociais.

A pesquisa partiu de inquietação pessoal enquanto profissional de saúde que atuou na área da saúde indígena centrada em abordagem etnocêntrica. As limitações eram perceptíveis, porém o problema não compreendido de tão complexo. Busco algumas respostas ao entendimento das práticas alimentares deste povo. O tema faz pensar sobre a relação dos estudos atuais na área de nutrição com questões indígenas, em especial, a disputa de terras. Ademais, contribui com o campo da saúde coletiva direcionando um olhar menos tecnicista no debate da alimentação e nutrição.

Após citar os objetivos desta dissertação, apresento como foi meu percurso metodológico. Neste item, detalho qual método escolhi para o estudo e meus motivos. Detalho os problemas que enfrentei para consolidar o diálogo com os Guarani e minha presença constante na aldeia.

Após buscar descrever aspectos da organização social da aldeia e com base no conceito de *sistema alimentar* (MACIEL e DE CASTRO, 2013), que inicia na busca e escolha do alimento e se encerra na destinação do lixo, busco etnografar práticas e conhecimentos envolvidos na alimentação e comensalidade dos Guarani da Tekoa Pyau. Esta seção é subdividida nas seguintes partes: “Nas matas e nos quintais”, “Nas casas”, “Nas escolas” e “Nos rituais” detalhando meu aprendizado em cada um desses espaços remetendo-os à bibliografia existente.

Com a descrição das práticas e conhecimentos sobre alimentação e comensalidade, justifico o tema da dissertação apontando que transformações alimentares são intrínsecas à continuidade cultural e que muitas são impostas pelo sistema vigente. Sendo assim, os Guarani Mbya estão sempre atualizando significados e relações. Após, passo para os temas que me intrigaram durante a pesquisa: o consumo de doces e a existência ou não do *avaxi etei* na aldeia. Busquei trazer apontamentos sobre o porquê do consumo intenso de alimentos ultraprocessados com excesso de açúcar e o porquê do alívio e felicidade em saber que existem sementes de *avaxi etei* em algumas casas da aldeia, mesmo que não seja para o batismo nem para o consumo como alimento.

Em seguida, com a análise de dados, tentei me aproximar do conceito ocidental a respeito da Segurança Alimentar e Nutricional levando em consideração o Direito Humano à Alimentação Adequada. Conceitos que estão embasados em concepções ocidentais, mas que podem subsidiar alianças que se articulem ao *nhandereko* entre os Guarani. Tento levantar questões sobre situações que podem ser classificadas como de Insegurança Alimentar e quais ações poderiam contribuir para sua redução.

Vale ressaltar que esse projeto foi escrito com a autorização e estímulo das lideranças indígenas, incluindo o cacique da Tekoa Pyau, que contribuíram em sua construção. Esse apoio se faz imprescindível, visto a grande complexidade do pensamento e do modo de viver entre os Guarani Mbya. Os dados etnográficos sobre alimentação da população guarani mbya que vive inserida em meio urbano, como o caso da megalópole urbana de São Paulo, ainda são escassos, assim, este projeto contribui com a ampliação deste conhecimento.

OBJETIVOS

OBJETIVOS GERAIS

- Pesquisar práticas e conhecimentos sobre alimentação e comensalidade na conjuntura presente da Tekoa Pyau, considerando as singularidades dessa aldeia inserida na cidade de São Paulo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Discutir como a população guarani da Tekoa Pyau reflete sobre os alimentos, seus significados e efeitos nos corpos, assim como ações e relações associadas;
- Descrever as formas de aquisição e/ou produção de alimentos tradicionais e não tradicionais, buscando problematizar essas categorias;
- Compreender a interferência da escolha dos ingredientes e na preparação dos alimentos a serem ofertados na instituição de ensino dentro da aldeia;
- Elucidar as categorias de alimentos ‘vivos e mortos’, como a incorporação de alimentos mortos estão ocorrendo no dia a dia e quais são as reflexões guarani sobre esse processo;
- Entender práticas para a manutenção da força dos saberes que vem dos mais velhos e de Nhanderu no que se diz respeito à alimentação e seus rituais;
- Realizar diálogo dos dados produzidos em campo com as políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN);
- Realizar análise crítica e propostas para as políticas públicas de SAN.

PERCURSOS METODOLÓGICOS: BELO CAMINHO

Tape porã, o belo caminho, é pra levar pra nós. Vamos dizer que o *Tape* é a estrada. (...) nós temos um belo caminho, vamos pelo belo caminho. *Tape porã* é uma vida pra levar.

(Xeramõi Karai Tataendy – extraído de RAMO y AFFONSO, 2015)

DESENHO DO ESTUDO

O presente estudo utilizou métodos de pesquisa qualitativa, pois o objetivo é descrever práticas e conhecimento sobre comensalidade entre os Guarani Mbya, dando ênfase ao significado dessas práticas para meus interlocutores em campo, tal como propõe a abordagem antropológica (PEIRANO, 2014). Não tenho formação em antropologia, mas essa área de conhecimento foi a principal inspiração teórico-metodológica do trabalho. Não pude aprofundar leituras sobre alimentação e comensalidade na etnologia indígena, sobretudo não pude adentrar nas implicações teóricas desse tema e sua vinculação à corporalidade como idioma relacional fundamental nos mundos ameríndios. Trata-se de um trabalho que espelha o início de uma relação com os Guarani e com a antropologia. Tanto nas leituras como no trabalho de campo, quanto mais eu conhecia, mais fui podendo perceber o quão pouco ainda conheço. Meu foco foi assim entrar em contato com etnografias contemporâneas junto aos Guarani que tematizavam a questão da alimentação e da corporalidade, me valendo do método etnográfico para buscar contribuir no maior conhecimento sobre essas práticas e conhecimentos na Tekoa Pyau.

Em uma perspectiva mais estritamente biológica da área da nutrição, a alimentação tem na cultura um viés desafiador que se soma à análise interdisciplinar, contribuindo para a compreensão de problemas alimentares. Esta articulação promove reflexão sobre possibilidades de intervenções em problemas individuais e coletivos na alimentação e nutrição. No desenho dessa pesquisa, a alimentação foi uma via de acesso para a busca de compreensão do universo guarani mbya, já que ela se vincula a inúmeras dimensões de sua cosmologia e da conjuntura em que vivem na cidade de São Paulo.

Os dados apresentados neste trabalho se deram em grande parte (mas não somente) a partir do ponto de vista do universo feminino, ao qual tive maior facilidade de contato e assim, aproximação durante a pesquisa.

TRABALHO DE CAMPO

O estudo foi realizado na Tekoa Pyau, localizada próxima ao Parque Estadual do Jaraguá, à margem da Estrada Turística do Jaraguá, na região noroeste da cidade de São Paulo. A área está em processo de demarcação (CENTRO DE TRABALHO INDIGENISTA, 2015). Segundo publicação da COMISSÃO PRÓ-ÍNDIO (2013), seus moradores sofrem com preconceitos e violência, tanto por parte da população local, como pela precariedade de políticas públicas que garantam seu direito constitucional à cidadania e a viverem de acordo com seus usos e tradições. Além disso, a violação dos direitos perpassa a situação de falta de saneamento básico, cortes repentinos no abastecimento de água e habitações precárias, sendo muitas construídas em modelo provisório.

Não se tem água corrente pura, assim como não há terra suficiente para plantar de modo tradicional (RODRIGUES, 2002), o que segundo HELD et al (2011) e CARDOSO (2001) é entendido pelos Guarani Mbya como um processo de destruição do mundo. A aldeia possui um espaço geográfico restrito e um de número de famílias que excede em muito o padrão das aldeias guarani mbya (CARDOSO, 2001). Este fator, aliado à escassez de recursos naturais para produção de artesanato, plantio e caça, faz com que seus moradores encontrem muita dificuldade em viver de acordo com seus costumes e tradições, o que reflete na saúde da população, tanto de acordo com os indicadores não indígenas como de acordo com as percepções e reflexões Guarani Mbya (FELIPIM, 2001; CENTRO DE TRABALHO INDIGENISTA, 2005).

Tive a oportunidade de conviver com os Guarani Mbya da cidade de São Paulo (Tekoa Itakupe, Itawera, Pyau e Ytu na Terra Indígena do Jaraguá; Tekoa Tenonde Porã; Krukutu e Kalipety na Terra Indígena Tenonde) em um trabalho que durou mais de um ano, o Programa Aldeias⁵. Este programa tem por objetivo apoiar o fortalecimento político e cultural das aldeias guarani da capital, resultando de uma articulação entre a Secretaria Municipal de Cultura de São Paulo e o Centro de Trabalho Indigenista (entidade social que trabalha com diversos povos indígenas no Brasil desde 1979).

Os principais fatores que me fizeram escolher a Tekoa Pyau foram: ter um bom relacionamento com os moradores da aldeia; ser mais próxima ao centro da cidade; ser uma

⁵ Trabalhei como agente cultural no Programa Aldeias: Programa de promoção de autonomia política e cultural dos *Guarani Mbya* desenvolvido através da Secretaria Municipal de Cultura da cidade de São Paulo com o Centro de Trabalho Indigenista.

população bastante estigmatizada por diversos aspectos, incluindo a alimentação de comidas *jurua*.

PRODUÇÃO E ANÁLISE DE DADOS

“Para que podem então servir essas etnografias? Para mostrar o quão sugestivo é se investigar em detalhe o quanto as diversas concepções das igualmente diversas sociedades indígenas são interessantes, o quanto elas podem conduzir a perceber um mundo novo, inédito, insuspeito. Elas abrem possibilidades de diferenças” (CARNEIRO da CUNHA, 2014).

A etnografia foi o método escolhido para este trabalho, pois busca a compreensão de um universo cultural articulando seus vários aspectos, buscando não o fragmentar. O leitor desta dissertação poderá interpretar minha busca de compreender o ponto de vista do outro pelo trabalho de campo, assim como sua relação com o mundo *jurua*, o mundo guarani mbya e com a sua vida com foco na alimentação. Comparando com os métodos quantitativos, a etnografia oferece uma análise mais atenta aos fenômenos sociais que são cruciais para a compreensão de certos comportamentos humanos (FREEDMAN, 2016). O método etnográfico permite novas leituras de contextos específicos de modo articulado e com ênfase em suas relações. A despeito do foco da pesquisa ser a alimentação, essa é uma dimensão da vida guarani mbya inseparável das demais, de modo que ela será um caminho que atravessa inúmeros aspectos do universo cultural dessa população.

CARNEIRO DA CUNHA (2014) comenta que muitas políticas que envolvem os indígenas produzem efeitos que podem ou não ser de fácil percepção, sendo difícil prever seus impactos. Segundo a autora, apesar de haver tendência de as políticas serem avaliadas por números, a etnografia oferece leituras de conjunturas específicas de cada povo em um dado momento de sua história, sem generalizações. Sendo assim, compreender as demandas e conceituações indígenas a respeito da SAN, suas implicações cosmológicas e nutricionais – apesar dessas dimensões não serem separáveis no pensamento guarani - deve ser um trabalho junto as pessoas envolvidas, sendo a etnografia o melhor caminho.

Houve um esforço para recusar uma suposta superioridade advinda de minha posição de pesquisadora como sujeito do conhecimento, enquanto os Guarani seriam apenas o objeto. Tanto a pesquisadora quanto os interlocutores em campo possuíram elaborações sobre a experiência de alteridade proporcionada por esse encontro.

Segundo DALMOLIN, LOPES e VASCONCELLOS (2002), a relação entre os envolvidos na pesquisa, seja a pesquisadora ou pesquisados possibilita a criação de algo novo. Sendo assim, pesquisadora e pesquisados, se relacionaram criando aos poucos o espaço a ser estudado.

A abordagem etnográfica combinou a observação participante e entrevistas semiestruturadas. Essas técnicas de trabalho de campo são comumente utilizadas nas Ciências Sociais, mas há tendência em alguns estudos de nutrição em aplicar esta metodologia (CANESQUI e GARCIA, 205). Nas entrevistas busquei sobretudo ouvir os mais velhos, pois na vida guarani mbya a orientação é de sempre escutar os mais velhos.

Para esta pesquisa foi necessário o investimento no estudo sobre alimentação e o universo cultural dos Guarani Mbya, conciliando trabalho de campo e pesquisa bibliográfica. Como atenta PEIRANO (2014), a pesquisa bibliográfica tem fundamental importância para o levantamento de problemas a serem levados a campo.

No sentido clássico de MALINOWSKI (1922), registrei em diário de campo acontecimentos, conversas, narrativas, impressões, sentimentos e falas de pessoas de diferentes idades, trajetórias e posições sociais da aldeia. Essas anotações foram lidas e relidas durante a pesquisa para novas assimilações e percepção das lacunas. Assim, através da análise do diário de campo busquei compreender o ponto de vista dos meus interlocutores em campo, de modo que minha investigação resultou em aprendizado da forma criteriosa e respeitosa com o universo conceitual guarani mbya, bem como o que ele pôde suscitar de reflexões no campo em interface com a antropologia.

O trabalho inclui registro consentido de falas e situações, assim como a vivência de contextos interativos, que foram objeto de registro em caderno de campo, que incluiu participação em rituais, situações cotidianas, conversas e passeios para reflexão. O campo fez emergir novas hipóteses e perguntas durante o processo de interação com a população guarani. Tal metodologia se tornou clássica nos estudos antropológicos pelo menos desde MALINOWSKI (1922) e sua proposta de observação participante.

Por mais que não tenha passado um tempo prolongado contínuo na aldeia, como em trabalhos clássicos de etnografia, antes do início da pesquisa já vinha convivendo com moradores da aldeia por trabalhar no “Programa Aldeias”, voltado ao fortalecimento político e cultural dos Guarani, por um ano e meio. Neste período, frequentava o local quase todos os dias e já havia conversado com o então cacique e outros moradores sobre a vontade de fazer

mestrado estudando na aldeia. Assim, já realizava registros de situações que me instigavam. Após o ingresso no mestrado, o trabalho etnográfico durou cerca de um ano e meio frequentando a aldeia em média três vezes por semana.

Participei de quatro rituais do mate, dois rituais da água e um ritual das frutas nesta aldeia, sendo os únicos momentos que consegui dormir nela. Participei de oito rituais em outras aldeias do Estado de São Paulo. Na aldeia vizinha Tekoa Ytu, fui em três rituais da água e três de mate. Nesta última fui batizada e quem realiza o batismo é um *xeramõi*⁶ que reside na Tekoa Pyau⁷. Acompanhei os jovens Guarani da Tekoa Pyau em viagem de trocas de saberes com os *xeramõi* da Tekoa Rio Silveira (localizada em Bertioga/SP). Realizei caminhadas com os Guarani dentro da área de demarcação da TI Jaraguá a fim de registrar pontos de interesse para construção do Plano de Gestão Territorial e Ambiental. Fui algumas vezes fazer compras e preparar comidas (incluindo o fumo) com meus interlocutores. Participei de reuniões políticas dentro e fora da aldeia e participei na articulação de quatro manifestações pela regularização fundiária.

O ponto de vista do nativo é sempre um horizonte de busca que nunca se alcança e, no meu caso, houve uma importante limitação da língua. Apesar de ter estudado a língua por um ano e meio, não me sinto apta em realizar entrevista na língua guarani, mesmo para ser traduzida. Por outro lado, aprender um pouco a língua Guarani me fez compreender que muitos conceitos Mbya vão muito além das traduções geralmente feitas em português.

Nas idas ao campo, as perguntas foram sofrendo algumas alterações de acordo com o andamento da pesquisa afim de preencher lacunas que eram observadas no processo.

Sobre o diálogo do material etnográfico com a etnologia guarani mbya, como é imenso, selecionei alguns textos clássicos e a produção contemporânea, tendo como critério o tema da alimentação. Assim, em meu estudo procurei empreender uma descrição densa, tal como formulada por GEERTZ (2008), atentando para os significados locais implicados nas práticas.

O resultado deste estudo, portanto, reflete minha relação com os moradores da Tekoa Pyau e com a literatura que tomei contato, e não uma realidade a ser descrita de modo imparcial. Nesse sentido, concordo com GEERTZ (2008) que a análise cultural nunca chega ao fim. Ela

⁶ A tradução é “meu avô”, mas é usada para os mais velhos detentores de sabedoria e espiritualidade. Não necessariamente sendo o próprio avô. O feminino é *xejaryi*.

⁷ É comum *xeramõi* de outras aldeias serem convidados para realizar o batismo. Apesar disto, na Tekoa Pyau não é comum convidar outros. O *xeramõi* de lá é muito respeitado pela *yvyrupa*

sempre será incompleta, quanto mais profunda for. Não se pretende assim estabelecer conclusões, e sim sustentar discussões. O produto final, por mais elaborado que seja, deve ser encarado de forma provisória e aproximativa.

Com as anotações de todo o material recolhido no período da pesquisa, o processo de interpretação se iniciou em conjunto com o trabalho da escrita. Com leitura da bibliografia e das notas de campo, realizei uma ordenação dos textos, material de observação, documentos (dados geográficos, históricos ou institucionais) e entrevistas. Com essa ordenação passei a trabalhar sobre o material seguindo os objetivos e hipótese estabelecidos. Assim, produzi um texto que expressa a minha experiência etnográfica.

OBSERVAÇÃO PARTICIPANTE

Participei da vida cotidiana da aldeia observando rotinas de trabalho, preparo de comidas, o ato de se alimentar em diferentes contextos, relações familiares e de amizades, a vida social e religiosa, locais, objetos, símbolos e comportamentos, anotando em diário de campo com reflexões e emoções pessoais.

Após o ingresso no mestrado intensifiquei esta parte da pesquisa direcionando o olhar com meus objetivos mais estruturados. A observação participante me acompanhou durante todo o processo, mas após 12 meses de trabalho de campo me dediquei mais às entrevistas porque ainda existam algumas lacunas que não consegui alcançar, ou algumas dúvidas que as práticas não esclareciam os “porquês”. Imagino que foi melhor dessa forma, pois criamos um certo vínculo com o mínimo de confiança que tornou a entrevista mais fluída para ambos os lados.

Sempre me preocupei de levar algumas frutas na minha mochila em dias de campo. E sempre que era necessário comer, oferecia. Não era em todos os dias de trabalho de campo que era convidada para comer. Quando me convidavam para comer no CECI (Centro Educacional da Cultura Indígena, se equivale à creche dentro da política municipal de educação), muitas vezes recebia um prato que tinha carne, mas como sou vegetariana, ou dava a carne para alguém com quem eu tivesse proximidade, ou acabava comendo para não parecer uma “desfeita”. Com o tempo, a minha opção em não comer carne foi ficando conhecida e fui bastante respeitada por isso, sem questionamentos.

No início, sabendo da minha escassa memória, eu andava sempre com um caderno e canetas anotando tudo. Mas com o tempo fui percebendo alguns comentários, vi que essa prática

incomodava alguns e passei a exercitar minha memória e só sacava o caderno para realizar as anotações em momentos em que estava só na aldeia e assim que chegava em casa sistematizava os dados.

Uma atividade que me propus a fazer foi acompanhar a Agente Indígena de Saúde (AIS⁸) nas visitas domiciliares. Essas visitas são chamadas pelos profissionais de saúde que trabalham na aldeia como “pesquisa”. Acho que não foi uma atividade muito bem-sucedida. Combinei com ela alguns dias antes e quando a encontrei, ela estava com alguns equipamentos de trabalho na mão: fita métrica, caneta, papéis de formulários e prancheta. Quando me aproximei dela para dizer que estava preparada para acompanhá-la, ela guardou os equipamentos e passou apenas nas casas de algumas lideranças. Isso aconteceu duas vezes. Preferi não continuar com ela, ficando apenas um turno, pois acredito que estava atrapalhando seu serviço.

AS ENTREVISTAS

No último ano foquei mais nas entrevistas. Isso me colocou em contato com outras pessoas com quem eu pouco falava e cada entrevista abria uma lacuna que me encaminhava à outra pessoa, sendo esta minha conhecida ou não.

Após ter saído do Programa Aldeias, ficou mais difícil fazer o trabalho de campo. Apesar de dizer que eu estava realizando pesquisa, diversas vezes as pessoas me abordavam e me faziam perguntas sobre assuntos do Programa e demandas que eu acabava tentando resolver.

Resolvi um dia chamar minha principal interlocutora para conversar e detalhar que minha presença na aldeia se configurava em uma outra função; que eu tinha interesse em introduzir um pouco do que estava aprendendo nesse convívio com a aldeia na faculdade em que estudo para que os não indígenas pudessem conhecer e por isso respeitar as práticas e conhecimentos sobre alimentação entre os Guarani na aldeia. Assim, não mais era uma agente cultural articuladora. Dessa forma, iria precisar muito da ajuda dela para me responder perguntas e ser uma porta de entrada na casa de famílias que eu até então não conhecia. Ela compreendeu e respondeu que ajudaria, pois ela queria ter mais coragem para falar em público e vislumbra que essa parceria poderia ser útil para ela também, ao conviver comigo. Nesse mesmo momento já iniciei uma entrevista informal com ela, que teve bastante paciência em me responder.

⁸ Equivale ao Agente Comunitário de Saúde, porém na Política Nacional de Saúde Indígena recebe esse nome, tendo que ser um membro da comunidade indígena.

Ficamos nessas perguntas e respostas por pelo menos uma hora até que ela se cansou. Ela buscou comida no CECI e voltou para conversar comigo mesmo comendo.

Eu já tinha realizado algumas entrevistas gravadas com lideranças. Algumas poucas perguntas já faziam com que elas construíssem um longo raciocínio e terminavam muitas vezes dizendo: “É isso que meu coração quer dizer para você”. Uma característica dos Guarani é a maneira que compreendem as relações de conhecimento não só com os brancos, mas também entre eles. Necessitam de um estado de concentração para responder a certas perguntas, pois o conhecimento implica conexões com Nhanderu e Nhandexy, suas divindades. Há assuntos que só são abordados dependendo da relação com o tempo (manhã ou noite) e espaço (na *opy* ou fora), mas também, sobretudo os mais velhos, com o estado espiritual em que se encontra.

Em livro escrito com colaboração entre KOPENAWA e ALBERT (2015), o etnólogo discorre sobre o pacto etnográfico implícito que há entre o etnólogo e os supostos “informantes”. Segundo o autor o pacto é construído à medida que o pesquisador vai ganhando confiança e o material etnográfico é o produto deste pacto. Sendo assim, os dados da pesquisa tratam de um direcionamento atribuído “por aqueles que aceitaram sua presença, para servir de intérprete a serviço de sua causa” (KOPENAWA e ALBERT, 2015 p.521).

Após a sistematização dos dados eu só voltava para completar algumas lacunas que haviam ficado na entrevista.

As entrevistas foram gravadas, com prévia autorização, em equipamento de áudio e armazenadas para posterior análise. O uso desse equipamento causa bastante desconforto em alguns casos. TEMPASS (2010) relata que nas entrevistas de seu trabalho de campo, no dia que esqueceu o gravador, as respostas das perguntas fluíram muito melhores. Os Guarani Mbya não gostam de ter suas falas gravadas, pois suas palavras são sagradas, além do mais, esse equipamento pode interferir na confiança. Fato semelhante a esse ocorreu em algumas entrevistas que realizei em meu trabalho de campo. Algumas delas foram melhor conduzidas sem o uso do gravador e algumas apesar de terem sido proveitosas, ficou claro nestas o desconforto com o equipamento.

Outro fator complicador nas entrevistas foi a língua Guarani Mbya. Em duas dessas entrevistas ficou perceptível a falta de compreensão entre os envolvidos. Então, pedia ajuda da minha principal interlocutora para realizar tradução ou optava por encerrar a entrevista e fazia uma nova tentativa em outro dia.

O pouco tempo da pesquisa também foi um fator que me fez optar pela entrevista em português, mesmo sabendo que não teria a mesma qualidade. Percebi a redução de qualidade da entrevista quando fiz com dois mais velhos. Percebi que não estava sendo bem entendida e quando ouvi a gravação tive dificuldade compreender o raciocínio pelo óbvio esforço que faziam para encontrar as palavras certas em português para poder se expressar. Além do mais, os Guarani costumam dizer que seus pensamentos ditos em português perdem a força.

Em três entrevistas tive a contribuição de duas jovens para tradução. Porém, a tradução não foi tão completa. As entrevistas eram traduzidas de modo resumido para mim.

No caso de um dos *xeramõi*, ele esperava que eu chegasse com perguntas que tivessem respostas mais objetivas. Eu contextualizava um tema, por exemplo plantio, e suas respostas eram muito curtas. A intermediadora e tradutora que estava comigo no momento fez interferências na língua para que ele pudesse desenvolver ainda mais seu raciocínio. Porém, a maioria foi mais fácil de ser entendida, pois essas pessoas têm habilidade nas duas línguas.

Com as pessoas que não eram muito acostumadas com entrevistas eu fazia um silêncio estratégico quando as respostas pareciam vagas. A estratégia era para saber se o coração destes pediriam para falar mais alguma coisa (pensando no que me diziam os que são mais acostumados com as entrevistas) e até para entrar também no ritmo próprio deles, que é de fato bem mais lento que a aceleração *jurua*. Esse último fato pode incomodá-los, portanto me preocupei em deixá-los mais à vontade.

Dei preferência em fazer as entrevistas nos ambientes domiciliares para aproveitar e fazer observação. Em duas entrevistas as pessoas não pareceram muito à vontade de me deixar entrar em sua casa, então realizei em espaço coletivo, no galpão no centro da aldeia. Uma dessas entrevistas teve o áudio prejudicado por conta de muitos latidos próximos de onde estávamos.

Realizei entrevista gravadas com seis pessoas de oito famílias diferentes, variando em idade e gênero. Abaixo, listo os Guarani que entrevistei:

- Duas merendeiras da escola estadual (a escola fica na *Tekoa Ytu*, mas as merendeiras são da *Tekoa Pyau*). Uma com cerca de 30 anos e outra com cerca de 20.
- Uma mulher de cerca de 40 anos muito procurada pelos Guarani da aldeia para preparação de chás curativos.

- Uma mulher de cerca de 40 anos que morou em outra aldeia da TI Jaraguá, mas precisou voltar para a Tekoa Pyau para ter melhor acesso ao serviço de saúde e realizar tratamento de saúde (dela e dos filhos) na UBS da aldeia.
- Uma mulher de cerca de 30 anos que está sendo conduzida pela aldeia para se tornar liderança.
- Um *xeramõi* de cerca de 70 anos.
- Um *xeramõi* de cerca de 60 anos.

Além dessas, fiz 10 entrevistas não estruturadas com:

- Uma mulher de 25 anos que vivia apenas com a filha (um filho havia falecido há poucos dias com apenas um ano de idade, mesmo assim, ela não recusou em realizar a entrevista) e o irmão. O restante da família morava em outras aldeias.
- Uma senhora de 50 anos, filha de um *xeramõi* na aldeia.
- Um garoto de 15 anos.
- Uma mulher de 40 anos que nunca vi sair de casa, mas está sempre em atividades domiciliares.
- Uma mulher de cerca de 20 anos de outra aldeia em visita à família.
- Um rapaz de outra aldeia de cerca de 30 anos em visita à família.
- Uma Agente Indígena de Saúde.
- Um rapaz de cerca de 40 anos envolvido na retomada de posse da *Tekoa Itakupe*.
- Um senhor de cerca de 70 anos envolvido na retomada de posse da *Tekoa Itakupe*.
- Uma mulher de cerca de 20 anos responsável pela alimentação de sua família.

Todas entrevistas precederam a leitura, o esclarecimento e a assinatura do Termo de Compromisso Livre e Esclarecido antes do seu início.

As entrevistas foram transcritas na íntegra e lidas exaustivamente. Essas entrevistas resgatam a história da aldeia, além de produzir descrição e reflexão sobre a alimentação tradicional e na conjuntura atual.

O uso de aparelho gravador pode ter interferido negativamente nas entrevistas por causar timidez e desconforto (como já mencionado), observando que suas informações estarão sendo guardadas para serem utilizadas com interpretação de uma outra pessoa. Por isso, muitas vezes dei preferência a conversa informal para a aquisição de dados.

Todos os pesquisadores que lidam com os Mbya Guarani precisam também lidar e respeitar esses segredos, mesmo sendo uma grande dificuldade para o trabalho etnográfico. É por isso que muitos de meus dados tiveram melhores resultados sem uso do gravador e em formato de entrevista informal. As conversas fluíam bem melhor desta forma, inclusive minha principal interlocutora contribuiu bastante com a pesquisa, mas se recusou a ter a fala gravada em português, apenas na língua guarani. O leitor do trabalho pode sentir falta de mais entrevistas transcritas, mas as poucas realizadas foram com bastante cautela.

A FOTOGRAFIA

A fotografia me ajudou a rever momentos importantes da observação, auxiliando na memória e tendo a possibilidade de utilizar outro olhar, encontrando detalhes antes não vistos. Além disso, por vezes conseguia capturar uma emoção, dando possibilidade de sistematizá-la posteriormente. Assim, em alguns casos, consegui manter a distância sem perder detalhes importantes de certos momentos.

O registro visual, além de documentar e ilustrar esta dissertação, se coloca como mais uma forma de mostrar as minhas emoções e a minha visão daquele universo de relações.

Este é um recurso que muitos Guarani dessa aldeia fazem intenso uso graças a oficinas e equipamentos de fácil acesso, como o celular. Mesmo assim, sempre que eu queria fazer uma fotografia, pedia permissão.

Algumas vezes, uma jovem liderança de cerca de 20 anos me pediu a câmera para fotografar, como no caso dessa foto:

Foto 01: Mulheres pilando no ritual da erva mate

Nesta fotografia encontra-se suas tias pilando o mate no segundo dia da cerimônia do *ka'a nhemongarat*⁹ (ritual de consagração da erva mate). Percebemos nesta foto o pilão, instrumento utilizado para macerar a erva mate. Este utensílio fica guardado dentro da *opy* e durante a pesquisa não foi encontrado nas casas. Neste momento elas conversavam na língua guarani e riam. Pelo pouco que entendi a risada é pela timidez causada pela presença da câmera e por isso desviavam o olhar.

Ainda faltando um ano para concluir os estudos do mestrado, levei algumas fotografias com boa qualidade de impressão em papel couchê 150 gramas cada uma no tamanho de um papel A4. Entreguei em mãos de algumas lideranças, incluindo uma mãe de uma criança presente em um retrato. Aguardei comentários delas enquanto observava suas expressões. Disse que era um presente para o CECI. Eles ficaram curiosos, as fotos passavam nas mãos de cada um deles e perguntaram sobre alguns recursos técnicos que utilizei. Apesar de não ter mais visto essas fotos e não saber para onde foram, aquele momento foi importante para mim, pois deixei claro o que fiz lá com a câmera e percebi satisfação dos que viram.

Após dois anos de mestrado, recolhi todo meu acervo fotográfico de cerca de 450 fotografias e selecionei com minhas orientadoras as que exprimiam melhor minha visão do

⁹ Detalho melhor sobre este ritual no tópico “Nos rituais” desta dissertação.

percurso de campo. As intervenções digitais foram de cores, enquadramento e pixelização dos rostos a fim de não serem identificados.

Nesses anos houveram alguns desconfortos com a mídia, tanto da televisão quanto impressa. Foram veiculadas notícias denegrindo a aldeia. Isso fez os moradores da Tekoa Pyau serem mais cautelosos com suas imagens e entrevistas, o que ficou perceptível no último ano do trabalho de campo. Uma vez fui chamada atenção por um senhor da família do cacique para que eu tivesse cuidado com as imagens que realizava na aldeia. Percebi que a câmara compacta era mais bem recebida que uma profissional. Optei pela primeira. Apesar da presença de equipamentos audiovisuais entre moradores na aldeia, a câmera ainda é vista como um objeto que guarda a imagem e que pode ser utilizada de formas que não respeitem a cultura mbya guarani¹⁰.

O CAMINHO DO ESTUDO ETNOGRÁFICO

Chão de terra batido, muitos cachorros latindo, pouca luz, muitos bancos de madeira, uma fogueira com uma chaleira, uma senhora de cerca de 80 anos prepara um *petyãgua* e distribui aos presentes, muitos gritos de crianças brincando. Uma pessoa de cada vez vai ao centro deste cenário, faz uma fala extensa, em voz baixa e andando rapidamente de um lado para o outro. Esta é a imagem que guardo do primeiro dia em que estive na *opy* da Tekoa Pyau. O momento que ia iniciar um trabalho, mas que nada vinha em minha mente no que eu pudesse contribuir, só aprender. Essa foi a sensação que me acompanhou por três anos.

Como já relatei, conheci a aldeia durante o Programa Aldeias, no qual trabalhei antes de ingressar no mestrado por quase dois anos como agente articuladora. Ao entrar no mestrado já havia vínculo construído e já era conhecida no local. A conversa sobre a pesquisa na aldeia já havia sido concretizada antes mesmo do estudo começar. Resgatei muitas das observações realizadas durante minha atuação no Programa e passei a frequentar a aldeia em média três vezes por semana em dias aleatórios, incluindo finais de semana, e passava ao menos seis horas por dia durante um ano e meio.

¹⁰ Algumas publicações, desde a época que Claudia Andujar fotografava os Yanomami (década de cinquenta), referem essa intimidação que a câmera grande pode causar nas pessoas.

ASPECTOS ÉTICOS

Como o presente estudo envolve seres humanos, estará amparado na resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde (BRASIL, 2012).

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública com o número de parecer 2.083.986.

Antes de iniciar a pesquisa, obtive por meio do cacique da Tekoa Pyau anuência escrita para desenvolver o trabalho de pesquisa, bem como a participação dos membros da comunidade para as pesquisas e oficinas, com assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) em duas vias, assinados após a pesquisadora ler e esclarecer sobre a pesquisa e confirmarem a participação. Durante a pesquisa houve a troca de cacique por duas vezes. Assim que fui avisada da troca, encaminhava uma conversa para conseguir uma anuência com assinatura atualizada.

Os TCLEs foram obtidos no decorrer da pesquisa a partir da necessidade das entrevistas realizadas. Foram lidos e esclarecidos em forma simples e detalhada sobre qual o propósito do projeto. Após entendimento colhi a assinatura da pessoa a partir da sua decisão na participação e contribuição com as entrevistas.

Os costumes, atitudes estéticas, universo cosmológico, organização social, estrutura política e diferença linguística não somente foram respeitadas, conforme Resolução nº304 do Conselho Nacional de Saúde, como também valorizadas pela pesquisadora. Não houve exploração, nem situações que colocassem em risco o bem-estar físico e mental da população. Também não houve uso e/ou coleta de produtos químicos ou biológicos.

O resultado do trabalho a partir das apreensões das concepções e reflexões da população local sobre alimentação pode vir a subsidiar políticas e projetos voltados para esse tema na aldeia, atendendo com maior ênfase a perspectiva guarani mbya.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

ORGANIZAÇÃO SOCIAL DA TEKOA PYAU

Esta aldeia pertence à TI Jaraguá (figura 01), no extremo noroeste da cidade de São Paulo, localizada na margem da Estrada Turística do Jaraguá e da Rodovia dos Bandeirantes (fotos 02, 04 e 06).

De acordo com o Relatório Circunstanciado de Identificação e Delimitação (RCID) da Terra Indígena Jaraguá (PIMENTEL, et al, 2010) entre os anos 60 e 70, quando na região só havia a Tekoa Ytu, parte da Tekoa Pyau era plantio de subsistência. Ainda segundo o mesmo relatório, na primeira metade da década de 90, um xamã fundou esta aldeia com sua companheira e seus filhos, após ter se mudado da Tenonde, vivido um tempo na aldeia Boa Vista e ter sido convidado por sua prima a morar ali e ter tido um sonho com Nhanderu que indica o local para mudar-se. Os plantios que haviam nesta área foram dando espaço para as moradias das famílias que foram chegando ao local.

Em 2015, no início da etnografia, haviam cerca de 500 moradores em 140 casas. O trânsito de pessoas e famílias de aldeias de diferentes localidades é bastante intenso na vida Guarani Mbya (PISSOLATO, 2004; LADEIRA, 2007)¹¹, sendo impossível calcular com exatidão o quantitativo de habitantes da aldeia.

Os Guarani costumam se organizar em famílias, que podem ser de três pessoas ou até incluir várias gerações que vivem na mesma casa ou em conjunto de casas próximas. Essas famílias estão sempre se reconfigurando em razão de casamentos, separações e mobilidade de pessoas e coletivos (PISSOLATO, 2004; LADEIRA, 2007). Assim como observado por NOGUEIRA da SILVA (2015), as famílias da aldeia formam uma rede de parentesco e a ocorrência de um evento negativo em uma família acaba sendo sentida por outras. Essa sensação também se estende quando sabem de algum evento negativo que ocorre em outra aldeia. Presenciei alguns momentos em que houve falecimentos de parentes da aldeia ou de outra aldeia. Todos os Guarani Mbya ficam mais silenciosos, se entristecem, ficam mais quietos, ficam em casa ou na *opy*, se fortalecem com rezas mais intensas e muitas vezes não querem conversar. Quando as mortes são de causas mais graves (suicídio ou assassinato) houve momentos que a melhor opção foi sair da aldeia pela delicadeza do assunto e profunda tristeza

¹¹ Para mais informações sobre multilocalidade ver PISSOLATO, 2006

dos Guarani. Essa rede de parentesco se estende para outras aldeias. Formam-se relações de trocas materiais e imateriais (produção de saberes) com parentes de outras aldeias (TESTA, 2014; FARIA, 2016).

É intenso o avanço das casas e estabelecimentos comerciais de *jurua* nas redondezas da aldeia, dominando cada vez mais o espaço. Ademais, a TI Jaraguá é área de especulação imobiliária e os Guarani sofrem ameaças de desapropriação da terra por supostos proprietários de títulos (PIMENTEL, et al, 2010). Inclusive tiveram a declaração de 532 hectares como terra indígena em maio de 2015, mas esta portaria sofreu mandado de segurança pelo Estado de São Paulo em setembro do mesmo ano. Essas ameaças são incidentes na Tekoa Pyau e Itakupe, segundo carta aberta da Comissão Guarani Yvyrupa (CCY)¹² de abril de 2015.

Ainda em 2015, moradores da TI Jaraguá discutiam a Gestão Territorial e realizaram de forma participativa o diagnóstico a partir do etnomapeamento e o início do etnozoneamento¹³.

As lideranças da aldeia são pessoas fundamentais na sua organização. Elas são referência na comunidade seja para atividade política interna, externa (interagindo com o mundo *jurua*) ou religiosa. Na Tekoa Pyau, com apoio dos moradores da TI, formaram o Conselho de lideranças que em reuniões periódicas discutem sobre atividades que aconteceram envolvendo a aldeia e outras problemáticas. Esses conselhos estão divididos em dois, que apesar de não terem os nomes formalizados, um possui função de fortalecimento interno (lidando com o CECI, religiosidade e problemas que acontecem na aldeia) e outro de articulação com o mundo *jurua* (lidando com articulação da sociedade do entorno e as esferas políticas municipal, estadual e federal). Há incentivo para que os jovens acompanhem essas lideranças para que essas práticas de diálogo sejam mantidas e aprimoradas.

¹² A Comissão Guarani Yvyrupa é uma organização fundada em uma grande assembleia em 2006 e gerida pelas lideranças Guarani do sul e sudeste do Brasil. Página: http://www.yvyrupa.org.br/?page_id=2

¹³ Partes da fase diagnóstica sendo o etnomapeamento o mapeamento participativo das áreas de relevância ambiental, sociocultural e produtiva para os povos indígenas, com base nos conhecimentos e saberes indígenas e o etnodesenvolvimento instrumento de planejamento participativo que visa à categorização de áreas de relevância ambiental, sociocultural e produtiva para os povos indígenas, desenvolvido a partir do etnomapeamento (BRASIL, 2012).

A formação de alianças entre os Guarani e os não indígenas é frequente. Esta é uma característica da atuação de lideranças da aldeia, sobretudo em nome da luta pelas demarcações de terras e por projeto e políticas que possam beneficiar a comunidade.

Na Tekoa Pyau o saneamento é precário, a falta de água é constante e tema de frequentes reuniões com a Fundação Nacional do Índio (FUNAI). Por ter um espaço territorial pequeno, as casas são muito próximas umas das outras.

Alguns Guarani das Tekoa Pyau e Ytu, apesar da proximidade geográfica, possuem relações conflituosas. Nessa última aldeia, separada da outra apenas por uma avenida, é comum o casamento de um Guarani Mbya com não indígena e isso não é bem visto pela maioria dos Mbya pois, segundo eles, isto causa enfraquecimento espiritual dos moradores da *tekoa* e doença¹⁴. Mesmo assim, as duas aldeias se unem quando a temática é a demarcação de terras, saúde, educação e em alguns rituais.

Poucas casas são de alvenaria (foto 03). Quando há união de um casal que passa a morar junto, muitas vezes pagam para alguns jovens da aldeia, chamados de *xondaro kuery* (guerreiros da aldeia) para ajudar a construir a casa do novo casal, reutilizando madeiras de uma outra casa. As madeiras da maioria das casas são de reutilização de um projeto de uma Organização Não Governamental (ONG) que construiu casas provisórias de madeiras montadas que estão no local há muito tempo. Também usam outras madeiras improvisadas, como estrados e compensados, que encontram ou pedem em locais que trabalham com esse material.

Os móveis que encontrei pelas casas que visitei foram televisões, estantes, camas, fogões, sofás e tapetes. Em muitas casas, a cozinha não possui divisória com a sala tampouco com os quartos. Mas algumas possuem paredes improvisadas com madeiras e outras deixam os utensílios da cozinha e alimentos do lado externo da casa.

A aldeia possui o CECI e a *Tekoa Ytu* possui a escola estadual e uma UBS. Essas instituições servem as duas aldeias. Em algumas conversas e entrevistas que realizei, alguns Guarani Mbya relataram que o uso e fácil acesso desses equipamentos eram o motivo de não terem ainda saído da aldeia, apesar de terem o desejo de ir para outras aldeias mais distante do centro da cidade.

¹⁴ Para mais, ver Testa (2014)

No lazer pela manhã e pela tarde, sempre se encontram homens e mulheres jovens jogando futebol juntos, ou mesmo crianças brincando no campo que existe dentro da aldeia.

Além de um campo de futebol e do CECI, a aldeia possui uma cozinha comunitária com equipamento industrial, uma *opy*, banheiros coletivos e um galpão para atividades com muitas pessoas (mas sempre que possível a prioridade é reunir as pessoas na *opy* – Fotos 07 e 08), caixa d'água, um escritório onde pretende-se instalar a sede da CGY, áreas de plantio das famílias e galinheiros nos quintais.

A cozinha foi construída em parceria com a ONG Salvador Arena em 2003 (PIMENTEL, et al, 2010). Hoje é utilizada sempre que há preparo de alimentação coletivo na aldeia ou para preparar refeições quando recebem visitantes seja *jurua*, ou de outras aldeias.

Diferente da Tekoa Tenonde Porã e da TI Ribeirão Silveira (para saber mais deste último ver MACEDO, 2009) que possui mais de uma *opy*, a Tekoa Pyau possui uma *opy* compartilhada por todas as famílias extensas. A *opy* é o espaço mais importante da aldeia citado pelos moradores. Foi construída em 2002 (PIMENTEL, et al, 2010). No *ara yma*¹⁵ é tempo de fazer a reforma da *opy* e, em 2016, ela foi derrubada para ser reconstruída com apoio de uma ONG, passando muito tempo sem ter rituais noturnos ou com estes sendo realizados no galpão - o que não é aconselhável, pois as cerimônias devem acontecer em ambiente totalmente fechado. Nas entrevistas que fiz, por vezes comentaram o sentimento de desproteção nesses meses que estavam sem a *opy*. Além disso, o *xeramõi* que estava morando lá teve que ficar morando com outras famílias.

O terreno da aldeia apresenta-se de barro batido, antropizado (Figura 3). Há pouco plantio, sendo ele familiar, ou no CECI, porém nem todas as famílias plantam e menos ainda conseguem se alimentar do que plantam.

A mata nativa encontra-se no terreno ao lado, no Parque Indígena do Jaraguá, Unidade de Conservação administrada pelo poder estadual. Esta mata já possuiu função pedagógica, onde os mais velhos ensinavam às crianças sobre reconhecimento e colheita de materiais utilizados por esse povo (PIMENTEL, et al, 2010). Neste local, caçam e pescam, embora eles relatam ter pouquíssimos animais e retiram a lenha que já encontre ao chão. Porém, qualquer

¹⁵ O ano Guarani é dividido em *ana yma* e *ara pyau* – ano novo e ano velho respectivamente. Suas principais características são descritas no glossário.

seja dessas ações que eles pratiquem, necessitam de autorização prévia do gestor, que na maioria das vezes é pacífico, e seguir as normas pré-estabelecidas pelas partes.

Os Guarani almejam a gestão compartilhada da Unidade de Conservação para que realizem projetos e parcerias em direção à conservação da mata e produção de espécies vegetais de forte significado para eles.

Figura 01: Área de demarcação da TI Jaraguá

Foto 02: Vista da Tekoa Pyau pela Estrada Turística do Jaraguá

Foto 03: Presença constante de animais domésticos, chão de terra batido e casas muito próximas umas das outras na Tekoa Pyau

Foto 04: Crianças brincando no muro que limita a Tekoa Pyau na Avenida Comendador José de Matos

Foto 05: Mulheres em frente às suas casas vendendo artesanato - esculturas em formato de bichos

Foto 06: Vista do alto da Tekoa Pyau, onde é possível observar de um lado a Estrada Turística do Jaraguá e do outro Rodovia dos Bandeirantes

Foto 07: Parte de trás do galpão com vista para o Pico do Jaraguá

Foto 08: Lateral do galpão

PRÁTICAS DE ALIMENTAÇÃO E COMENSALIDADE NA TEKOA PYAU

É importante destacar que estes resultados são particulares de minha experiência etnográfica na aldeia, não sendo generalizados para toda população guarani.

Não realizei análise quantitativa de consumo alimentar, pois meu foco de interesse são as concepções e formulações guarani sobre práticas alimentares. As sociedades ocidentais e indígenas possuem diferenças nos conhecimentos relacionados à nutrição, assim como em concepções relativas ao corpo.

CARNEIRO (2003) afirma que cientistas da alimentação têm geralmente considerado de forma periférica e auxiliar os aspectos políticos, jurídicos, econômicos, geográficos, culturais e históricos do fenômeno da alimentação. A análise que aqui proponho se baseia nas práticas alimentares sem limitar-se à ingestão de nutrientes, mas considerando aspectos socioculturais que promovem a comensalidade. O conhecimento sobre a alimentação de um povo é de fundamental importância para o entendimento da relação estabelecida com a própria comida, com a natureza e até com a vida.

GONÇALVEZ (2004) descreve a noção de sistema alimentar como um conjunto de práticas e representações que fazem parte do universo cosmológico vinculando pessoas, sociedade e universo. Qualquer sistema alimentar envolve uma temática complexa que necessita de conhecimento transdisciplinar:

“As preferências alimentares, os modos de cozinhar, as formas de apresentação dos alimentos, as maneiras de mesa, as categorias de paladar ou gosto, todos esses elementos inter-relacionados compõem um código cultural por meio do qual mediações sociais e simbólicas são realizadas entre os seres humanos e o universo” (GONÇALVEZ, 2004).

MACIEL e DE CASTRO (2013) debatem como o sistema alimentar articula dimensões fisiológicas e sociais. Mas é preciso ressaltar que essa divisão é alheia às concepções guarani, para quem os aspectos fisiológicos são sociais. O sistema alimentar integra a plantação, colheita, produção, preparação, distribuição, preparo e consumo.

Cada sociedade possui seu modo de comer de acordo com convenções que vão além da combinação de comidas. Essas convenções configuram o sistema alimentar não como reunião de comidas de forma casual, mas como estruturas “na qual cada elemento define seu significado” (MONTANARI, 2008). Alimentar-se é uma prática não apenas biológica, mas

possui relação com a técnica de adquirir o alimento, preparar, servir e consumir mantendo relação com o passado e o presente (PACHECO, 2014).

Saliento que essa análise do sistema alimentar separada da vida Guarani é realizada de forma analítica, pois para os Guarani tudo faz parte do *nhandereko*.

Nos próximos tópicos apresento meus dados encontrados em campo confrontados com a bibliografia e enriquecido com uma reflexão crítica. Descreverei o sistema alimentar dos Guarani da Tekoa Pyau dividindo de forma didática por locais onde ocorrem práticas de comensalidade, sendo “nas matas e nos quintais”, “nas casas e famílias”, “nas escolas” e “nos rituais”. Com essa descrição de como são as relações com a alimentação em seus diferentes espaços, justifico a escolha do tema “tradição e transformação” não como conceitos opostos, mas como a transformação fazendo parte da tradição. Logo após, problematizo dados que mais me intrigaram durante os estudos de campo, que foram a ingestão dos alimentos doces e a preocupação em manter o *avaxi etei* na aldeia para garantir a existência da semente. Após estas discussões realizo uma tentativa de aproximação do que compreendi no sistema alimentar dos Guarani da Tekoa Pyau com o conceito de segurança alimentar. Finalizo com a discussão das transformações ocorridas nas práticas e conhecimento envolvendo alimentação nessa população.

NAS MATAS E NOS QUINTAIS

Xeramõi (X): - ... faz a roça, limpa, faz ritual pra Tupã com coração e tudo, assim com fé bastante para mandar mesmo naquela terra ali (...). Aí não vai colocar um monte de milho, mas pode dar dois pés de milho, ou três pés de milho (...). Foi Deus mesmo que fez.

Cristiana (C): – Pedindo com bastante fé pra Tupã...

X: – Ele deixa, planta. Pode perguntar pra qualquer pajé, ele sabe (...) faz ritual (...) Tem que trazer, plantar, saber guardar a semente (...) Plantar tudo onde tem terra boa (...) Guardar para o outro ano (...) Se não guardar, sempre acaba, aí tem que buscar lá de novo (...) Tem que pensar muito antes de plantar.

Para os Mbya, o sucesso do plantio se dá pela força do ritual de plantio e consagração das sementes (que costumam chamar de batismo). Adubos, agrotóxicos e fertilizantes não são necessários. A perspectiva ocidental de plantio se relaciona à concepção do sistema econômico que possui ganhos e perdas, sendo assim, está ligada à uma mentalidade de mercado.

Atualmente o uso do adubo e outras técnicas de plantio do universo *jurua* se deram pela situação atual de escassez de terra e pelo solo degradado que impede de plantar seguindo orientações das divindades.

Nos rituais de consagração de plantio, as sementes a serem plantadas são dispostas na *opy* e são realizados os pedidos para que os *ja* (os protetores, guardiões, donos, a alma dos elementos da natureza que são divindades) possam fazer as plantas crescerem. A “adubação” é realizada a partir da relação entre os Guarani Mbya e os Tupã *kuery* com pedidos em rituais e com a utilização de técnicas de plantio próprias ensinadas pelas divindades, incluindo o batismo das sementes. A relação dos Guarani Mbya com os alimentos é uma relação social, porque os alimentos possuem donos, uma relação que inclui outros seres. Além do plantio, a comensalidade e a maneira como se prepara os alimentos também perpassam relações que estão em jogo, no caso o respeito aos *ja*. Acima de satisfazer uma necessidade, ou ser uma questão nutricional, a “nutrição” Guarani se refere a administrar e cuidar de relações para a continuidade do alimento, então, para a continuidade da vida. Alimentar-se é estar em relação. Não apenas uma relação fisiológica de nutrientes, mas uma relação de seres.

Em quase todas as civilizações, existe um deus tutelar do alimento, ou o alimento é o próprio deus (CARNEIRO, 2003). Na população Guarani Mbya, os deuses dispuseram os alimentos ‘perfeitos’ – que no universo conceitual guarani é associado ao que é de proveniência das moradas celestes e que contribui com o fortalecimento dos corpos (MACEDO, 2015) - e deixaram o controle de como eles devem ser cultivados e consumidos para os Mbya. Por isso, existem os *ija kuery*, os protetores, guardiões, donos, espíritos de domínios que o pensamento ocidental identifica como ‘natureza’. As práticas de plantio, caça e coleta são indissociáveis de relações com esses donos espirituais no universo guarani mbya. Todos os domínios dessa terra possuem um dono-espírito guardião, os *ija kuery*, como me disse certa vez um *xeramõi*: “tem o dono da pedra, dono do rio, dono do mato, dono da terra (...) que não é ser humano”. Também uma jovem liderança citou alguns exemplos: você pode ser atacado por pedradas por *itaija* (“guardião da pedra”) se andar sem cautela nas pedreiras; ou uma gestante que mexa com o bicho preguiça pode ter seu tempo de gestação prolongado pelo dono do bicho; ou se a grávida comer batatas doces que nasçam grudadas pode ter filhos siameses; ou ainda se ela andar na mata à noite pode ser atacada por uma onça. Assim, os animais, agenciados por seus donos, só atacam quem não segue as regras. Os Guarani-Mbya são constantemente agenciados por espécies e seus espíritos, que modificam o corpo, deixando-o mais forte ou doente. Esses donos-espírito são articulam proteção e punição divina (SILVEIRA, 2011).

A partir desta ideia, certa vez escutei uma história sobre o surgimento da fruta do guaraná por um *xondaro* de uma outra aldeia, que elucida o poder dos *ija kuery*:

O Guaraná é uma fruta tradicional guarani que nasceu do olho de um indinho. Havia um casal que não conseguia ter filho. Conseguiu depois de um bom tempo tentando.

Esse menino andava muito pelo mato. E uma certa vez os espíritos do mal chamaram ele dentro do mato para fazer alguma coisa. Esse espírito matou a criança. Os pais ficaram muito tristes e choraram por muitos dias.

Em sonho, o pai recebeu uma mensagem que era para enterrar o menino com o corpo em um local e os olhos em outro. E a partir desses olhos enterrados, nasceu o Guaraná.

Essa história ilustra a importância de se comportar dentro do mato: pedir permissão ao retirar algo do mato, falar baixo dentro do mato e não andar no mato à noite. Segundo este meu interlocutor, dentro do mato estamos sempre sendo monitorados pelos *ija kuery* e, ao fazer algo errado, ele pode nos iludir e aparecer em forma de animal, pessoa ou voz, conduzindo a pessoa à morte ou a outro modo de transformação.

Além dos deuses terem deixado os alimentos perfeitos, eles ensinaram as técnicas de cultivo e consumo que também envolvem os *ja*. O alimento é sagrado não apenas por ter sido enviada pelos deuses, mas por ter sido cultivado e obtido pelas técnicas ensinadas pelos deuses (TEMPASS, 2010).

A passagem do *Ara Yma* para o *Ara Pyau* marca o tempo do plantio, das coletas e das colheitas. Enquanto no *Ara Yma* se prepara a terra para o plantio, no *Ara Pyau* se tem o maior esforço para a busca das sementes sagradas em outras aldeias e o plantio propriamente.

Nos anos de observação entre 2015 e 2016¹⁶ na Tekoa Pyau, apenas sete famílias extensas, além do CECI, se articulavam para o plantio em seus quintais. Mesmo nessas famílias, a compra e doação dos alimentos são fundamentais para o consumo. Durante a pesquisa, aumentou a quantidade de famílias que plantam. A rede de apoio dos Guarani da Tekoa Pyau com *jurua* e instituições se intensifica com o passar do tempo. As mudas têm se incorporado na lista de pedidos que os Guarani fazem aos não indígenas que visitam a aldeia, junto com o fumo e o mate.

Um Guarani Mbya de cerca de 70 anos comenta que plantar sempre esteve presente em sua vida. Ele nasceu e viveu sua juventude em outra aldeia em Ubatuba e esse conhecimento

¹⁶ Existem muito incentivo das lideranças em potencializar o plantio na aldeia e articulação com apoiadores. É possível que esse dado mude em pouco tempo.

foi adquirido pela prática cotidiana de sua família. Além de sempre ter alimento próximo de sua casa, ele já trabalhou em casas de família como jardineiro. No cercado dele, apenas ele cuida. Gosta de plantar, além das espécies tradicionais *avaxi etei* (milho verdadeiro), *manduá* (amendoim) e *takua ree* (cana guarani – Foto 09), bem como outras hortaliças de costume *jurua* a exemplo do alface e pimentão. Quando conversei com ele, fazia cerca de seis meses que ele havia voltado para a Tekoa Pyau (passou algum tempo em outra Tekoa Itakupe, também na TI Jaraguá). Em seu cercado, onde sempre houveram plantações, a terra me pareceu ser escura e úmida.

Já no plantio de outra família, o responsável pelo cuidado é um *xeramõi* de cerca de 100 anos. Ele cultiva *avaxi etei* (milho guarani), *takua ree* (cana), *kumanda* (feijão), *xanjau* (melancia) e *andai* (abóbora), sendo todas essas espécies reconhecidas como tradicionais pelos Guarani Mbya. Esse espaço de terra parece arenoso. Em 2014, essa família, articulada com o Programa Aldeias, organizou um mutirão de reestruturação dessa terra. Foi um imenso trabalho descompactá-la com uso de enxada e picareta. Além disso, quanto mais nós quebrávamos a terra, mais lixo era desenterrado. Entre o lixo era comum encontrar peças de roupas e sapatos, além de alguns plásticos que de tão deteriorados não era possível identificar do que se tratava. Essa terra, que tinha pouquíssimas árvores, precisou de muito adubo e calcário comprados em casas agrícolas. Hoje, com a manutenção do *xeramõi*, ela está mais produtiva e com diferentes espécies

Uma interlocutora de cerca de quarenta anos não possui cônjuge mora no grupo familiar liderado por ela, com filhos e noras. Entre os anos de 2014 e 2016 ela transitou entre as aldeias da Tekoa Pyau e Itakupe. Atualmente ela se encontra na Pyau. Ela plantou nas duas aldeias em que residiu. Até mesmo quando criança plantava em outras TI's nas quais morou com seu pai. Na sua casa atual ela fez um pequeno plantio muito bem decorado e com predominância das *moã*, que costumamos chamar de ervas medicinais, mas também possui *avaxi etei* e outros cultivos alimentícios.

O *xeramõi*, primeiro morador da aldeia, apesar de não plantar mais na Tekoa Pyau, já plantou quando havia poucas famílias na aldeia. Plantou também em outras aldeias que morou. Conta em entrevista que apesar de não fazerem mais os rituais como os antigos, eles todas as noites e fim de tardes se reúnem e cantam para *Nhanderu* para o plantio de todas as famílias da aldeia vingar.

Em conversa sobre o plantio com uma jovem liderança de cerca de 30 anos, ela fala de um tempo em que os Guarani viviam com maiores parcelas de terra:

A gente já tinha essas sementes, esse plantio, porque essa é nossa comida tradicional que a gente tem. As frutas também, a mexerica, ameixa, jabuticaba, essas coisas já são nossas também. Antes do *jurua kuery* vir, a gente tinha nossos próprios alimentos.

Uma outra entrevista com um *xeramõi* parece completar a fala dela: “O feijão de corda é tradicional, mas o arroz não. O plantio era a base da alimentação dos Guarani. ”. E outra mulher de cerca de 50 anos me conta: “Mandioca, milho, batata doce. Agora come arroz, feijão, açúcar, óleo, tudo misturado”.

Certo dia, uma Guarani de cerca de 20 anos recém-chegado de uma aldeia de Santa Catarina me disse que não sabia que na Tekoa Pyau não tinha muito plantio de *avaxi etei*, que poderia ter trazido da sua aldeia de origem, pois seu avô tem muito costume de plantar e na última roça as crianças haviam pedido tanto em “reza” (tradução dada pela interlocutora) para ter uma boa safra que as divindades responderam com grande quantidade do milho em questão. De qualquer forma, sua aldeia sempre tem a quantidade necessária de milho para conseguir realizar o *nhemongaraí*.

Em uma entrevista que fiz com um *xeramõi* da aldeia, ele me conta de forma saudosa como ele plantava com sua família quando morava no Paraná:

Xeramõi (X): ... perdemos muitas horas de plantio, na hora de plantar a gente fazia reza (...). Eu tenho vontade de fazer isso (...). Que dá muito bem a plantação (...) Quando eu tinha sete, oito anos comecei a plantar, não sozinho, plantava com meus avôs, meu pai, a gente usava a cestinha (*ajaka*¹⁷) (...) Plantava feijão de corda (...) Fazia ritual, cantava. *Xeramõi* e *xondaro* começava a fumar, fumaçar¹⁸ (sic) a semente. Depois daquilo ali a gente planta. Planta tudo contado. Três grãosinhos de milho que se planta. A gente não planta de dez, vinte em um só não. A gente planta contado. (...) Depois de quando dar o milho, tanto faz, o feijão, batata, mandioca, pega uma espiga de novo e começa a fumaçar de novo. Aí depois que a pessoa vai lá, tira.... Não vai pegar de uma vez só. Tudo isso tinha, agora não. (...). Para a pessoa não ficar doente.

Cristiana (C): - E por que não tem mais?

X: – Ah, não sei, não tem como. Também queria saber. E aonde a gente faz benzimento, oração, aí cresce. ”

¹⁷ *Ajaka* é uma cesta Guarani feita de cipó imbé e takuara. Tem tamanhos, formatos e trançados variados. Cada desenho que forma este trançado tem um significado diferente. Era muito usado no plantio como instrumento de auxílio ao transporte de sementes. Para mais detalhes, ver Assis (2006).

¹⁸ Referindo-se ao ato de jogar a fumaça do *petygua* em alguma coisa (mas pode ser pessoa), nesse caso, se refere da fumaça nas sementes. Geralmente *chamam omoataxi*.

Como mencionado, cada elemento da natureza possui seu *ja*. Assim, em um espaço de plantio, cada planta e o solo terão conjunto de divindades (Tupã kuery). Plantar os alimentos tradicionais, para os Guarani Mbya, significa manter relação de reciprocidade com as divindades. O ato de esfumaçar na semente e no milho para a colheita é a forma de se comunicar com a divindade pedindo permissão para seu uso. A fumaça do *petygua* efetiva uma conexão com *Nhanderu*, transmitindo capacidades e proteção dos corpos (MACEDO, 2009).

Nessa entrevista o *xeramõi* se entristece por não praticar mais o que fazia quando era mais novo, em outra aldeia. Também nos conta sobre algumas regras que se deve seguir o plantio para que dê certo. O principal é acreditar e pedir com bastante vigor em rezas e cantos para Tupã Nhanderu, como ele disse em outro trecho da entrevista. Tupã Nhanderu deixou todo o alimento dos guaranis (ao exemplo do *avaxi etei*, *jety*, *mandio*¹⁹) para os Guarani e o ensinamento de sua produção, colheita e consumo. Esses alimentos (os tradicionais produzidos e consumidos de acordo com sua cultura) são o *tembiu etei*, *nanerembiu etei*, *orerémbiu etei*²⁰. Esses são os alimentos das divindades que vão ajudar os Guarani a superar esse mundo, sendo estes saborosos e saudáveis alimentando o corpo e a alma (BELLINGER e ANDRADE, 2016).

O *xeramõi* também conta dos ensinamentos dos mais velhos de sua família para ele, que deve ser poucos grãos por vez e para a colheita também deve ser de poucos por vez, não colher muito de uma vez só, que isso pode acometer doenças nas pessoas que nem sempre comem a comida benzida.

Os mais velhos contam que antigamente, quando era possível acessar as matas sem a interferência dos *jurua*, a caça era feita por *monde* ou *mondepi* ou arco e flecha. A TI Jaraguá possui sobreposição com o Parque Estadual do Jaraguá da área reconhecida no processo de demarcação (PIMENTEL, et al, 2010). Acompanhei algumas expedições realizadas com a companhia do *xeramõi* de cerca de 50 anos, sua sobrinha de cerca de 40 anos e alguns jovens *xondaro kuery* no parque para registro documental, com auxílio de aparelho de geoprocessamento, de fatores de interesse para a construção do Plano de Gestão Territorial e Ambiental. Nessas expedições foram encontradas muitas armadilhas de animais grandes e pequenos, que eles chamam respectivamente de *monde* e *mondepi*. São poucos os Guarani da Tekoa Pyau que caçam hoje em dia. Uma Guarani com cerca de 30 anos me informou em entrevista que no período em que se podia caçar o *xondaro* precisava pedir proteção à

¹⁹ Milho verdadeiro, batata-doce e mandioca

²⁰ Alimento verdadeiro, nosso alimento verdadeiro, “nosso alimento verdadeiro” (excluindo o *jurua*).

Nhanderu, deveria apenas caçar no tempo certo, não podendo caçar no período de reprodução dos animais, e deveria dividir toda a caça com a aldeia.

Além do *mondeu* e *mondepí*, TEMPASS (2010) comenta sobre um terceiro tipo de armadilha: *ñuá*. As *ñuá* são armadilhas para animais de grande porte (como as antas). Elas amarram os animais pelos pés. Exige trabalho de muitos Guarani para inspecionar a armadilha e para levar o animal para a aldeia.

As armadilhas são deixadas na mata e em outro dia eles voltam para ver o que a divindade colocou nela. Dois de meus interlocutores homens relatam que hoje apenas tatu é encontrado no parque, mas duas mulheres (uma da Tekoa Pyau e outra da Ytu) me relataram que já encontraram onça.

Alguns outros jovens, apesar de não praticarem a caça, sabem construir as armadilhas. Certa vez em 2014, houve uma oficina de construção de armadilha na *Tekoa Itakupe*, aldeia recém retomada na época. Apesar de ter presença de mais velhos, eram os jovens quem ensinavam a construção das armadilhas para as crianças.

Nesta oficina, eles andaram pela trilha até encontrar um local com rastro de animal. Cortaram galhos de árvores que estavam ao redor do local e construíram a armadilha conversando com os menores que estavam por perto na língua guarani. Os do sexo masculino tinham bastante interesse no assunto.

A pesca está muito escassa na TI Jaraguá. Na Tekoa Pyau não há rio. Para pescar vão para o Parque Estadual do Jaraguá e solicitam permissão. Já houve tempo em que não era permitida a pesca pelos Guarani no parque, mas depois de algumas reuniões entre lideranças da TI e gestão do parque, passou a ser permitida desde que haja autorização do gestor. Ou seja, eles pedem autorização de um *jurua* para praticar uma atividade do *nhandereko* em terras que deveriam ser suas e são condicionados a viver na mínima porção da área que não possui elementos para o *nhandereko* (mata e rio).

Cerca de quatro famílias extensas criam galinhas. Algumas criam soltas, outras dentro de um cercado. Um menino da aldeia de cerca de 13 anos me relatou que lá na aldeia só matam para comê-las quando elas não apresentam muita energia: “... quando elas estão assim alegrinhas, não matam, não...”. Segundo um dos interlocutores em TEMPAS (2010) as divindades já devem ter autorizado comer a carne da galinha. Ela já está há tempo suficiente

com os Mbya que já pode ser considerada tradicional. A alegria (vy'á) é indicativo de que a alma quer ficar na terra, então se evita matar a galinha quando ela está alegre.

Foto 09: Semente de *takua ree* – cana Guarani

Foto 10: *Jety* – Batata-doce

NAS CASAS E FAMÍLIAS

Como já discutido, devido as questões ambientais e (discutirei melhor nos próximos tópicos) o estilo de vida atual, na Tekoa Pyau não é possível se alimentar apenas do que é adquirido na mata, na caça ou na coleta.

Segundo a AIS, as cestas básicas que a FUNAI doava não são fornecidas há muito tempo. A maior fonte de alimentos da aldeia é por doação de grupos de não indígenas que levam à aldeia. Outra fonte de alimentação é o CECI que, apesar de não funcionar em fins de semana e feriados, funciona nas férias com atividades chamadas Recreio de Férias e mantém a distribuição de merendas. Muitos também compram nos mercados perto da aldeia. É comum entre os Guarani Mbya comer na casa de seus parentes (chamam de parentes todos os indígenas mesmo não tendo relação de parentesco). Os Guarani Mbya podem comer na casa de qualquer outro da aldeia no momento que quiser. Eles colaboram com comidas entre si.

O mercado mais frequentado pelos Guarani da TI Jaraguá é o que fica cerca de 10 minutos a pé da Tekoa Pyau com acesso por subida. Este é um estabelecimento pequeno de pouca variedade de itens e com produtos de necessidade básica. Outro mercado muito frequentado por essa população, porém menos que o primeiro, fica na própria estrada turística. Eles vão a pé ou de conduções do tipo “peruas” que circulam na estrada da aldeia e não cobram passagem para os Guarani, segundo me informou homem com cerca de 20 anos da aldeia *Ytu*. Esse mercado é de grande porte e com variedade de produtos. Algumas vezes pela manhã, famílias compram pão próximo ao mercado situado no bairro subindo a ladeira.

Já tive oportunidade de conversar com o gerente de um dos mercados. Segundo ele, os Guarani da TI Jaraguá que geralmente compram lá fazem pagamento à vista e em dinheiro, e poucos pagam pelo serviço de transporte da compra oferecida pelo estabelecimento por um custo adicional. As compras não costumam ser grandes.

Os alimentos mais comprados nos mercados são arroz, óleo, sal, feijão, açúcar, farinha de trigo, galinha (inteira ou às vezes apenas as carcaças), café, cebola e farinha de mandioca. As compras são geralmente feitas pelos homens mais novos da casa, mas a pedido de uma mulher mais velha.

A galinha às vezes é substituída na compra pela sua carcaça. O mercado mais próximo da aldeia vende a carcaça, já o maior que fica um pouco mais distante não. Uma vez em que

acompanhei uma Guarani no mercado, eu perguntei qual ela achava mais gostoso, se a galinha inteira, ou a carcaça, ela me respondeu: “Quando é *xoo*²¹, eu não escolho.”

Há umas pessoas que vão de caminhão vender cestas básicas na aldeia. Essas cestas possuem o valor de 430 reais. Duas Guarani Mbya (uma por volta de 50 anos e outra com 40 anos) entrevistadas em momentos diferentes me disseram que dava para pagar em data posterior à aquisição da cesta e, por vezes, parcelado, porém, não é todo mês que todas as famílias podem comprar. Uma das entrevistadas disse que tem havido reclamações sobre o valor da cesta, pois ela excede o valor do Programa Bolsa Família (PBF), que é a fonte de renda de muitos²². Segundo informação do Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE) de novembro de 2016, o custo médio da cesta básica na cidade de São Paulo é de R\$469,55. O valor vendido na aldeia está próximo da média, porém para qualquer cultura em que as classes sociais mais desfavorecidas recebem auxílio do PBF, aposentadoria ou salário mínimo de R\$880,00, a alimentação é responsável por uma grande fração dos recursos financeiros.

Aos sábados tem feira livre perto da aldeia. É comum encontrar Guarani por lá passeando. Acompanhei um *xeramõi* e duas jovens de sua família na ida à feira. O maior desejo era o pastel, mas também compraram de algumas verduras para levar para casa.

A aldeia recebe visita de um grupo de missionários uma vez por mês, aos domingos, realizando atividades de evangelização e entrega de doces. Segundo o antigo cacique, a doação é um dos motivos que não impedem a ida dessas pessoas para a aldeia.

Outra forma de doação muito comum que presenciei algumas vezes na aldeia é dos feirantes que vão levar sua “*xepa*”. A comunidade pega boa parte da comida, mas outras não são utilizadas. Os alimentos que mais observei ficarem intactos no chão sem interesse eram berinjela, abóbora paulista, jiló e quiabo, algumas vezes também encontrei macarrão do tipo argolinha. Não consegui presenciar o momento da entrega da “*xepa*”. O caminhão vai à aldeia por volta das 20 horas da sexta-feira (porém não é toda semana, não existe frequência dentro do mês) e os Guarani Mbya não possuem o costume de sair de casa neste horário. Apenas consegui observar que recolhiam o milho. Outros alimentos que estavam machucados ou que se machucaram com o tempo são varridos no momento do mutirão de limpeza (semanalmente *xondaros* e *xondarias* varrem e recolhem o lixo espalhado pela aldeia).

²¹ Carne de animal que serve para comer.

²² Valores obtidos no ano de 2016, sendo o valor máximo do ano do Bolsa Família de R\$336,00

Em algumas entrevistas perguntei sobre o consumo dessas hortaliças que não são aproveitadas na “xepa”. Como observado nas fotos 16, 17 e 18, foi comum presenciar a quantidade de alimentos que eram entregues na xepa, mas que não eram recolhidos pela comunidade e muitas vezes serviam de brincadeiras para as crianças. Questionava se gostavam do sabor da berinjela ou jiló e apenas uma senhora de cerca de 50 anos me disse que ela e sua família gostavam. Ocorre, porém, que segundo um trabalhador da UBS, os moradores da aldeia não sabem preparar esses alimentos e acabam desprezando-os. Os Guarani da Tekoa Pyau sempre aceitam tudo que é oferecido. É que para eles, ao recusar uma doação, o doador pode pensar que eles não querem a ajuda de ninguém. Falas como “estão passando fome e ainda querem escolher a comida”, “se estivesse com fome aceitaria a doação” são comuns e para evitar, eles aceitam tudo que é oferecido. Eles precisam de uma parcela bem menor desses tipos de doações, pois elas não estão de acordo com o *nhandereko*.

Os Guarani da Tekoa Pyau remunerados são geralmente trabalhadores dos serviços institucionais dentro da própria aldeia ou da Tekoa Ytu. Poucos trabalham fora da TI, pois não se acostumam com o formato de trabalho *jurua*. Utilizam a expressão *ndovy'ai*, que é a forma negativa de alegrar-se (-vy'a) e pode ser traduzida como não se acostumar (MACEDO, 2017). Além do mais, reconhecem que a autogestão é necessária e que dentro dos equipamentos do Estado pode facilitar a tradução das palavras e ações (equipamento para a comunidade e vice-versa) (PIMENTEL, et al, 2010).

A UBS, o CECI, a escola e alguns projetos de ONGs, da prefeitura ou alguns temporários da FUNAI geram renda da maioria dos trabalhadores residentes desta aldeia. Outras formas de renda são a venda de artesanato (foto 05), aposentadoria e Programa de Transferência de Renda. Alguns Guarani vão em pequenos grupos para o centro de São Paulo aguardar receber algum dinheiro por solidariedade das pessoas que passam por eles.

Durante a pesquisa existiam Guarani da Tekoa Pyau atuando como professores e merendeiras na escola estadual. No CECI atuavam como serviços gerais, agentes administrativos, educadores e merendeiros. Os professores de ambas instituições são bilíngues e fazem a articulação entre o *nhandereko* e o conhecimento *jurua*.

Há comércio informal de comidas e guloseimas na aldeia. Cerca de três famílias da Tekoa Pyau vendem balas, salgadinhos “de pacote”, refrigerantes, café e bolachas. Além dessa família, outras também comercializam esses itens e picolés na aldeia Ytu. Em entrevistas, muitas pessoas falavam que as vendas dentro da aldeia possuíam valor muito alto, mas as

vendas de refrigerantes, balas e salgadinhos “de pacote” são intensas. Certa vez presenciei a espera aguardo de um dos Guarani que vendem produtos em sua casa. O vendedor havia saído para comprar estoque para seu comércio. Quando sua Kombi chegou na aldeia no início da tarde, muitas famílias se direcionaram para a casa dele para adquirir garrafas de refrigerante.

Certa vez uma jovem Guarani de cerca de 20 anos de idade, recém-chegada na aldeia, falava sobre seu avô que morava em uma aldeia de Santa Catarina e plantava muito. Ela disse que sempre escutava seus ensinamentos e um dos que ela nunca esqueceu eram sobre os alertas que ele fazia sobre alimentação. Ele tinha mais de 100 anos e dizia que os Guarani não viverão tanto tempo assim pois existe um grande consumo de refrigerante e a alimentação habitual não é mais a deles.

É muito comum um visitante da aldeia ser abordado por crianças pedindo moedas ou dois reais e em todas as vezes que perguntei o motivo dessa moeda tive a resposta de que era para comprar bala. Certa vez fui abordada por uma criança que já me conhecia me pedindo dois reais. Fui retirando da minha bolsa e perguntava para que ela queria. Ela me disse que era para comprar balas. Ela estava acompanhada de sua irmã de cerca de 14 anos com seu filho de menos de um ano no colo. A irmã tinha acabado de pedir o mesmo valor para meu companheiro de trabalho e foi comprar um salgadinho “de pacote” com esse dinheiro. Esse salgadinho ela comia e compartilhava com seu filho.

Muitos *jurua* também vão à aldeia vender comidas. Presenciei uma senhora que vende carregando a pé doces e tapiocas, senhores que vendem picolés em carrinhos e rapazes que vendem pães de moto ou bicicleta. Um que estava de bicicleta me contou que toda sua produção consegue ser vendida apenas circulando pela aldeia, onde vende mais barato do que para os consumidores de fora.

As formas de armazenamento dos alimentos são bastante diversas. Algumas casas não possuem geladeira. Algumas possuem estantes, em algumas poucas observei prateleiras de madeira, outras guardam os alimentos em cima de paletes (estrados de madeira), outras dentro das embalagens ou sacos grandes ou pequenos no próprio chão de terra batida, ou em cima de uma mesa. Não observei nenhum alimento sendo guardado nos *ajaka*. As panelas estão próximas ao local de cozinhar, em armários, no canto da casa ou penduradas com pregos grandes em suas alças. O chão não é sujo para os Guarani-Mbya (TEMPASS, 2010), uma interlocutora minha de cerca de 40 anos me contou que o chão não é sujo, é vida e os índios

necessitam ter o contato do corpo com o solo em que pisam. É comum encontrar as comidas e as panelas no chão.

As lenhas são de paletes ou móveis de madeira velhos que são deixados na aldeia, mas às vezes são de madeiras encontradas pelos *xondaros* no chão do Parque Estadual do Jaraguá e recolhidas com a permissão do gestor do parque. Geralmente os homens deixam a madeira por perto e as mulheres as quebram, acendem o fogo e o mantêm aceso.

O fogo é aceso com isqueiro e pedaços pequenos de madeira, papel ou mesmo plásticos de embalagem de alimentos. Após uma pequena brasa acender, as mulheres sopram com um grande fôlego. As mães ensinam as crianças desde pequenas a acenderem a fogueira e exercitarem esse fôlego.

Quando acaba o gás nas casas, se pode usar a casa de um vizinho parente, ou utilizar a cozinha comunitária. Costumam comprar gás em uma venda que entrega de moto. As casas com fogão costumam ter apenas um botijão de gás. Mesmo assim, o preparo de alimentos na fogueira é menos utilizado, porém ainda muito apreciado.

O ato de cozinhar é geralmente exercício de mulheres jovens. Sempre tem mais de uma mulher por família responsável por essa função, sendo sempre as mesmas apesar de haver proibição de quando estão menstruadas. As que questionei em entrevista, me relataram que hoje em dia cozinham mesmo menstruadas, pois na atualidade os homens não fazem mais. Uma liderança da Tekoa Kalipety comentou comigo em 2014 que poucas mulheres, hoje em dia, estão sendo afastadas do serviço doméstico quando menstruam. Ela me disse que quando era mais nova e sua mãe estava impossibilitada, seu pai quem fazia todos os afazeres domésticos, incluindo cuidar das crianças.

Das receitas tradicionais as únicas que vi presente no cotidiano foram *xipa*, *mbaipy* e *reviro*. Existe muita dificuldade em manter a alimentação tradicional, apesar de sempre ser muito valorizada nas entrevistas.

Eu acho que é necessidade! Porque... porque hoje eu não posso falar que amanhã vou ter pra fazer *mbeiju*, *mbojape*, *kaguejy*. Não posso porque, sendo que não tem uma roça suficiente para... então... se eu comer uma macarronada é por necessidade.

A refeição mais acompanhada foi o almoço, presenciando poucos cafés da manhã. O jantar só foi observado no CECI. Importante reforçar que esse conceito de divisão de refeições é próprio *jurua* e que os utilizo apenas como referência didática já que foi encontrada em campo.

O café é uma bebida bem incorporada ao consumo na aldeia. Karai Tataendy diz que os *jurua* devem levar em dias de rituais junto com farinha de trigo para o *xipa*, fumo e mate. Todos os dias o café está presente nas famílias. E ele está sempre muito diluído e com bastante açúcar. Não só o café, mas observei que sucos preparados a partir do pó ou do líquido (os que vem em garrafa para serem diluídos) também têm as mesmas características de serem bebidos com bastante água e açúcar.

Pela manhã, tomam mate e ficam conversando ao redor da fogueira em seu núcleo familiar (foto 11). No meio da manhã comem *xipa*, *reviro* (farinha de mandioca frita em panela no fogão ou na lenha), *mbaipy* (mingau de fubá com ou sem galinha²³), *rorá* (uma farofa de milho, como uma polenta seca) ou pão com manteiga. Depois disso, no fim da tarde o almoço costuma ter feijão, arroz e galinha cozida, às vezes com alguma raiz. Algumas vezes também são observados alface, tomate e macarrão com molho de tomate. O feijão costuma ser o “carioquinha”. Uma senhora com cerca de 40 anos me contou em entrevista que quando não tem esses itens até às 16 horas, ela faz um *rorá* para passar a fome.

Algumas famílias possuem panela de pressão, mas outras cozinham o feijão em panela comum. Algumas utilizam fogão e outras fogueira para o preparo do alimento, em proporção aparentemente semelhantes.

Os temperos usados são sal, cebola e óleo. Mas algumas vezes observei consumo de tempero pronto. Uma vez vi uma senhora cozinhando galinhas com batatas em uma panela sob fogueira colocando tempero pronto em pó. Ela usou um envelope para uma grande panela. Um outro momento foi quando acompanhei a filha dessa senhora no mercado e ela comprou um envelope deste tempero. Em entrevistas fui informada que outras famílias e a Escola Estadual utilizam esses temperos. O óleo é utilizado em refogados e frituras, incluindo o *xipa*.

As panelas geralmente são grandes e de alumínio. Vi panelas comuns, caçarolas, frigideiras, chaleiras e escorredores de macarrão. Pratos e canecos são geralmente de plástico duros e coloridos, iguais aos usados no CECI. Alguns Guarani dispensam o uso de talheres para se alimentar e preferem comer com a mão. Quando se usam talheres pouco se usa garfos a preferência nesse caso é pelas colheres. Assim como apontado por PACHECO (2014), a não utilização do garfo pode ser pensado como uma demarcação de um grupo social caracterizado pela simplicidade, se distinguindo do refinamento ao comer, no caso do garfo: “ ‘Gostar de

²³ Essa foi a informação que me deram na aldeia. Em SILVEIRA (2011) é referido como preparação do cotidiano semilíquida ou pastosa, por exemplo macarrão com molho ou sopa de galinha.

comer assim' é parte de um *habitus* incorporado na dialética da existência do grupo social, apoiado na concepção de simplicidade..." (PACECO, 2014).

A distribuição de água na aldeia se dirige aos banheiros coletivos ou para o núcleo de cada família extensa. Os banheiros e as pias ficam externas à casa. Esse é o local onde se limpam os utensílios de cozinha.

Assim como observado por NOGUEIRA da SILVA (2015), percebi a comensalidade dos Guarani Mbya da Tekoa Pyau se dá principalmente dentro de suas famílias. Não é comum ver pessoas de diferentes famílias extensas comerem juntas no cotidiano.

Mesmo que nem todos em sua volta estejam comendo, não se come só. Na *tekoa* o que um come, os outros comem, não há a possibilidade de deixar faltar comida para alguém independentemente da idade ou do sexo. Assim, também em muitos casos observei partilharem a comida para outras pessoas da aldeia.

A partilha da comida por várias famílias extensas da aldeia se dá intensamente em dias de mutirão, reuniões ou quando comem no CECI. As comidas preparadas não ficam exclusivas para os participantes, mas também para outras pessoas da aldeia. Mesmo em mutirões realizados entre os moradores de mais de um grupo de parentesco da aldeia para plantio ou construção de casa é comum haver a oferta de uma boa comida pela família que está promovendo a atividade (TEMPASS, 2010). Nos momentos de comidas coletivas, primeiro servem o *xeramõi* e a *xejaryi*, depois os *jurua*, quando estes estão na aldeia e são convidados, e depois servem os Guarani. Quando ainda sobra comida, os moradores da aldeia levam para casa para que a comida seja entregue aos familiares que não estavam presentes no momento da distribuição da refeição. A comida é sempre compartilhada pelos moradores da aldeia, não costumam estocar.

"Aqui na cidade as pessoas compram um pedacinho de carne e ainda colocam para congelar por uma, duas semanas, até a carne perder todo o sabor. O índio não, se ele mata uma caça de 30 quilos não vai comer tudo de uma vez, mas também não vai guardar no freezer. O que ele faz? Distribui para todos na aldeia. Nós não temos a cultura de acumular" (LIMA, 2004).

A comida para os Guarani não está fundamentada em concepções de mercadoria e acúmulo, como é em nosso modelo econômico. Não há excedentes porque o problema não é a nutrição ou manter-se vivo biologicamente, mas dar continuidade ao conjunto de relações com as divindades que permitem a vida.

Apesar de, no cotidiano, utilizaram mais os fogões para cozinhare, a fogueira é um elemento sempre presente na aldeia. É comum ver os Guarani Mbya comerem ao redor da fogueira na presença de seus parentes. As conversas e os ensinamentos dos mais velhos se dão ao redor da fogueira. Tendo pessoas dentro da casa de reza, a fogueira está acesa. A fogueira está sempre presente na aldeia do lado externo ou interno das casas. E ela faz as vezes das mesas.

A carne crua é um alimento que deve ser evitado em todo seu ciclo de vida. A sua ingestão também pode provocar o *ojepota* - substituição da alma divina pela animal (SILVEIRA, 2011). O fogo expressa a agência de Nhanduru. Cozinhar o alimento é uma das formas que se anula os efeitos do espírito que abriga a carne crua e se impede a transformação do humano para o animal.

MACEDO (2015) realiza uma reflexão sobre a predação, em que os corpos, indissociáveis de suas subjetividades, incorporam o outro. Segundo a mesma, a onça é o animal mais respeitado e temido. Ao encontrar uma onça na mata, ou vê-la em sonho, a pessoa pode ter sua subjetividade capturada, de forma que passe a perceber e agir como o animal.

Se por um lado os alimentos que os Guarani Mbya traduzem como ‘imperfeitos’ contribuem para a perecibilidade dos corpos, os ‘perfeitos’ contribuem na busca da imperecibilidade (PIERRI, 2013).

Nas fogueiras sempre tem uma chaleira com água que serve tanto para colocar no chimarrão com mate, fazer o café, ou deixar a água morna para ser tomada após fumar o *petygua*²⁴. As famílias se sentam em volta da fogueira para conversar e compartilhar o chimarrão. Ao redor da fogueira as conversas acontecem. As mulheres conversam sobre o que vão preparar de alimento e também é ao redor da fogueira que ocorre os ensinamentos dos mais velhos para os mais novos (TEMPASS, 2010). Em dias mais frios as fogueiras são os locais onde os Guarani aquecem o corpo e esse encontro promove mais conversas.

Como explorado por SILVEIRA (2011), as complexas articulações entre corpo e seres invisíveis são evidenciadas nos momentos de restrição alimentar, sendo estas relacionadas ao consumo do mate e do fumo e indispensáveis à manutenção corporal.

A erva mate é bastante consumida pelos Guarani (exceto crianças) pela manhã antes da ingestão de qualquer alimento. As famílias ficam em volta da fogueira conversando e

²⁴ Detalharei o uso da água morna após o fumo no tópico nos rituais

compartilhando o chimarrão. Essa bebida também é consumida todas as noites nas rezas na *opy* e nos rituais (este último explorarei melhor no devido tópico, mas me adianto que também é um momento onde se consome apenas o mate e o fumo).

Além de doenças e luto, algumas das passagens do ciclo de vida necessitam de restrição alimentar. Nesses momentos, o cuidado com o corpo (alimentação especial, repouso, remédios do mato e outros cuidados) deve ser realizado pelo Guarani que está passando pela situação, bem como os parentes próximos, pois estes podem adoecer ou prejudicar ainda mais quem passa pela situação.

No nascimento de uma criança, há restrições alimentares, sobretudo de carnes, aos membros mais próximos da família (pai, mãe e irmãos). Uma senhora de cerca de 40 anos me respondeu em entrevista que a mãe pode passar componentes da carne pelo leite materno e o bebê fica com dor de barriga. O dono da carne (*ja*) pode fazer mal à criança: “Quando tem filho (...) que é proibido carne mesmo. (...). Aí o bebê vai tomar o peito assim, aí vem pro leite... e fica com dor de barriga o bebê sente aquela cólica assim.”

Ainda sobre a alimentação da puérpera e sua família, eles passam três meses sem comer sal, açúcar e óleo. A esse conjunto de restrições na aldeia se chama comumente de “comida leve”. Existem reclamações por parte dos Guarani sobre a alimentação que recebem do hospital logo após o parto, já que o hospital oferece a comida com alimentos doces e carne (LIMA, 2004).

Segundo coletado, e presente na literatura sobre esse povo, em entrevistas, na menarca, a moça é colocada em uma espécie de cama alta, em que embaixo se faz uma fogueira queimando um *moã ka'aguyre* (remédios do mato). Isso é para que nenhum bicho e seus espíritos-dono sintam seu cheiro e faça algum mal. Se passa muitos dias dessa forma e a Guarani Mbya deve obedecer ao tempo que sua família determinar sem ficar brava. Ainda segundo as entrevistas, a comida é de preferência a guarani com pouco sal. Apesar de não poder comer nenhum tipo de carne, pode comer caldo de galinha se o animal for criado pela família, não pode ser a comprada de granja. Sal, açúcar e óleo, considerados temperos, devem ser restringidos na dieta: “comida leve”. Além desses, também se deve restringir o leite e a fruta (com exceção da banana). A água que vai beber não pode ser fria, deve ser morna. O cabelo é cortado e com a parte retirada é feita uma trança e usada pelo pai amarrada na perna. Nesse tempo se toma remédios do mato para descer pouca menstruação. A cada ciclo menstrual as

mulheres ficam sensíveis ao *ojepota*. Com alguns meses, tomando este remédio durante a menstruação, o sangramento dura apenas 3 dias. Nesse caso, a família pode comer carne.

Muitas famílias seguem o ritual com adaptações que se julgam necessárias, conforme as entrevistas. Porém, uma senhora de cerca de 40 anos me informou que as meninas não estão contando mais para a família que estão menstruando para não passarem por esse ritual e assim sofrem com dor de cabeça ou algum outro mal provocado pelo espírito dos alimentos ingeridos:

Entrevistada (E): (...), mas não sei, já mudou tudo. Tudo diferente. Que eu vejo por aí que a mocinha já não conta mais pra a mãe que já tá mocinha (...) Algumas meninas ficam com dor de cabeça por conta disso (...) Então, isso que faz mal né? (...) Leite, por exemplo. Leite desse não pode comer. Muito perigoso quando descer a menstruação dela.

Crisitana (C): Açúcar também não?

E: Açúcar também não.

C: E fruta?

E: Fruta pode ser banana só.

SILVEIRA (2011) também encontrou nas aldeias Guarani que trabalhou essas modificações de cuidados e recusas das meninas em se submeter a esse costume. Assim como interlocutoras da autora, algumas mulheres mais velhas também me remeteram essa falta de prática à alguns infortúnios com as mulheres da aldeia.

Encontrei várias meninas de cabelo curto na aldeia, mas quando questionava o motivo era por que queria ou porque havia sido castigada (comum nas aldeias que frequentei). Só tive contato com uma menina que passou pelo ritual. Ela não falava em português, mas consegui entrevistar sua mãe que se comunicava nas duas línguas.

Entre os meninos, eles têm o lábio perfurado e colocado um *tembeta* (fino pedaço de casca de uma árvore) quando a voz fica mais grossa. Esta prática está associada à restrição de alimentos e de fala e hoje já não se faz ritual para o furo. Vi bastante meninos com este adorno, mas essas foram as poucas informações que consegui.

Inúmeros pais e mães me relataram ter dó de cortar o cabelo ou furar o lábio de seu filho e restringe o costume à poucas práticas relacionadas ao ciclo de vida.

Quando questiono sobre aleitamento materno, percebo que poucas mulheres não amamentam. Quando isso ocorre, geralmente se paga para uma outra mulher que esteja amamentando. A mamadeira é presente na aldeia, porém apenas para a oferta de fórmulas especiais, sejam prescritas por profissionais ou não.

Em 2014 observei a distribuição da fórmula NAN e Nestogeno 2 na aldeia (foto 21). Era dada sem prescrição de profissional de saúde. Tive a oportunidade de conversar com a nutricionista da Diretoria Regional de Ensino em questão e ela me informou que houve um caso em outra aldeia do sul da cidade de São Paulo em que foi necessária distribuição da fórmula, sendo assim, dentro da política municipal, todos os CECIs teriam que receber de maneira proporcional essas fórmulas para serem distribuídas. No mesmo período, também conversei com a então responsável pela distribuição da fórmula e ela me informou que existia uma lista de todas as crianças da aldeia de zero a dois anos. Todo início de mês as mães vão buscar no CECI uma lata da fórmula, tendo a proporção de uma lata por criança. Também observei a administração desse leite, que era bastante diferente da recomendada na lata, bem diluída e às vezes engrossada com espessante infantil. A lata não rendia o mês inteiro, mas isso não foi relatado como um problema pelas mães que faziam o uso da fórmula sem prescrição. Durante toda a experiência etnográfica, não observei nenhuma conduta de orientação à utilização desta fórmula.

Perguntei para algumas mães porque davam esse leite e elas respondiam que era direito delas. Nesta aldeia, esta fórmula nunca foi reivindicação de compras alimentares a serem feitas pela instituição. Mesmo assim, a informação foi repassada como um “direito”. Na mesma aldeia havia duas crianças com necessidade de Aptamil e NAN 1, mas não havia política de compra dessas fórmulas. Já para o NAN ou Nestogeno 2, não foi identificada nenhuma recomendação nesta aldeia com registro na UBS ou em questionamento aos meus interlocutores. Esta distribuição de fórmula infantil sem necessidade prescrita por profissional de saúde se trata de um mau uso do dinheiro público, sendo um problema de política e de gestão.

Em uma reunião no mesmo ano com as mulheres sobre aleitamento materno, elas relataram que sabiam que, quando o filho era muito pequeno, o alimento era apenas o leite do peito, mas, já que recebiam o leite pelo CECI, elas ofereciam aos seus filhos. De toda forma, essa lata de leite durava menos de uma semana e a outra só seria recebida um mês depois. A distribuição desta fórmula infantil me pareceu mais próxima de uma estratégia comercial do produto, na qual apenas uma lata por mês era dada como uma amostra grátis para qualquer mãe mesmo sem necessidade explícita. Além do mais, utilizar cartazes de avisos em um equipamento de serviço de saúde para adquirir essa fórmula pode ser entendida como um estímulo para o consumo e mais, pode ser entendida como um alimento saudável, já que há a indicação na UBS. E as que necessitavam de outras fórmulas, precisavam recorrer à outras políticas assistenciais de aquisição, ou mesmo compra do produto.

De acordo com REA (1990), uma estratégia que as indústrias de substitutos de leite materno realizam é a de trabalhar junto aos governantes, distribuindo às mães através de programas de “leite do governo”. E no caso da TI Jaraguá não há restrição ao recebimento gratuito da fórmula, sendo necessário um cuidado mais próximo de nutricionista da Secretaria de Educação ou um acordo com os profissionais de saúde da UBS da TI para uma distribuição direcionada às crianças que precisam, com a quantidade de latas correta ou a suspensão desta prática de distribuição de fórmulas.

Na alimentação de transição da criança, a comida paulatinamente é ofertada junto com a comida que a mãe come, de modo que a criança e a mãe comem no mesmo prato, porém, a amamentação perdura até o momento que o filho rejeitar o peito. Relataram-me que isso ocorre por volta dos três anos e meio. Esse fato é motivo de embate entre a UBS e as famílias mais tradicionais. Em entrevista com uma das duas médicas da UBS, ela informa que os baixos pesos das crianças aparecem exatamente a partir dos seis meses, referenciando à introdução dos alimentos. Já nas entrevistas que fiz em momentos diferentes com duas *xejaryi* (“minha avó”, mesmo não tendo laços consanguíneos, outras pessoas que não sejam netos chamam mulheres mais velhas desta forma em sinal de respeito), elas não se conformam com esse diagnóstico. Elas dizem que é importante manter seu corpo leve e que suas mães são as que sabem quando seus filhos estão doentes, não precisam que isto seja avisado por outros. Uma delas também relata sua preocupação que as mulheres jovens escutam mais os profissionais de serviços de saúde do que as mulheres mais velhas da aldeia, interferindo assim no *nhandereko*.

O corpo leve (MACEDO, 2009) é uma característica para se alcançar o *aguyje*. A felicidade indica que o *nhe’ẽ* (ser que habita o corpo dos Guarani na condição de sua alma, MACEDO, 2017) está confortável no corpo e, portanto, a pessoa está saudável.

As crianças possuem almas mais suscetíveis a quererem sair do corpo, pois seus *nhe’ẽ* ainda não estão acostumados à terra. O caminhar, a alegria e o apetite controlado são sintomas que a alma não quer ir embora, assim, estes são indicadores da saúde guarani mbya. É no esqueleto que a alma se move e um corpo pesado exige muito da alma, sendo assim, o excesso da comida tem seus efeitos colaterais. Esta relação saúde/alegria é bem compreendida nas palavras de PISSOLATO (2004):

“No cuidado das crianças (...) notamos, de um lado, uma forte ênfase na prática de produzir as condições para que o recém-nascido o quanto antes “erga-se” e caminhe - note-se aqui os “remédios do mato” (*poã ka’aguy*) para “fazer andar” logo e os tão comuns andadores vistos nos pátios) – e, de outro, a atenção cuidadosa ao seu estado de “bem-estar/prazer/alegria” (-*vy’á*) e às causas do seu “desprazer” (*ndovy’ái*), quando for o caso, devendo-se satisfazer

sempre os seus desejos, pois deste estado de “alegria”/ “prazer” depende fundamentalmente a sua permanência entre os parentes, isto é, na terra. Algumas crianças, dizem os mais velhos, “não quer ficar” (*ndo pytaxei*), “sua ‘alma’ (*nhe’ẽ*) quer voltar para Nhanderu”, seu lugar de origem”.

Ou seja, é preciso estar atento ao que faz “alegrar”/dar saúde. Este estado alimentará a própria alma e a dos parentes. Quando não se está alegre, se lança mão de alimentos, remédios do mato e rezas. Assim, pode-se instalar uma doença e a alma, não alimentada e descontente, não irá “querer ficar”, vá querer ir para seus locais de origem junto à Nhanderu, provocando a morte do Guarani Mbya.

Certa vez que estive na aldeia, minha principal interlocutora estava muito magra. Havia cerca de 2 semanas que eu me encontrei com ela e já era notável os quatro quilos que ela havia perdido. Ela também estava muito séria e parecia triste. Perguntei se ela estava bem e ela me disse que era doença espiritual que fica sem vontade de comer e deixa triste, mas que ela já havia feito tratamento com o *xeramõi* e estava melhorando. Relatou-me que passou quase uma semana sem conseguir comer nada.

Durante a pesquisa, uma Guarani Mbya, que muito conversava comigo, engravidou e seu filho nasceu com uma doença neurológica. Ele ficou internado por muito tempo na UTI neonatal. Esse caso foi uma comoção muito grande na aldeia, pois todos falavam que ele precisava era de reza e pedia para que ela levasse remédio do mato para dar escondido das enfermeiras. O hospital autorizou uma reza do *xeramõi* sem uso de fumo. Após alta hospitalar a criança seguiu com tratamento médico periódico e muitos esforços de pessoas da aldeia ou não para que ele desenvolvesse seu sistema motor que era extremamente lento. Ele comia muito pouco e raramente se mostrava feliz. RAMO y AFFONSO (2014, 2017) comenta sobre o trabalho do pajé em seduzir o *nhe’ẽ*, em especial da criança para convencer que a alma fique fazendo parte do “corpo do parente”, pois a alegria que este confere é mais eficaz que a alegria conferida pela terra mundana e a alegria é a maior responsável para fazer a alma se acostumar como corpo.

A criança faleceu com um ano de idade sem conseguir ficar em pé mesmo com apoio de adultos. Foi a situação mais próxima que presenciei de que o *nhe’ẽ* estava descontente. Falta de alegria, locomoção e apetite, três indicadores de que a alma “não queria ficar”.

Na grande maioria das vezes que procurei os Guarani para falar sobre alimentação, a conversa reservou um bom espaço para desenvolver ideias a respeito dos remédios do mato. Para os Guarani Mbya não existe uma separação entre remédio e comida, ambos possuem a função de alimentar o corpo e a alma, ao mesmo tempo a comida também pode ser um veneno e produzir doenças, como o caso do alimento morto. É por isso que reservo um trecho do meu trabalho para poder desenvolver o tema.

A existência dos *ija* comentada anteriormente também vale para a utilização dos *moã ka'aguyre*, já que comida e remédio possuem o mesmo objetivo de alimentar corpo e alma. Baseado no trânsito de uma espécie e seu *ja*, a retirada do remédio deve ser realizada no mato a partir do pedido de permissão ao *ka'aguyja* (dono da mata).

Escutei muitos comentários, principalmente dos(as) mais velhos(as), de que hoje em dia muitos remédios importantes não existem na mata próxima da aldeia (a do parque) e por isso, hoje, quando vão a outra aldeia, eles buscam essa espécie para ser plantada em sua casa. Já seus avós não precisavam fazer isso, coletavam nas matas próximas às suas casas no momento do uso. Porém, para plantar perto de suas casas, eles devem pedir uma permissão especial para *ka'aguyja* para que o poder da cura permaneça na planta mesmo que ela seja transplantada. Segundo um deles, a planta precisa ser nativa para ser transplantada para a aldeia, senão o remédio não fará efeito. Além disso, ele também diz que para fazer o remédio também tem que pegar só um pouquinho, se pegar de muito o dono também não deixa fazer efeito.

... vamos supor, se você está doente hoje aí e chega aqui. Eu não vou ter remédio pronto, vou ter que pegar no mato. Só que não pode pegar um montão para um copinho só pra fazer chá. Não adianta. Por isso que deixo nativo. Pode plantar uma parte, os que são mais difíceis. Porque remédio, aquele que está plantado agora, não é bem aquele do *nhande va'e*²⁵, é tipo quase *jurua*.

Um dos dias que me coloquei a acompanhar uma AIS perguntei se ela percebia alguma resistência na aldeia em tomar o remédio da UBS. Ela me disse que o consumo dos medicamentos não é muito abusivo, mas quando é preciso, não hesitam em tomar.

O fumo²⁶ também é muito utilizado por *xeramõi* e *xejaryi* com fim de cura, além das bênçãos aos alimentos. Com ele, se pode extrair um agente causador de alguma moléstia.

²⁵ Os Guarani, “aquele que somos nós”

²⁶ O fumo é o canal de comunicação que os Guarani têm com as divindades. Apenas as crianças são proibidas de fumar.

Não só para os Guarani, mas em outras culturas, o fumo também é considerado um alimento. LÉVI-STRAUSS (2004) sinaliza “...os índios sul-americanos incluem o tabaco, juntamente com o mel e o veneno de pesca, entre os ‘alimentos’”. O fumo (*petỹ*), que, segundo meus interlocutores de campo, as crianças passam a consumir uso após suas vozes ficarem roucas, alimenta a alma e nos rituais confere saúde aos alimentos.

Quando há festas na aldeia em que convidam os não indígenas, geralmente estão presentes alimentos tradicionais (fotos 12, 13, 14, 15): pinhão (quando época), *xipa*, *jupara* (uma mistura de contrastes que nesse caso foi feito com feijão e canjica), milho cozido (*avaxi tupi*), mandioca cozida, batata doce assada na brasa da fogueira, peixe assado na fogueira, amendoim, melancia, laranja e *mbeiju* (massa de fubá adaptando também o *avaxi etei* para o *avaxi tupi* com água, assada em panela em cima da fogueira). Para a realização dessas festas os Guarani se articulam com os apoiadores (como chamam *jurua* que circulam pela aldeia com intenção de ajuda-los de alguma forma) que se organizam como instituições ou não. Os ingredientes são comprados em mercados por esses apoiadores e entregues às lideranças que estão organizando a atividade. Muitas mulheres se aproximam para contribuir no preparo dos alimentos.

Os Guarani da Tekoa Pyau costumam compartilhar todos os itens de servir alimento, como colheres, pratos, copo, cuia para o mate e o *petỹgua*. Em 2016 houve um surto de tuberculose na aldeia, doença que pode ser disseminada com essa prática de compartilhamento de utensílios. Fiquei atenta sobre possíveis mudanças dessas práticas para redução de contágio. Não observei mudança nenhuma, ao mesmo tempo que esse assunto não foi mais falado na aldeia após cerca de um mês desta notificação. O Guarani Mbya responsável pelo setor administrativo da Unidade Básica de Saúde da TI disse que nesses casos há a entrega dos medicamentos, consultas e notificação (obrigatória pelo Ministério da Saúde).

Quanto aos destinos para o lixo produzido na aldeia observei quatro opções: caçamba de lixo localizada na margem da aldeia, fogo, animais e a horta do CECI.

Restos de comidas do prato que foi comido são muitas vezes jogadas aos animais. Observei muitas vezes os Guarani raspando o prato perto dos cachorros ou de galinhas para alimentá-los. Animais esses que sempre ficam muito perto da pessoa que está comendo, à espera desse momento. Os Guarani não se incomodam, com exceção de quando esses animais avançam no prato.

Em qualquer momento da alimentação os cachorros se aproximam da pessoa que está comendo e esperam que a comida caia no chão para ele comer. No momento que estão se alimentando ou depois é ofertada alguma comida de seus pratos para eles.

Observei muitos mutirões dos jovens da aldeia com a tarefa de fazer a limpeza semanal. Eles se reúnem pela manhã e passam o dia varrendo toda a aldeia, em especial suas entradas. Esse lixo que se aglomera é, em grande maioria, plásticos de embalagens de alimentos e folhas das árvores. Eles são recolhidos para a caçamba de lixo que se encontra do lado de fora da aldeia. O caminhão recolhe duas vezes por semana o lixo da caçamba. O resto que fica na aldeia, pela dificuldade de ser recolhido, é queimado. Também observei que alguns lixos residenciais são queimados, mas seu destino geralmente é a caçamba que fica do lado de fora da aldeia.

A partir de 2016, as cascas de alimentos *in natura* (os chamados lixos orgânicos) do CECI e de algumas pessoas (quero dizer que é um movimento individual e não de casas, pois nos domicílios os lixos não são separados, são descartados juntos) são jogados na horta do CECI a fim de produzir adubo.

Foto 11: Guarani reunidos pela manhã conversando, bebendo chimarrão e fumando *petyãgua* ao redor da fogueira, e também preparando comida

Foto 12: *Avaxi tupi* preparado em evento sobre alimentação tradicional organizado pelo CECI

Foto 13: *Xipa* prepara do em evento sobre alimentação tradicional organizado pelo CECI

Foto 14: Evento sobre alimentação tradicional organizado pelo CECI – 01

Foto 15: Evento sobre alimentação tradicional organizado pelo CECI – 02

Foto 16: Crianças Guarani brincam com a xepa recebida - 01

Foto 17: Crianças Guarani brincam com a xepa recebida - 02

Foto 18: Crianças Guarani brincam com a xepa recebida - 03

NAS ESCOLAS

Como já mencionado, existem duas instituições de ensino servindo a Tekoa Pyau. Uma é o CECI para a educação infantil, situada na Tekoa Pyau e atendendo todas as aldeias do Jaraguá e a Escola Estadual Indígena Djekupé Amba Arandu²⁷ para o ensino fundamental, médio e educação de jovens e adultos, situada na Tekoa Ytu e atendendo todas as aldeias.

- O CECI

O CECI possui cerca de 170 crianças matriculadas entre zero e cinco anos e onze meses.

Segundo TEMPAS (2010), ao caçarem os Guarani Mbya emitem sinais sonoros para que os que ficaram na aldeia se organizem para o auxílio do transporte deste animal caçado e para o preparo do alimento. Na Tekoa Pyau, nos horários das refeições, educadores do CECI passam pela aldeia emitindo som por um apito avisando a todos os moradores que a comida já está sendo servida, assim, as crianças e outros moradores vão em direção ao CECI para se alimentar.

No refeitório do CECI tem uma mesa baixa apropriada para crianças, porém crianças e adultos se sentam nesta mesa para se alimentar. Durante as refeições, pegam o prato com comida entregue por uma janela grande da cozinha e se dirigem para qualquer dependência da instituição para se alimentar. Crianças de colo sempre comem no mesmo prato da mãe.

O CECI tem papel fundamental na nutrição na aldeia. E muitos Guarani dizem que o CECI reduziu a quantidade de crianças com desnutrição infantil. São servidos café da manhã, almoço, jantar e dois lanches. Primeiro é dada a comida para as crianças matriculadas e depois para qualquer pessoa que vá pedir, sem restrição.

Mesmo que essas pessoas que precisam não tenham um prato montado pelas merendeiras, como de costume, eles sempre liberam as panelas com as sobras dos alimentos para levarem para a *opy*. Assim servem primeiro o *xeramõi* e a *xejaryi*, e depois o resto da comunidade. Jogar comida que sobra no lixo fere o sistema ético Guarani, em que um dos aspectos mais fundamentais é não deixar ninguém passar fome.

²⁷ Oficialmente a escola é grafada com o último nome “Arandy” por conta de um erro de digitação.

Muitos Guarani dependem dessa comida e outros comem esporadicamente. Algumas preferem comer em casa com seus parentes. É comum os Guarani comerem em outras casas que não sejam as suas, mas sempre devem comer em companhia com outros Guarani.

Os profissionais que trabalham na cozinha do CECI são todos Guarani de ambos os sexos, sendo três homens e três mulheres com carga horária de 40 horas. Recebem treinamento de cuidados de manipulação do alimento pela Secretaria Municipal de Educação para se adequarem à legislação nacional sobre estabelecimentos manipuladores de alimentos. O planejamento do cardápio, assim como a compra dos ingredientes, é organizado pela Secretaria Municipal de Educação que incorporou algumas receitas utilizadas pelos Guarani. O estoque é de responsabilidade de outro profissional guarani que trabalha em cargo de auxiliar em conjunto com a coordenadora pedagógica do CECI (esta é uma indígena Pankará, com formação em pedagogia e que não reside na aldeia).

Na cozinha, existem alguns equipamentos industriais como fogão e liquidificador. A área de manipulação e estoque de alimentos é repleta de Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) afixados nas paredes e portas com tabelas para preenchimento de cada operação pelo Guarani responsável. Quando conversei com a nutricionista responsável técnica pela cozinha, ela relatou que será um intenso trabalho adequar todos os processos conforme legislação nacional de manipulação de alimentos. Ela disse que a aldeia não é isenta de fiscalização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Podemos compreender que se tratando de operacionalizar uma legislação dentro de uma cultura que não concebe muitos dos equipamentos industriais e práticas de higiene do *jurua*, a principal função da ANVISA seria em cuidar dos prazos de validade dos alimentos do estoque, bem como, o papel da responsabilidade técnica em ensinar o manuseio dos equipamentos e procedimentos de estoque.

As compras possuem interferência de um Guarani da Tekoa Pyau pertencente ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE), mas a efetivação da compra é toda de responsabilidade da prefeitura e da ONG terceirizada. As compras de insumos relacionadas ao cardápio são de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação, já os alimentos para atividades externas (por exemplo visita às aldeias) e para aulas de culinária Guarani realizadas pelos educadores do CECI, são de responsabilidade da ONG terceirizada.

Por mais que ainda estejam presentes a aquisição alimentos ultraprocessados, por exemplo o composto lácteo, achocolatado, bolachas doces e salgadas, para SANTOS (2016), é

possível se aproximar de uma alimentação escolar diferenciada com o apoio da Secretaria Municipal de Educação que atuava no momento de sua pesquisa.

Por parte dos Guarani é constante a reivindicação de aquisição de alimentos *in natura* para o CECI. Não presenciei nenhum repasse das discussões do CAE na aldeia e, mesmo que eu o questionasse sobre as reuniões, a discussão recaía sobre a concepção dos alimentos pelos Guarani. Assim, não conseguia dados sobre as reuniões do CAE municipal (apenas uma em que participei). Entendi a partir de algumas movimentações corporais que muitas vezes o interlocutor não estava disposto a conversar sobre o assunto e por isso não insisti.

Em média três vezes por semana o CECI também realiza atividade de preparação de alimentos tradicionais em uma fogueira feita em uma palhoça ao lado. Pegam algum alimento no CECI para preparar nesse local junto com as crianças. A comida que vai para a fogueira é colocada no chão de barro batido da palhoça (fotos 24 e 25). Os animais domésticos estão sempre próximos. Por exemplo, batatas-doces são retiradas do estoque do CECI e logo colocadas, sem retirar a casca, dentro das cinzas da fogueira. Com um graveto vão observando a cor e textura da batata até que com cerca de 30 minutos ela fica muito suculenta, bem cozida por dentro e com mais presença de sabor.

O atual diretor do CECI, um morador da aldeia, planeja atrair as mães para participar da gestão da instituição. Para ele, o ensino e a comida são conteúdos indissociáveis.

O CECI realiza atividades de plantio com as crianças (foto 20). Essa atividade passou a fazer parte da rotina com maior frequência a partir de 2015. As crianças plantam, adubam, preparam a terra e colhem com incentivo dos educadores Guarani. As mudas e sementes são compradas a partir de projetos e por vezes ganham de apoiadores. Poucas vezes observei o consumo dos alimentos produzidos neste espaço.

- A Escola Estadual

Cerca de 260 crianças estão matriculadas na Escola Estadual Djekupé Amba Arandu.

A escola estadual também é fonte de alimentação para os alunos matriculados, sejam crianças, adolescentes ou adultos. Ela oferece café da manhã, lanches (manhã e tarde), almoço e jantar. Assim como no CECI, a comida, depois de servida aos estudantes, é ofertada para quem não está matriculado, porém há menor quantidade de alimentos preparados.

As merendeiras da escola estadual são escolhidas pela comunidade, entre as Guarani que estão dispostas ao trabalho e contratadas por empresa terceirizada a partir de licitação da Secretaria Estadual de Educação. Atualmente as duas são da Tekoa Pyau. Elas também são responsáveis pelo armazenamento e gerenciamento das comidas recebidas. As merendeiras relatam que não há ingredientes suficientes para fazer variedades de comidas guaranis e uma delas me respondeu em entrevista que sendo apenas duas trabalhando na cozinha não dão conta de realizar todas as preparações tradicionais. Segundo as merendeiras o único alimento tradicional que está sendo servido é o peixe e mesmo assim não é no formato mais aceito. Na escola ele é cozido em um caldo grosso, mas os comensais preferem mais o peixe assado na fogueira.

Das comidas recebidas pelo governo algumas poucas carnes são congeladas, feijão e maioria das carnes são recebidas em latas pasteurizadas, com exceção dos nuggets que se apresentam congelados, pré-cozidos e empacotados em sacos plásticos (foto 19). Já o arroz, as bebidas em pó, o café, a mistura para purê e as bolachas se apresentam embalagens plásticas.

A grande maioria dos alimentos estão pré-prontos (foto 19, 22, 23), exigindo o mínimo de manuseio. Os nuggets (foto 19) são assados no forno, o purê só necessita adicionar leite, manteiga e água para depois misturar no fogão (a cozinha dispõe de um fogão industrial), os sucos são em pó para adição de água e as bebidas quentes são frappé e cappuccino, para os quais apenas precisa adicionar água ou leite quente. O leite também é recebido em formato de pó, necessitando diluição. Também se recebe café, mas é na embalagem comum para fazer filtrado. Já no feijão e nas carnes preparadas cozidas são adicionados temperos frescos ou prontos industrializados.

O feijão e carnes enlatadas apenas necessitam de aquecimento. Estes não têm boa aceitação. O feijão enlatado se apresenta cozido, temperado, com carne e é pasteurizado. Algumas vezes o feijão é recebido pré-cozido, porém sem tempero para isso ser feito na escola.

Uma das merendeiras me responde em entrevista que a comida que é temperada com o “tempero de *jurua*” tem boa aceitação, mas que também usam temperos frescos, que foram plantados na horta da escola. Já o óleo é usado para refogados, mas praticamente é restringido ao uso no arroz.

Estudo de VALENTINI (2010), realizado nesta escola, apresentou dados da alimentação desta escola com baixa aceitação pelos estudantes, bastante desperdício e sem itens de sua cultura. Além do mais, o questionamento sobre a alimentação diferenciada (alimentação

baseada na cultura) não era realidade e nem discussão na gestão. Esses dados coincidiram com os que encontrei nos meus estudos.

Há hierarquia de atuação e regras no serviço de alimentação na escola. As contabilizações e escolhas dos alimentos industrializados se dão a partir de uma lista de compras existente com relação às aceitações dos estudantes. Existe uma frequência em que a nutricionista da empresa licitada vai à escola contabilizar o que foi usado e referenciar ao quantitativo de estudantes para poder realizar novo pedido. Sendo assim, mesmo tendo um alimento com baixa aceitação (como um frappé comentado pela merendeira), essa comida deve ser consumida para não vencer, ao mesmo tempo que é pedida como rotina, pois está na lista de compras, porém em baixa quantidade, porque não tem muita saída do produto.

No diálogo abaixo, apresenta-se os alimentos que são postos para consumo e a aceitação deles:

Cristiana (C): E geralmente o que é que tem? Assim, no café da manhã, almoço, lanche, a janta?

Merendeira (M): Então, tem... o meu horário é das 11 até umas 19 e pouco.... Então aí no meu horário quando eu começo já tem a outra merendeira²⁸ que é comigo, ela já começa a preparar o almoço, aí a gente faz tipo... é.... Uma carne no molho, tipo faz um purê pra complementar... Aí na hora do lanche que é as 15hs a gente dá café com leite, só que é empacotado! Sabe? Aí vem escrito assim: Café com leite. Uns vem Cappuccino, né? ... tem o frappé de chocolate, só que não é muito bom ele. Então, aí têm as bolachas, sabor leite, leite e chocolate, tem de pizza... E tem aquelas cream cracker, né? De água e sal, mas é crocante. Pronto, a maioria das coisas quando não é empacotada é enlatada.

C: Aí de manhã qual é a refeição?

M: De manhã a outra merendeira dá tipo, na entrada ela dá o café com leite ou esse frappé de chocolate que é bebida composta também, né?

C: Que o pessoal não gosta...

M: Não, eles preferem mais o café com leite.

C: O café é muito presente aqui na aldeia!

M: É! E a bolacha, né? E também às vezes eles mandam pão, pãozinho! Aqueles tipo bisnaguinha, mas é integral, ninguém come! Não come! (..) O que eles gostavam muito são aqueles pãezinhos compridos, molinho, ou aqueles (...) pão de hambúrguer! Muito gostoso! Agora esses pães integrais...

C: Integral eles (os que comem na escola) não gostam!

M: Também tem enlatado, também tem geleia pra passar no pão, mas eles não gostam muito. Tava mandando requeijão pra que a gente passasse no pão, não mandam mais... O que está mandando muito é manteiga. Muita manteiga.

C: Mas esses que vocês não gostam, eles continuam mandando ou pede pra não mandar mais?

²⁸ No diálogo original se falava o apelido da pessoa, substitui esse pela expressão “outra merendeira”.

M: Eles mandam, né? A gente tem que consumir! Não pode deixar! Porque a gente também tem que prestar conta do que vence, não vence, a quantidade que tem e descartar! A gente tem que fazer, eles gostando ou não a gente tem que fazer.

Uma liderança de cerca de 50 anos me contou que os Guarani Mbya dividem os alimentos (e também medicamentos) em duas categorias: vivo e morto. Os alimentos que são extraídos da natureza com permissão do *ja* são os alimentos vivos. Mas os alimentos que estão embalados, que são extraídos da natureza para serem consumidos muito tempo depois, são alimentos mortos, “já morreu faz muito tempo”, conta. Como para os Guarani Mbya não é possível dissociar o corpo da alma, esses alimentos embalados e empacotados não oferecem saúde e enfraquecem os corpos. Mas os alimentos dados pelos deuses possuem um *ja*, e são alimentos vivos que alimentam. Há relação social com os alimentos vivos para obtê-los e para transformá-los. Estes necessitam de manutenção e administração das relações de respeito e troca com os *ja* para que se tenham continuidade, pois podem permanecer ou acabar. Essas relações dos alimentos vivos com os donos circulam pela aldeia. Os alimentos mortos negam essas relações por estarem relacionados com a indústria alimentar que os processa baseada em concepção econômica, de mercado e acúmulo.

TEMPASS (2010) relata que os Guarani Mbya sabem onde encontrar as plantas na mata de acordo com o comportamento e o *ja* da planta conferindo-lhe uma intencionalidade. Assim, são considerados vivos e servirão como alimento.

Também já escutei sobre essas categorias em uma reunião organizada pela Comissão pró-índio sobre a alimentação escolar. Nesse momento estavam além da ONG responsável pela administração do CECI, as nutricionistas responsáveis pela merenda escolar do Estado e do Município, além de indígenas de todo estado escolhidos pela comunidade. Uma liderança de cerca de 20 anos que já morou na Tekoa Pyau e que estava representando a escola da Tekoa Tenonde Porã, onde morava na época do evento, disse que não reconhecia como alimento o que vinha dentro da lata cheio de veneno (se referindo aos conservantes e agrotóxicos). A nutricionista contou para ela que não era veneno, que a comida era cozida normalmente e pasteurizada, detalhando este processo de conservação de alimento. A liderança disse em alto tom que esse alimento estava morto e que, para ela, ainda era veneno.

O Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) constitui um instrumento de subsídio à políticas, programas e ações para a promoção da saúde e SAN da população brasileira. A categorização guarani da alimentação viva se assemelha à primeira

categoria encontradas na segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira: alimento *in natura* e minimamente processados. Segundo este guia, os alimentos *in natura* são os extraídos da natureza e prontos para consumo sem a necessidade de nenhum processamento. Já os minimamente processados são os alimentos que sofreram alterações mínimas, por exemplo, grãos secos, carnes assadas, raízes lavadas. No guia há a recomendação do consumo prioritário dos alimentos que se encontram nessas categorias. A diferença que há entre as duas formas de categorização dos alimentos é que para os Guarani, os alimentos que fortalecem seus corpos foram deixados por Nhanderu sob a tutela de um dono que autoriza o consumo do alimento com pedido prévio do Guarani, sendo assim, os alimentos vivos possuem uma alma, uma divindade.

Indaguei algumas vezes sobre duas diretrizes do PNAE no contexto indígena nesta instituição para as quais não houve resposta:

- A parceria com o Conselho de Alimentação Escolar para a realização do cardápio;
- Incentivo de compra pelos pequenos produtores, assentamentos da reforma agrária e comunidades tradicionais indígenas e quilombolas.

Fui informada em entrevista com uma das merendeiras que outra via de compra é diretamente pela vice-diretora que é uma Guarani Mbya moradora da Tekoa Ytu. Ela recebe uma verba que é usada para compra de alimentos. São compradas no sacolão frutas, peixes, tempero pronto, folhas que servem de tempero (por exemplo salsa e cebolinha), cebola, alho, sal e óleo. Essas compras são realizadas por meio de pedidos por telefone mensalmente, e com pagamento em cheque.

Por vezes existe falta de comida. A verba desses alimentos muitas vezes não é depositada. Houve também falta de feijão entre o primeiro e segundo semestre de 2016. Mas não foi relatado falta de bolachas e bebidas em pó (aqui não apenas os sucos, mas leite, cappuccino e frappé também vem em envelopes em pó para adição de água e açúcar).

A escola também possui plantio protagonizado por um professor Guarani Mbya²⁹, que além de ter função educacional também amplia a merenda escolar oferecendo quantidade

²⁹ Nem todos professores da escola estadual são Guarani. A preferência é que seja sendo escolhido pela comunidade, porém não havendo quem possa cumprir essa função, se contrata *jurua*. O início da minha pesquisa apenas este professor com alunos cuidava da horta, mas no fim, já haviam muitos Guarani da Tekoa Ytu que se envolveram com os cuidados dela e incluíram viveiros de abelhas.

razoável de hortaliças *in natura* e *avaxi etei* para a aldeia. Além desses alimentos, também possui um viveiro de abelhas jataí para a produção de mel.

O plantio da escola tem época que possui muitos itens que intensificam a alimentação, porém no primeiro semestre de 2016 poucos foram os alimentos colhidos, que pouco contribuíram no enriquecimento da merenda. Mesmo assim, o trabalho educativo foi bastante produtivo. A salada da horta, quando há, é bastante aceita no consumo dos estudantes.

As cozinheiras precisam estar em acordo com as legislações vigentes de preparo de alimentos e para isso têm capacitação uma vez por ano, nas quais são abordados os temas de manuseio e higiene dos alimentos. Essa atividade é realizada fora da aldeia e possui certificado de presença.

Em ambas instituições não há rigidez em poder se alimentar independentemente de estar matriculado. Esta flexibilidade é garantida pela gestão local das escolas. Porém, nas entrevistas foram relatadas que há mais facilidade de alguém não matriculado se alimentar no CECI pelo motivo deste possuir maior quantidade de alimentos. A gestão local pode permitir que a relação com o alimento se mantenha de acordo com a economia própria dos Guarani, sem desperdício de excedentes e sem deixar alguém da aldeia sem comer.

VALENTINI (2010) relata que existe uma comparação entre a instituição municipal e a estadual postas pelos *jurua* e repetidas pelos moradores da aldeia, na qual o CECI leva vantagem, sendo assim, na aldeia dizem que a cultura indígena é priorizada no CECI e sua merenda é melhor. Em minha observação, em relação às categorias e recomendações postas no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), constatei mais aquisição de alimentos *in natura* e minimamente processados no CECI e mais aquisição de alimentos processados e ultraprocessados pela escola estadual com alto consumo de frango empanado tipo nuggets, frappé e purê de batata instantâneo. Para as merendeiras, a comida servida pelo CECI se aproxima mais com o que elas gostariam de servir. Porém, em minha experiência, como foi relatada neste item da dissertação, cada instituição possui vantagens e desvantagens.

Se por um lado existem avanços na gestão da oferta dos alimentos ofertados nas escolas e muita mobilização de lideranças para que esses avanços sejam mais amplos, por outro,

percebe-se que há resistência dos setores de alimentação escolar em compreender o que é a alimentação diferenciada no contexto da TI Jaraguá para poder executá-la.

Estudo publicado por MONTEIRO et al. (2016), a classificação NOVA, categoriza os alimentos de acordo com seu processamento. Esta categorização considera o impacto industrial na saúde humana. De acordo com a NOVA, os alimentos do grupo dos ultraprocessados devem ser evitados. Estes autores afirmam que os alimentos encontrados neste grupo se assemelham mais a produtos do que alimentos. Não tive a possibilidade de ler todos os rótulos dos alimentos das duas instituições, porém percebi itens deste grupo presentes diariamente na alimentação ofertada pelas escolas: no CECI encontrei fórmula infantil; na escola estadual, extrato de peixe, frango ou carne; nas duas instituições encontrei bolachas e achocolatados. Lembrando que pelo menos uma vez por semana há o frappé e nuggets na escola estadual.

Na roda de conversa sobre alimentação escolar organizada pela Comissão Pró-Índio, na qual participei como ouvinte e contou com a colaboração de indígenas representantes das escolas estaduais do Estado de São Paulo (várias etnias, não apenas Guarani Mbya), houve o consenso que não se reconhecia comida enlatada como saudável, mesmo com a nutricionista responsável informando sobre o processo de pasteurização. Sabendo de toda dificuldade de ter a alimentação como os antigos, todos indígenas envolvidos queriam ao menos que sua alimentação fosse fresca, além da exclusão de todos ultraprocessados e ainda muitos dos processados que existem na atualidade.

De acordo com a Lei da Merenda Escolar (BRASIL, 2009), 30% do repasse do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação voltada para o PNAE deve ser proveniente de agricultura familiar, empreendedor família rural ou de suas organizações, priorizando assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas ou quilombolas. Essa questão dava muita divergência nas entrevistas. Havia situações de impossibilidade de emissão de nota fiscal, inviabilidade do fornecimento dos gêneros alimentícios ou por condições higiênico-sanitárias inadequadas. Foi possível perceber que se carecia de informações sobre o assunto nas duas instituições.

Possivelmente na instituição municipal este percentual da referida lei é cumprido, porém o serviço de alimentação é terceirizado (este também foi questionado sobre o assunto e não respondeu de forma clara), o que retira a autonomia do processo da gestão da escola.

O valor recebido na instituição do estado não é investido em sua totalidade nos serviços que a política determina. O motivo para a compra ser feita preferencialmente no sacolão não ficou bem detalhado.

Esse assunto político será retomado na discussão da “Diálogos possíveis com a Segurança Alimentar e Nutricional”.

Foto 19: Rótulo de nuggets da Escola Estadual da TI Jaraguá

Foto 20: Criança matriculada no CECI em atividade do plantio

Foto 21: Aviso afixado em quadro de avisos da UBS da TI Jaraguá

Foto 22: Estoque da alimentação escolar da Escola Estadual

Foto 23: Alimentação empacotada da Escola Estadual

Foto 24: Preparação da comida tradicional realizada pelo CECI - 01

Foto 25: Preparação da comida tradicional realizada pelo CECI - 02

NOS RITUAIS

Existem diversos tipos de *nhemongaraí*, todos eles relacionados à consagração de algum elemento sagrado, bem como, são revelados os nome-alma das crianças da aldeia. Esses rituais marcam a passagem dos tempos do *ara Yma* e o *ara Pyau*.

Aqui não tenho a intenção de descrever todos os rituais, mas foco nos detalhes pertinentes das relações e valores estabelecidos entre os Guaraní Mbya da Tekoa Pyau e os alimentos envolvidos.

Na Tekoa Pyau, me falaram sobre os rituais da água, da erva mate, do milho, do mel e do *guembe* (fruto da aningaúba). Porém, nos últimos anos só tem sido realizado os rituais do mate, das frutas e da água nesta aldeia. Para os outros alimentos, eles costumam se articular entre si, pedir apoio para *jurua kuery* ou em projetos para realizar viagens para aldeias de seus parentes que tenham os respectivos rituais.

As mulheres são as principais responsáveis pela alimentação do dia. Elas picam o fumo, acendem o *pytangua* e o distribuem aos homens na *opy*; servem *ka'a* aos presentes; amornam água para estar pronta para beber após fumar no altar. Elas também preparam a comida para depois do ritual, seja o almoço³⁰ (para a parte do ritual realizado pela manhã), seja o lanche (para a parte do ritual realizado à noite). Durante o ritual os únicos alimentos que circulam entre os presentes são o mate, o fumo e água morna. Eles recomendam se alimentar antes e depois da reza preferencialmente com alimentos tradicionais. Bem como apontado por SILVEIRA (2011), meus interlocutores me passaram que não comer durante ritual na *opy* e antes comer só ‘alimentos tradicionais’ (‘alimentos leves’, ‘perfeitos’, como me falavam) antes dos rituais facilita a reza e a dança.

Na cerimônia do *ka'a nhemongarai* (batismo da erva mate), eles se organizam para buscar a planta um dia antes na Tekoa Tenonde Porã, onde se tem cultivada boa quantidade. No início da tarde do primeiro dia da cerimônia, os homens fazem feixes dessa planta e os dispõem na frente da *opy* e nas suas laterais. Utilizo aqui a expressão “frente da casa de reza” como o local oposto à porta, para o qual se direciona o nascer do sol, ou onde se encontra o *amba*³¹. Cada feixe está vinculado à alma dos homens, lembrado por quem amarrou no

³⁰ Durante o período da minha pesquisa de campo só houve almoço coletivo após ritual pela manhã quando coletivos de *jurua* contribuía. Foram raros esses momentos.

³¹ Local onde se encontra os instrumentos de conexão com as divindades e para onde se voltam aqueles que farão os cantos-reza.

momento da ação. Esses feixes de mate amarrados passam a noite recebendo a fumaça dos cachimbos que fortalece essas almas. Com as luzes acesas, os primeiros a soltar a fumaça (*omoataxy*) são geralmente os homens, depois as mulheres. Após uma noite de cânticos e rezas, o *xeramõi* revela os nomes dos meninos.

No dia seguinte pela manhã, essa erva é retirada do local para ser defumada em uma fogueira e pilada pelas mulheres até virar um farelo (fotos 28 e 29). Após isso, são dispostas no chão cabaças para que todas as mulheres da aldeia já batizadas presentes no ritual as preencham com a erva mate que já recebeu o fumo na noite anterior e foi pilada na segunda manhã de ritual. Cada punhado de erva está vinculado à alma de uma mulher lembrada por aquela que encheu a cabaça. Essas pessoas são reveladas ao *xeramõi* e dispostas no *amba* (foto 31).

Minha principal interlocutora me relata que esta cerimônia fortalece a “saúde” do povo da aldeia. A divindade do mate é filha³² de Nhanderu, que por sua vez é o fogo. A erva ao ser defumada na fogueira é consagrada pelo pai. Segundo a mesma interlocutora é a cerimônia que não pode deixar de ser realizada na aldeia em respeito à Nhanderu.

Na Tekoa Pyau, os Guarani contam com a colaboração dos *jurua* para levar fumo, mate para chimarrão e comida, que geralmente são café, farinha de trigo, açúcar e fermento. Essa comida é para ser consumida à noite depois do ritual (no ritual não se pode comer, e antes apenas “comidas leves”) e com esses ingredientes se prepara o *xipa* para comer e café adoçado para beber. Para o café da manhã, apenas vi serem consumido pão, mortadela, queijo muçarela, café e *xipa*.

Na noite do segundo dia, esse *ka’a* que passou pelo ritual é bebido em cuias compartilhadas dentro da *opy* e seguido dos cânticos sagrados - *mborai* e *tarova*, são revelados os nomes das crianças do sexo feminino. O mate que não é consumido durante a cerimônia é dividido entre as famílias da aldeia e os não indígenas que estão na cerimônia para que seja bebido no seu cotidiano.

Uma jovem liderança me falou que na Tekoa Pyau é comum fazer o *nhemongaraí* das frutas junto com o primeiro dia pela manhã do *nhemongaraí* do mate. Ela disse que as frutas devem ser colhidas no tempo certo, levadas ao centro da *opy*, dispostas em cima de folhas de bananeira, receber a fumaça sagrada do fumo e depois estariam apropriadas para consumo. Ela diz que isso é um ritual de benzimento da fruta pelo *xeramõi* para se comer bem. Essas frutas

³² A escolha do gênero da palavra foi dada pela interlocutora, mas não encontrei dados que referem sobre o gênero das divindades.

deveriam ser plantadas na aldeia, mas como não conseguem fazer isso, eles compram no mercado. Este ritual possui frequência indeterminada, sendo realizada, no contexto da Tekoa Pyau, a pedido do *xeramõi*. Durante o *nhemongaraí*, cada etapa tem a *xejaryi* auxiliando o *xeramõi*. Um dos que participei em 2016 (do *ka'á*) foi realizado de maneira excepcional durante o *ara yma*, que segundo minha interlocutora foi justificado por conta de uma abundância da erva. Mas isso só pode ocorrer a pedido do *xeramõi*. Neste tinha poucos *jurua*.

Depois de fumar o *petyãgua*, para reduzir a tontura se toma água morna. A água não pode ser fria, pois o corpo está quente e a pessoa pode passar mal por conta de um choque térmico.

O *xeramõi* da Tekoa Pyau, que é muito respeitado na *yvyrupa*³³, é muito convidado para realizar *nhemongaraí* em outras aldeias e os jovens costumam acompanhá-lo. Na viagem que fui em 2014 com os jovens da Tekoa Pyau para a aldeia do Rio Silveira, o motivo era acompanhar o *xeramõi* na cerimônia do *ykarai* (ritual da água).

Nesta viagem, durante o *ykarai*, a casa de reza ficou completamente ocupada pelos Guarani da Tekoa Pyau, impossibilitando a entrada dos próprios moradores. Conversando com a anfitriã, ela diz que isso é comum e que a prioridade para ficar na casa de reza é do visitante. O ritual foi muito ativo até amanhecer o dia. Realizaram os *mborai* e *tarova* e dançaram *xondaro*.

No *ykarai* uma infusão de água com casca de cedro é colocada no *apyka* (uma canoa de madeira disposta no *amba* no qual residem as divindades durante a reza). Nesse ritual, o *amba* é decorado com folhas e madeira ainda pela manhã e à noite as pessoas que já têm seu *nhe'ẽ* revelado confeccionam velas feitas de cera de abelha jataí e barbante, que representam suas almas, e são dispostas na madeira que decora o *amba*. Após se prepararem com *mborai*, *tarova* e dança dos *xondaros*, o *xeramõi* realiza um cortejo com apoio de algumas mulheres que levam algumas velas e a canoa em seus braços. Depois disso e de molhar a cabeça dos presentes no ritual com essa água, ele revela o nome das crianças e molha a cabeça delas.

A cerimônia das frutas em que participei aconteceu em apenas uma manhã. As frutas foram dispostas ao centro da *opy* e os Guarani soltavam a fumaça nelas (fotos 26 e 27) e depois as frutas eram cortadas e distribuídas para consumo (foto 30). Parece-me que, assim, um alimento qualquer mesmo comprado no mercado, produzido sob adubos químicos, agrotóxicos com técnicas mecânicas e que não respeitem o tempo do plantio, pode ser transformado em um

³³ Literalmente significa “terra onde pisamos”. É o território Guarani

alimento *porã* (bom, que faz bem para o corpo Guarani). As relações na dimensão cosmológica podem atuar na transformação do alimento de veneno à *porã*. Aqui podemos traçar algumas transformações da perspectiva Guarani: A transformação potencial dos Guarani em branco por ser inevitável o consumo de alimentos ultraprocessados; a transformação que possibilita que o alimento do mercado seja *porã*; e o alimento *porã* que evita outras transformações do corpo guarani. Ou seja, a transformação do alimento pelas divindades pode evitar a transformação dos Guarani, seja em branco, seja em animal.

Um outro *xeramõi* sempre costuma viajar para cerimônia do milho. Ele foi quem revelou meu nome guarani e por isso desde então estreito minhas relações com ele. Ele realiza muitos *nhemongarai* em outras aldeias, apesar de não realizar na aldeia em que reside (a Tekoa Pyau). Ele me diz que logo após a primeira colheita do milho verdadeiro (*avaxi etei*) deve acontecer o *mbojape ei nhemongaraí* (batismo do pão de milho com o mel). Em estudo realizado por RAMO y AFFONSO (2014) na aldeia de Araponga, a autora relata que nessa cerimônia os homens estão vinculados às cabaças com *ei jatey* (mel selvagem da abelha jataí), ao passo que as mulheres vinculam-se aos pães de milho. Esses alimentos também recebem a fumaça do *petỹgua* e a fumaça produzida revela se a pessoa está saudável ou morrerá em pouco tempo. Após a cerimônia, esses alimentos são consumidos. Nesta noite as crianças também recebem nomes.

Sobre o *guembe nhemongaraí* não consegui muitas informações além de sua existência. Parece-me que entre os Guarani com quem me relacionei sua ocorrência é escassa.

Na Tekoa Pyau as crianças quando nascem geralmente recebem pela mãe o nome em português que se encaminha para a certidão de nascimento. Quando as crianças começam a falar e andar, recebem em ritual o nome guarani, seu nome-alma e geralmente passam a ser chamadas com uma mistura de seu nome português e o Guarani, ao exemplo: Víctor Karaí, Jera Giselda, Marcos Tupã. Mas eles não apenas se chamam pelo nome-alma, já que este dá vida aos corpos, da mesma forma os alimentos estão conectados aos donos-espírito (PIERRI, 2013). A partir de então, necessitam seguir normas desta morada celeste para serem felizes.

Assim, ao mesmo tempo que nos *nhemongaraí* tem a importância da consagração dos alimentos, também se tem a importância da revelação do *nhe'ẽ* da criança, por meio do nome. A alma dos alimentos e das crianças são consagrados.

O *nhe'ẽ* dos MbyaGuarani é a palavra, a alma, sua morada celeste. Os Guarani Mbya devem viver seguindo as regras de sua morada isso os tornarão felizes. A felicidade é

indispensável para a vida dos Guaraní Mbya e se este não estiver vivendo dentro das características de sua alma-palavra não será feliz suficiente. Um exemplo descrito por TEMPASS (2010) é sobre a morada de Wera, que possui a característica de agitação, se ele não estiver agitado o suficiente, uma possibilidade de corrigir é o consumo da carne de lebre, que possui característica de agitação. Mas o consumo da carne não pode ser em excesso, pois pode ser prejudicial. Quando a alimentação não resolve é necessário novo batismo para que a alma da criança não abandone este mundo.

Dentro desse contexto, nos rituais existem as divindades tanto dos alimentos consagrados como da revelação da morada celeste da criança. Esta criança a partir de então recebe um nome que irá guiar regras e condutas da pessoa que a recebeu para alcançar o *aguyje* e se tornar uma divindade.

Durante os rituais, é comum os mais velhos e o *xeramõi* irem para frente da *opy* e aconselharem as pessoas da aldeia, em especial os jovens. Nas cerimônias em que estive presente, o que pude entender (pois muitas vezes falavam em guaraní que eu não consigo compreender bem) sempre há a fala de lamentação por estarem numa aldeia onde não se consegue plantar e precisa sempre depender de outras pessoas para conseguir os alimentos para fazerem seus rituais. Mas se fortalecem, pois apesar das grandes adversidades realizam o ritual frequentemente.

Foto 26: *Omoataxi* no ritual de consagração das frutas - 01

Foto 27: *Omoataxi* no ritual de consagração das frutas - 01

Foto 28: Mulheres pilando mate no *ka'á nhemongaraí* - 01

Foto 29: Mulheres pilando mate no *ka'á nhemongaraí* - 02

Foto 30: Alimentação após batismo das frutas

Foto 31: Cabaça com mate posto pelas mulheres

TRADIÇÃO COMO TRANSFORMAÇÃO

Às vezes o *jurua* pergunta: Porque vocês não voltam a ser como antigamente? Como a gente podemos voltar como antigamente? A gente já perdemos tudo! A gente já perdemos terra, a gente já perdemos a natureza, todas essas coisas pra a gente sobreviver. Então nossa cultura infelizmente um pouco nós temos que tirar também. Porque antigamente quando a mulher já vira mocinha se o pai e a mãe escolher quem vai ser o marido, assim, antigamente, depois que vira mocinha casar com 13, 14 anos é normal, agora não, a gente tem que tirar (...) pra nos proteger também.

Agora tô um pouco preocupada em saber se a PEC 215³⁴. Não sei se foi aprovada ou não. Eu tô muito preocupada com terra demarcada que a terra tá em processo ainda de ganhar essas coisas, tô um pouco preocupada mesmo.

Pretendem tirar todo o direito dos povos indígenas (...) O *jurua kuery* fala muito mesmo.

A PEC 215 (Proposta de Emenda Constitucional 215) prevê a indenização de proprietários de terras dentro das terras demarcadas em todos os casos, não apenas das benfeitorias como é atualmente. Além disso, terras indígenas e quilombolas que não estavam ocupadas em 1988 não serão demarcadas. Sendo assim, indígenas que foram expulsos de suas terras por conflitos fundiários ou ação da ditadura e foram impossibilitados de voltar perdem seus direitos à terra. Um grande problema para a demarcação de terras é que o processo fica na dependência do poder legislativo composta mais por proprietários de terra que produtores rurais (conhecida como bancada ruralista), frente parlamentar que atua em defesa dos interesses dos grandes proprietários rurais.

O diálogo que abre este tópico foi realizado durante intensa campanha da demarcação da TI Jaraguá. Após esse momento, a TI foi demarcada, porém seus efeitos foram suspensos por dois processos: Uma pela secretaria do meio ambiente, que pede a suspensão da demarcação nas áreas sobrepostas ao parque (2/3 da área de demarcação); e outra por um grupo de proprietários que suspendeu a demarcação nas áreas de gleba nas margens da Anhanguera. Até o fim da escrita desta dissertação o processo seguiu tramitando e, embora a portaria esteja com seus efeitos temporariamente suspensos, ela não está invalidada.

O contato cada vez mais intenso com a sociedade não indígena causou algumas consequências preocupantes. As condições sociais, ambientais, econômicas e políticas que se encontram são de total opressão renegando os direitos, incluindo o acesso à terra que é condição

³⁴ É a Proposta de Emenda Constitucional (PEC) que transfere ao Congresso o poder de decidir sobre as demarcações de terra indígenas, territórios quilombolas e unidades de conservação excluindo o executivo e órgãos técnicos.

essencial para o desenvolvimento do *nhandereko*. Sem a terra produtiva não há plantio, não há condições de moradias adequadas, não há reza e nem a manutenção da vida.

Na conjuntura atual onde não se consegue produzir e coletar seus alimentos, os Guarani Mbya da Tekoa Pyau necessitam comprar ou receber doações. Por mais que se coma ingredientes do mundo *jurua* os modos de preparo e consumo são reconhecidos como próprios da vida nas aldeias, diferenciando-se dos *jurua*. SILVEIRA (2011) comenta que as mulheres Guarani Mbya são capazes de transferir qualidades ao preparar o alimento criando o *tembiu porã* (comida boa), mesmo com produtos do mercado. Desta forma, as regras alimentares são transferidas para os alimentos industrializados.

A vida contemporânea e a ganância do *jurua* torna impossível atualizar as práticas alimentares preconizada pelos antigos. Meus interlocutores dizem que estão se afastando do *nhandereko* por causa dos *jurua*. Os Guarani da Tekoa Pyau estão vivendo em áreas muito reduzidas. Suas terras foram cercadas, viraram propriedades privadas e maior parte virou parque de proteção ambiental. Estão confinadas em territórios mínimos sem rios para pesca. Seu território que vive hoje é degradado e sem condições de viver plenamente o *nhandereko*.

As transformações que ocorrem na alimentação dos Guarani da Tekoa Pyau costumam ser classificadas por alguns na sociedade envolvente por “aculturação”, promovendo uma ideia de congelamento da cultura, de que se ela muda, deixa de ser autêntica. Ou seja, esse termo é utilizado geralmente de forma preconceituosa, como que se com as modificações que ocorrem no modo de viver eles deixassem de ser Guarani, fomentando um argumento contra o direito à terra. Inclusive este foi o argumento para barrar a demarcação de terras defendido por Kátia Abreu, quando Ministra da Agricultura em 2014, para que as terras se destinassem à produção agrícola e industrial. Qualquer universo cultural é composto por incorporações e transformações. A própria Kátia Abreu deu aos seus filhos os nomes de: Irajá, Iratã e Iana. Estamos sempre transitando por outras culturas e trocando com elas. As culturas são permeáveis e, assim, transformam o modo de viver. O sistema alimentar de qualquer sociedade, bem como os universos culturais, está sempre sendo atualizado, o que não significa a alteração da matriz de significados e de relações. Em cada caso de mudanças culturais, é importante abordá-las a partir da conjuntura econômica, social e histórica em jogo (MINDLIN, 2004). Os modos de vida se reconfiguram de acordo com acontecimentos que ameaçam suas configurações.

Certa vez, em 2015, uma amiga também nutricionista e pesquisadora me mandou, com um tom de revolta e espanto, uma reportagem sobre o consumo de refrigerantes e doces pelos xavantes em Mato Grosso. Li a reportagem sem me surpreender e tentei argumentar que essa é

uma cena mais comum do que se imagina, mostrei a ela alguns registros fotográficos que tenho sobre este assunto, mesmo concordando ser este é um grande problema (que explorarei na próxima seção), mas não é atual e faz parte do cotidiano de muitas TIs. No entanto, somente escrevendo esta dissertação consegui perceber que por um lado a mídia folcloriza o índio como sujeito descrito por Pero Vaz de Caminha em 1500; e por outro, ver índios bebendo refrigerante fez parte do meu cotidiano durante a etnografia, durante o período que trabalhei no Programa Aldeias e durante o ano de 2013 que trabalhei na Casa de Apoio à Saúde Indígena de São Paulo. Neste local recebia índios de todo o Brasil para realizar tratamento de Saúde de média e alta complexidade e que todos os dias me pediam liberação para beber refrigerante. E devido a esta experiência não me surpreendi com a reportagem que foi publicada por diversas pessoas nas redes sociais como uma grande novidade.

É notório que faltam recursos próprios para a produção de alimentos. Nessa perspectiva, os Guarani Mbya consomem os alimentos de mais fácil acesso, que são os do mundo *jurua*. Trata-se de modificações legítimas que precisam ser reconhecidas também pela sociedade envolvente. Ou seja, a alimentação, enquanto sistema inclui modificação no modo de preparo ou ingredientes. Em qualquer cultura este sistema sempre estará sendo atualizado.

Modificar características do sistema alimentar não implica em destruir o sistema, já que atualizações estão sempre em jogo. Porém, muitas restrições e imposições da sociedade envolvente geram efeitos que os Guarani sofrem e expressam cotidianamente como um afastamento do *nhandereko*. A falta da autonomia e sustentabilidade são a preocupação com a alimentação (SEGALL-CORRÊA et al., 2009). É necessária uma análise de conjuntura correlacionando inúmeros fatores para a discussão da modificação dos hábitos alimentares. A discussão do sistema alimentar da Tekoa Pyau não se encerra neste texto, ela depende do contexto que cercam os hábitos, pois o que se come é tão importante quanto quando, como, onde e com quem se come. A identidade Guarani Mbya não é condicionada a uma lista de alimentos consumidos. É de imensa importância realizar uma cuidadosa contextualização sobre os elementos envolvidos nas práticas da alimentação e comensalidade de cada povo Guarani Mbya.

Utilizar o termo “tradição e transformação” não é uma tentativa de opor esses conceitos, mas de reforça-los. Toda tradição é uma transformação. A transformação são os significados alterados somados aos significados que outras culturas dominantes buscam impor. E a tradição não significa ficar estático às mudanças. SAHLINS (1997) aponta que “a tradição consiste nos modos distintos como se dá a transformação” e a transformação se adapta ao esquema cultural.

Ou seja, as sociedades não perdem seu aspecto cultural, mas se ajustam de acordo com as novas condições existentes. Segundo o mesmo autor, não é que o capitalismo esteja homogeneizando as culturas, mas as culturas oprimidas resistem se transformando e se apropriando de novas perspectivas.

A agricultura Guarani determina e é determinada pela prática religiosa e se opõe à noção de progresso econômico (KELLER, 2012). O *tembiu porã* circula entre os *ja* e os Guarani Mbya. Este último ingere o alimento que fortalece seus corpos e volta a agradecer aos *ja*. A falta da reprodução das relações envolvidas com a circulação dos alimentos, seja entre os Guarani ou entre eles e os seres invisíveis (os donos), afeta muito mais seu “modo de ser” que a troca de ingredientes. O modo de comer Guarani se mantém divergente ao modo de comer do *jurua*. A troca dos ingredientes se faz necessária e natural dentro de um contexto e sobretudo, da situação alimentar atual. Da mesma forma, a sociedade ocidental ingere o mel das abelhas que os indígenas domesticaram e as doces frutas nativas sem ser questionada.

Sendo assim, alguns alimentos já estão inseridos no cotidiano da Tekoa Pyau, como é o caso da galinha e do café. A galinha, apesar de não ter sido dada por Nhanderu, convive com os Guarani Mbya há tempos e possivelmente continuará fazendo parte do hábito alimentar. TEMPASS (2010) relata que trabalhou no Projeto Cesta Básica Guarani, que listava os alimentos, a frequência e a quantidade que se queria receber e nesta lista havia a farinha de trigo, que não é tradicional dos Mbya, mas que eles se afeiçoaram a ponto de incorporar esse alimento no cotidiano. Muito semelhante ao que encontrei em entrevista com uma merendeira da Escola Estadual que incluiu o trigo como alimento tradicional:

Cristiana: (...) O que vocês têm conversado sobre isso? Vocês têm liberdade de mudar alguma coisa?

Merendeira: A gente fala (...) né? Que a gente gostaria que fosse igual ao CECI. (...) Ali eles têm comida tradicional, né? Que vem trigo, fubá, né? Só que pra a gente fazer é mais trabalhoso, por causa que tem que ter mais funcionário.

Como já mencionado, o *xipa* é uma preparação tradicional feita originalmente de milho e sua matéria-prima foi substituída por farinha de trigo. Estudos em outras aldeias (MACEDO, 2009; TEMPASS, 2010) também relatam sobre o uso da farinha de trigo; todas as aldeias que conheci utilizam a farinha de trigo; e os Guarani também me relataram e até mostraram fotos do uso desta farinha em outras aldeias, inclusive em aldeias do Paraguai. Esta farinha foi incluída no repertório culinário Guarani, mantendo as semelhanças do modo de fazer o *xipa*.

Esses dois termos, tradição e transformação, que podem aparentar contradição, são um só conceito, pois toda tradição remete a um modo singular de se transformar e toda transformação ganha significado e é experimentada de uma a partir de uma tradição (SAHLINS, 2001). Sendo assim, como assinalado por SILVEIRA (2011):

Não é que os Mbya deixem de fazer uma diferença entre sua comida – que vem da roça e da mata – e a comida dos brancos, enlatada, empacotada e “com muitos químicos” (...). Mas, de fato, a comida preparada diretamente nas casas da aldeia (...) segue as técnicas culinárias mbya.

Os Guarani sabem que comer a comida *jurua* pode fazer mal, mas comer com e como os *jurua* é bem mais perigoso (MACEDO, 2017). As transformações são motivo de reflexão pelos Guarani Mbya e esta dissertação tenta se aproximar dessas reflexões. É a quebra das relações cosmológicas envolvidas entre os Guarani e o alimento que pode ser um problema, independente do que se coma.

COMIDA DOCE

“O interessante é que todos os comportamentos doces estão diretamente relacionados com o consumo de alimentos doce. Só com o consumo de doces é que se pode ter o comportamento social adequado, o comportamento doce. E, por outro lado, só o comportamento doce possibilita que os alimentos doces sejam obtidos, preparados e consumidos, também de forma doce. É um círculo virtuoso. O doce vicia. Mas, a centralidade do doce faz com que ele estenda os seus tentáculos também sobre os demais componentes do sistema social Mbya-Guarani. A sociedade, como um todo, é doce” (TEMPASS, 2010).

Durante minha pesquisa, quando questionava aos Guarani sobre os alimentos tradicionais, eles sempre disseram “é bem docinho”. A melancia dos Guarani Mbya é mais doce, o milho é mais doce (as preparações realizadas a partir deste alimento também), a batata, a abóbora, etc. Até a carne da caça possui sabor doce. O sabor doce Guarani Mbya não está presente apenas na sobremesa, mas nas refeições completas (TEMPASS, 2010). Não me recordo de ter comido alguma comida tradicional pelas aldeias que frequentei sem eles me descreverem que era doce.

Não apenas o alimento Guarani Mbya é doce, mas a técnica de assar a comida na brasa da fogueira por tempo prolongado faz com que se concentre o açúcar do alimento acentuando

o sabor doce, já que não precisa adicionar água (TEMPASS, 2010). SILVEIRA (2011) relata secar o alimento ao sol como outra técnica utilizada pelos Mbya para apurar o sabor doce do alimento. As técnicas de plantio sem intensa irrigação e adubação, o espaçamento entre as sementes e a irradiação solar são dispostas também para que o alimento fique mais doce. As técnicas de plantio *jurua* visam produzir muito alimento para ser rentável, entre os Mbya não se deve haver excedentes nem desperdício de alimentos, por isso plantam só o necessário para o consumo de seus familiares. Um *xeramõi* me ensinou que se plantar muito, o *ja* pode se enfurecer e provocar doenças na aldeia. Além do mais, quanto menos frutas a planta apresentar, maior será a concentração do sabor doce dela. A comida tradicional Guarani Mbya, que é doce, alimenta o corpo e a alma, assim, promove “saúde”. Então para os Guarani Mbya o sabor doce de seus alimentos tradicionais está relacionado à saúde.

Os Guarani Mbya têm bastante apreço pela sua comida tradicional (apesar de gostar de muitos itens da comida *jurua*); ela é saborosa e confere saúde para o corpo e a alma. Assim, o sabor doce é a preferência entre os Guarani Mbya. Mas é um sabor doce natural, o doce das frutas e o sabor concentrado próprio da comida que pode ainda ser acrescido de mel para se tornar ainda mais doce. Para eles o sabor doce remete ao sabor natural dos alimentos da *orerémbiu*, sabor de comida viva. Doce dado pelas divindades para nutrir e alegrar os Guarani Mbya.

O mel é um alimento muito importante para os Guarani Mbya da Tekoa Pyau. Eles precisam comprar e é muito caro. A função de adocicar mais a comida hoje, muitas vezes, se faz com o açúcar para conseguir o sabor desejado.

A dança também faz parte da alimentação (TEMPASS, 2010). Ela faz suar e o suor contribui para carregar as impurezas. Da mesma forma que a alimentação dos deuses, a dança também limpa o corpo. Depois de terem comido pouco e dançado à noite, vão para suas casas dormir e pela manhã o amargo mate é o primeiro alimento ingerido que evita fome e impede que muita comida seja ingerida.

O mate é consumido na forma de chimarrão (quente) ou tererê (frio), este último poucas vezes observei sendo consumido na Tekoa Pyau. Todo dia de manhã eles passam bastante tempo ao redor da fogueira conversando sobre seus sonhos com a família e bebendo o mate (TEMPASS, 2010). Apesar de não ter o sabor doce, o fumo e a erva-mate são alimentos que realizam relações com as divindades e são consumidas, em geral de forma partilhada.

Mas o açúcar também pode ser encontrado no mate. Um Guarani de cerca de 25 anos me falou que adicionava açúcar ao resto de mate que ficava na cuia, depois colocava uma brasa para caramelizar aquele açúcar e comer o mate, que é amargo, de forma doce.

Além de sabor, doce e amargo também podem ser características humanas. A sociedade envolvente consome comida amarga e é amarga, rude. TEMPASS (2010) comenta: “A amargura da sociedade envolvente deixa os alimentos guarani menos doces”. Já os Guarani Mbya consomem doce e são doces. As palavras dos Guarani Mbya são doces, são o *nhe'ẽ porã* que ocupam os entornos da fogueira e a *opy*. As cozinheiras devem ser alegres e doces para não passar sentimentos negativos para a comida (TEMPASS 2010). Ser doce é o oposto de ser raivoso, que é característica da animalidade tanto temida pelos Guarani Mbya. Um Guarani que se mostra bravo traz informação sobre as relações estabelecidas com os *ja*, ou seja, pelo comportamento que se sabe sobre as relações que não está se vendo, por exemplo, se a pessoa está em processo de virar animal.

O sabor doce está relacionado à saúde guarani mbya, entretanto a indústria alimentar utiliza desse sabor por meio de excesso de açúcar para a fabricação de produtos alimentícios ultraprocessados. Esses produtos alimentícios voltam para a aldeia, sendo consumidos em formato de balas, chicletes, refrigerantes e sorvetes (fotos 32, 33 e 34), que são doces, mas não do sabor doce natural do alimento Guarani, são doces que provocam doenças do mundo *jurua* e deixam o corpo pesado conferindo também doenças para a alma. Esses produtos são comprados em mercados ou na própria aldeia (como já foi dito, algumas famílias da aldeia vendem este tipo de comida) ou ainda alguns *jurua* levam de presentes. Observei entrega de produtos açucarados em dia de Cosme e Damião e no dia das crianças (foto 32).

De acordo com a categorização de alimentos NOVA (Monteiro et al., 2016), muitos dos alimentos açucarados consumidos com frequência na aldeia (refrigerantes, balas, sorvetes, pó para refresco e outras guloseimas) pertencem ao grupo dos ultraprocessados, ou seja, produtos alimentícios que possuem pouco ou nenhum alimento intacto, sendo formulações de ingredientes industriais. Desta forma, esses produtos açucarados consumidos principalmente pelas crianças da aldeia promovem implicações amargas e nocivas à saúde dos Guarani Mbya da Tekoa Pyau.

BOTELHO (2004) alerta sobre uma diferença genética que faz os povos indígenas no Brasil serem mais susceptíveis à obesidade e diabetes tipo 2 quando se alimentam com a comida dos não-índios. Esse conjunto de genes se torna desvantajoso com o atual consumo alimentar

rico em açúcares. Segundo ele, os indígenas têm a ocorrência de diabetes 25 vezes maior que os dados estatísticos dos brancos.

Apesar de ser uma comida morta e não alimentar a alma, eles ponderam o consumo de doces ultraprocessados entre as crianças, pois promovem alegria entre elas, condição importante para a vida guarani, mas não encorajam o consumo. SILVEIRA (2011) também relata em sua pesquisa realizada na Tekoa Marangatu sobre o esforço que os pais e avós faziam para satisfazer a vontade das crianças em comer picolés, salgadinhos e refrigerantes.

Um dia em que acompanhei uma família nas compras em um mercado, ao finalizar as compras, uma mulher me falou que a criança queria bolacha, assim, peguei uma bolacha do tipo maizena e fomos para a fila do pagamento. Ao chegar na fila, fui buscar uma caixa para poder guardar as comidas, na volta, percebi que haviam adicionado nas compras um envelope de gomas de mascar e um biscoito recheado. Neste dia, quando voltamos para a aldeia, comentei com uma das mulheres que estava comigo no mercado o quanto as crianças da aldeia gostam de doces. Ela concordou comigo e afirmou que se as crianças querem, tem que ser dado para não ficarem tristes, mas que os adultos não gostam muito.

Para PISSOLATO (2017) alimentar e alegrar são práticas que estão mutuamente relacionadas. Alimentar é uma forma possível de alegrá-las. Alguns familiares fazem o esforço de atender uma demanda especial de uma criança.

À muitas comidas *jurua* incorporadas na aldeia se adiciona açúcar. Em minha experiência, os Guarani retratavam o café, que é consumido todos os dias, como comida *jurua*. Todos os cafés que bebi na aldeia eram fracos e com bastante açúcar.

Desta forma, percebe-se que a restrição do sabor doce natural das frutas e do mel produzidos de forma sustentável são substituídos pelo açúcar, comida morta segundo os Guarani Mbya e consenso entre eles e a medicina ocidental que o excesso deste alimento provoca injúrias na saúde humana, sendo um problema de saúde pública. Além do mais, está envolvido na exploração de meios de trabalho de povos menos favorecidos socialmente, na monocultura, no latifúndio e nos maus cuidados ao solo (CARNEIRO, 2003).

A substituição do mel pelo açúcar refinado ocorreu em toda sociedade contemporânea (CARNEIRO, 2003), mas para muitos Guarani Mbya essa substituição interferiu não só na troca de um ingrediente, mas em uma rede de saberes que envolve suas técnicas de cultivo e preparo

dos alimentos recebendo o açúcar refinado puro e em formas de alimentos ultraprocessados do mundo amargo *jurua* possibilitando doenças para o corpo e para a alma.

Foto 32: Presente de *jurua* em festa de dia das crianças

Foto 33: Sorvetes sendo consumido por crianças e adultos da aldeia

MILHO – *AVAXI ETEI* – BASE DA ALIMENTAÇÃO MBYA

O *avaxi etei* (foto 34) é o alimento de mais alto valor na vida dos Guarani Mbya. Segundo etnografia de SILVEIRA (2011), o *avaxi etei* possui um *nhe'ẽ*. Quando plantados, essa alma divina fica no plano terrestre e é preciso cuidar do milho limpando a roça para agradar o *nhe'ẽ* e ela querer voltar para novos plantios.

Em uma entrevista perguntei a certa Guarani Mbya de cerca de 45 anos se ela possuía *avaxi etei*. Ela disse que não tinha, pois a *xejaryi* já tinha. Mostrou um semblante de alívio por alguém de sua família ter esse milho e que apesar de ela não ter o milho, a semente ou o plantio, ela estava segura.

Uma outra senhora, de cerca de 40 anos me contou sobre a importância de ter esse milho, para que não se perca, mesmo que ele não seja suficiente em quantidade para a cerimônia.

Cristiana (C): Agora quando vocês plantam *avaxi etei* por exemplo não dá uma quantidade boa assim pra comer ou dá? Pra fazer o batismo mesmo não dá, né?

Entrevistada (E): Pra isso tem que ser uma roça bem grande. É o tamanho dessa aldeia toda. Porque tem que ser muito grande.

C: Mas pra comer dá?

E: É, pra comer tem que dá.

C: Porque por exemplo, qual seria o motivo de vocês plantarem *avaxi etei* aqui? Mesmo não sendo pra batismo?

E: É pra.... Eu no meu caso é pra nunca perder. Porque *avaxi etei* já tá tendo pouco. Poucas Guarani que plantam. Então...

Praticamente todos os dias que estive em campo, escutei sobre esse alimento. Este é o alimento de maior importância, mesmo que não seja inserido na alimentação do cotidiano.

Cada cultivo tem seu *ja*, cada cultivo tem espírito-dono. Manter o cultivo entre os Mbya é manter a presença de suas divindades entre eles. Por isso, mesmo sem ter quantidade suficiente para se alimentar, os Mbya estão sempre plantando para a garantia da existência da espécie, em especial, o *avaxi etei* que já está em situação de grande dificuldade de encontrar. Como já assinalado, a alimentação, bem como o plantio, é inteiramente relacionada com a cosmologia mbya (SILVEIRA, 2011).

Um *xeramõi* me contou em entrevista que esse milho é dado por *Nhanderu Ete* (divindade maior), foi um presente dele para os Guarani Mbya em época que nada se tinha para

se comer. E mesmo em tempos atuais, quando cultivos surgem espontaneamente em áreas de roças são considerados presentes de *Nhanderu* (FELIPIM, 2001).

Com o *avaxi etei* se produz uma série de preparações (*mbyta*, *kaguyju...*) e é o alimento recomendado para a manutenção do corpo leve do *xondaro*. Este mesmo *xeramõi* conta sobre uma época que tinha milharal que seu tio, um outro *xeramõi*, trouxe de uma aldeia de Ubatuba, mas que hoje a maior dificuldade para plantar é a falta de espaço:

Cristiana (C): Aqui teve uma época que tinha milharal, né? Eu vi uma foto antiga daqui.

Xeramõi (X): Tinha, tinha. (...) quando era... quando não tinha quase ninguém. Acho que (...) o primeiro plantio, parece. Foi o primeiro plantio aqui, que o tio veio lá de Ubatuba e veio pra cá e já plantava aquele milho bem grande.

C: Mas era *avaxi etei*?

X: Sim, era sim.

C: Então ainda é capaz de aqui produzir!

X: Sim! ... Só que num tem mais lugar pra plantar, porque só tem casa, só...

Os Guaraní se esforçam para poder adquiri-lo e reproduzi-lo por várias gerações e se orgulham disto. O mesmo *xeramõi* da entrevista acima me disse que geralmente ele quem vai buscar no sul do Paraná. Todo ano ele se organiza com parceiros para financiar esse trabalho. Na mesma entrevista, ele diz que faz parte do *nhandereko* visitar outras aldeias na busca dessas sementes. É comum presentear com essas sementes fortalecendo, assim, os laços de amizade entre as famílias extensas (PIMENTEL, et al, 2010).

A maioria das pessoas a quem perguntei sobre o motivo de guardar essas sementes e não plantar na aldeia disse que era para levar em outra aldeia para plantar lá, pois na Tekoa Pyau a terra não era boa e faltava espaço. Algumas relatavam que essa aldeia onde queriam plantar essas sementes era o lugar para onde queriam se mudar, outras só diziam que queriam plantar com seus parentes, mesmo que não fossem se mudar para lá. Mas sempre com a intenção de manter a existência da semente e que este horizonte não se perdesse. Uma das minhas interlocutoras estava à procura de *avaxi etei* para plantar o mínimo que fosse e quando eu a perguntei o motivo, ela me respondeu “Eu no meu caso, é pra nunca perder. Porque o *avaxi etei* já está tendo pouco. (...) Muitas vezes é difícil de encontrar. ”.

Em uma família, o mais velho passa horas por dia cuidando do pequeno espaço de terra que tem disposto para plantio obedecendo as técnicas agrícolas ensinadas por *Nhanderu*, as quais domina. Em poucas vezes que estive na aldeia não vi este *xeramõi* cuidando de seu

plantio. Porém, mesmo com essa disposição, a quantidade de *avaxi etei* coletada não é suficiente para o batismo, mesmo assim os seus familiares consomem em poucos dias após a colheita. Além do milho, esta família também planta *takua ree*, abóbora, *kumanda* (feijão) e algumas frutíferas.

Apesar da semente de *avaxi etei* não ser plantada por muitas famílias, muitas pessoas possuem sementes para o plantio no futuro em outras terras. Eles vão buscar essas sementes em outras aldeias, defumam na fogueira e assim podem ser guardadas por mais tempo sem criar bicho. Uma jovem de cerca de 20 anos me conta que após ter deixado suas sementes receberem a fumaça da fogueira guardou por muito tempo e elas não criaram bicho. Queria plantar na terra que seu pai mora em Santa Catarina, mas um grande amigo e liderança da *Tekoa Ytu* pediu para presentear outra liderança de um povo da Amazônia para que plantassem lá. Apesar dela ter dado, me disse que não gostou de ter feito isso, pois se preocupa sobre os cuidados que essa semente pode estar. Ela diz que essa semente só cresce se for um Guarani quem planta e segundo ela, não é para ser disseminada, é para ser pouca para evitar o contato com *jurua*. A planta tem uma intencionalidade caracterizada pelo *ja*. Ele quem define se vai crescer e como vai crescer. Os *ija kuery* são divindades Tupã kuery e precisam estar vivendo harmonicamente entre os Mbya. Permanecer com essas sementes é estar com as divindades presentes na Tekoa. Por isso os Guarani Mbya dizem que esse milho só cresce se for um Guarani que plantou, não pode ser um *jurua*. Além do mais, existe o temor que suas sementes tradicionais em mãos *jurua* possam se transformar em mercadoria, ou pior, uma *commodity*, o que aconteceu com a variação mais abundante do milho, que foi geneticamente modificado. Hoje o milho comum é controlado por grande empresa que além de sementes também controla os agrotóxicos e os transgênicos.

Uma atividade que participei foi o preparo de alimentos tradicionais entre os Guarani mais velhos e mais novos. Utilizando o *avaxi tupi* (milho comum do *jurua*) devido à dificuldade de encontrar o *avaxi etei*, as preparações escolhidas foram *mbyta* e *kaguejy*. Havia duas apoiadoras *jurua* nessa atividade, eu, atuando nesta época como Programa Aldeias e a professora de Ciências Sociais da Universidade Federal de São Paulo, Valéria Macedo. Levamos o milho para a *opy* e as crianças do CECI, acompanhadas de uma *xejaryi* prepararam o alimento enquanto outras mulheres que sempre as acompanham faziam o fogo.

No primeiro dia prepararam o *mbyta*. As crianças ralavam o milho e enrolavam a massa na palha do milho e levavam para as cinzas da fogueira. Todo o preparo desse alimento, que utilizou uma saca de milho, durou cerca de duas horas e meia. Todo esse movimento era

acompanhado por um *xondaro* que também é educador no CECI, tocando o *mbaraca* (se usa um violão sem uma das cordas).

O *kaguejy*, uma bebida sagrada e fermentada, não foi feita no mesmo dia, apenas o pré-preparo foi realizado ralando o milho que necessita de mais um dia para poder fermentar. Essa preparação é muito utilizada para alimentação e remédio para crianças que ainda não conseguem andar.

Quando provei o *ka'aguyjy*, tive dificuldade de ingerir e não tive coragem de dizer para eles. Bebi tudo enquanto observava atenta a comunidade indo buscar para si e sua família com ânimo. Achei o sabor muito diferente de qualquer coisa que eu pudesse imaginar. Não consigo descrever com precisão o sabor que senti: aguado e doce, fluido e grosso.

Um homem de cerca de 40 anos que acompanhava a atividade me contou que eu não poderia observar a preparação da bebida. A *xejaryi* escolheu três mulheres que não podiam estar menstruadas para fazer e demoraria ao menos um dia para fermentar. No outro dia pela manhã, voltei a *opy* e logo depois veio uma grande panela carregada por dois jovens *xondaro kuery*. Outro homem de cerca de 40 anos, educador do CECI, levou as crianças para lá, pegou um copo, tomou um gole e disse na língua guarani “*petein tein*” para cada criança tomar um gole e passar para a outra. Enquanto isso falava em guarani para as crianças sobre essa bebida.

Em pouco tempo os moradores da aldeia seguiam para a *opy* com garrafas, vasilhas e mamadeiras para pegar uma boa quantidade da bebida para levar para a família. TEMPASS (2010) comenta que existe uma regra para esta bebida em que todas as pessoas da família que se encontram na aldeia devem beber a mesma quantidade quando ela é preparada na *tekoa*. Percebi grande entusiasmo em ter essa bebida mesmo sendo de *avaxi tupi* e ter sido fermentada em menos tempo do que costuma ficar. Quando bebi percebi uma bebida levemente doce, sem adição de açúcar, com sabor forte do milho e com grumos. Mas ela é sempre apresentada como uma bebida “bem docinha”.

Na Tekoa Pyau a preparação que mais comi foi o *xipa* que, como já foi dito, atualmente é feito de farinha de trigo. Suspeitei que a farinha de trigo poderia ter sido incorporada pela maior facilidade de acesso (cesta básica) e rendimento se comparando a farinha de milho. As respostas que recebi sobre essa substituição foram semelhantes às encontradas por SILVEIRA (2011): a farinha de trigo possui textura mais semelhante à do *avaxi etei* do que o fubá; o fubá é muito artificial para esta preparação; e foi assim que aprendeu com a família (maior

quantidade de respostas). A autora supracitada etnografou práticas de alimentação da Tekoa Marangatu, onde a farinha de milho era mais barata que a de trigo, sendo esta última preferida.

Há discussão sobre uma concorrência entre o trigo e o milho entre produtores de grande escala. Em uma revista da área do agronegócio (CASTANHO, 2017), encontrei comentários sobre uma disputa de mercado entre estes gêneros alimentares. A matéria relata que a venda do milho recebe vantagem pelo fator da tradição, mas há incentivo de setores privados da área de alimentação para a ampliação do manejo do trigo vislumbrando a reversão deste cenário.

O consumo do *avaxi etei* junto com outros alimentos da colheita, mel e tabaco produz o corpo leve. Como já foi dito anteriormente, não há diferenciação entre remédio e comida para os Guarani Mbya. O *avaxi etei* é utilizado muitas vezes para remediar e evitar doença e malefícios. Este alimento é utilizado na dieta quando a alma do Guarani não está confortável e quer deixar o “plano terreno” e também é utilizado na dieta em alguns ciclos da vida, por exemplo na menarca e no puerpério.

Segundo CARNEIRO (2003), o milho está entre as 18 plantas base da alimentação da humanidade³⁵ domesticado na América. Hoje é base da alimentação processada e ultraprocessada.

Além deste, existe o milho transgênico bastante consumido mundialmente. É bem conhecido que a facilidade de encontrar o milho transgênico se dá pelas grandes manobras capitalistas materializadas pela indústria dos alimentos que promove a abundância de sua produção. Essa excessiva produção possui o custo de suas terras e interferência na natureza do milho. É sabido pelos Guarani que muitos de seus parentes (outros indígenas) sofrem com a expropriação de suas terras para produção de um tipo de alimento transgênico e híbrido cultivado com agrotóxicos e fertilizantes químicos. Essa produção coloca em risco a produção de suas sementes tradicionais das quais, muitas variedades de sua forma pura estão cada vez mais difíceis de ser encontradas.

“Leia os ingredientes na embalagem de qualquer alimento processado e, contanto que saiba decifrar os termos químicos que o disfarçam, milho é o que você encontra. Para amido modificado ou não modificado, para xarope de glicose maltodextrina, para frutose cristalina e ácido ascórbico, para lecitina e dextrose, ácido láctico e lisina, para maltose e HFCS, para MSG e polialcóis, para cor caramelo e goma xantana, por tudo isso, leia-se: milho” (POLLAN, 2007).

³⁵ As outras são: o trigo, cevada, aveia, arroz, centeio, trigo sarraceno, milhã e sogro, batata, mandioca, batata-doce, inhame, tamareira, oliveira, vinha, bananeira, cana-de-açúcar.

O milho tradicional, dádiva das divindades aos Guarani Mbya, ainda resiste sendo cultivado na aldeia, mesmo com baixa produção. O milho-mercadoria, alimento morto para os Guarani, segue tendência mundial de ampliar o consumo e chegar na aldeia revestidos pelos alimentos processados e ultraprocessados. São dois elementos que expressam modelos econômicos radicalmente diferentes. No milho-dádiva, o que interessa são as manutenções das relações com as divindades enquanto com o milho-mercadoria o que interessa são o acúmulo e a geração de riqueza.

Foto 34: *Avaxi etei*

DIÁLOGOS POSSÍVEIS COM A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Faço dialogar meu material de campo com o mencionado conceito da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), o qual é amplo, complexo e envolve várias políticas e setores governamentais.

Há avanço das políticas públicas de SAN em inserir o respeito às culturas. Porém, essas políticas partem de um conceito de cultura ocidental, que não é compartilhado por muitos dos

povos indígenas, a exemplo dos Guarani. Mas não é inviável o estabelecimento de acordos e ações conjuntas, desde que se entenda em cada caso o que o termo “cultura” está fazendo referência. Há várias compreensões de cultura diferentes que estão em jogo.

Um dos princípios da SAN é a *soberania alimentar*, assim definido: “(...) direito de cada nação de manter e desenvolver a sua própria capacidade de produzir alimentos básicos de seus povos, respeitando a diversidade produtiva e cultural” (Via Campesina, 1996, *apud* NASCIMENTO, 2013). Desta forma, cada povo é autônomo em decidir suas políticas e estratégias de produção, distribuição e consumo de alimentos com base na pequena e média produção de alimentos garantindo o direito à alimentação respeitando a cultura e diversidade (MALUF, 2007). Isso implica que essa soberania esteja associada à equidade social. Como isso não acontece no contexto, forma lacunas.

Durante minhas leituras sobre as políticas, me deparo com uma infinidade de siglas, políticas, metas e ações que parecem um mosaico cujas peças ainda não se encaixaram completamente. São segmentos de diferentes tamanhos e cores que não completam um todo. As políticas são bem elaboradas e possuem bons posicionamentos, mas as implementações locais não se tornam efetivas, ao menos no campo etnografado neste estudo, pois não se assume a soberania política e não inclui os povos na discussão sobre o que é a SAN.

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) de 2011 necessita de leitura intercalada com a Lei Orgânica da Alimentação e Nutrição (LOSAN) e as discussões dos Grupos de Trabalho do Conselho Nacional de Alimentação e Nutrição (CONSEA) para a compreensão das políticas voltadas para o Direito Humano à Alimentação Adequada. A PNAN apresenta “como propósito a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, a vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição” (BRASIL, 2012).

A PNAN (BRASIL, 2012) aponta avanços na prevalência da desnutrição crônica em crianças menores de cinco anos. Entre 1989 e 2006 o país reduziu prevalência de desnutrição infantil de 7,1% para 1,7%, mas as populações indígenas ainda possuem prevalência de 26% de desnutrição crônica para essa faixa etária. Inclusive, NERY (2005) aponta a desnutrição como uma das principais doenças que afetam populações indígenas nas Américas. BIASE (2010) relata que há muitas doenças acarretadas pela alimentação nos indígenas do Sul e Sudeste e a alimentação desse povo é “desvirtuada da tradição”. Estes dados sugerem que as

políticas que envolvem a SAN precisam ser revistas. As políticas de alimentação e nutrição não conseguem, em muitos casos, serem equacionadas a sociedades culturalmente diferenciadas. A falta de estratégias, recursos e equipes locais acarretam a não implementação do direito da SAN quando saem do papel e partem para a prática.

A Política Nacional de SAN (2010) objetiva assegurar o direito humano à alimentação adequada e promover a SAN em todo território nacional. Esta política intersetorial prevê a regularização fundiária de terras indígenas, de responsabilidade do Ministério do Desenvolvimento Agrário e FUNAI, além uma Política Nacional de Gestão Ambiental e Territorial de Terras Indígenas (PNGATI), de 2012, sob responsabilidade do Ministério da Justiça.

No livro *Geopolítica da Fome* de Josué de Castro (1950), o autor recomenda para o combate à fome a necessidade de apoiar a produtividade dos povos marginalizados, rompendo com a exploração econômica na qual a indústria possui alimentos em abundância a baixo preço em detrimento a esses povos que produzem alimentos aquém das necessidades de vida:

“... enquanto imperarem êsses (sic) tipos de exploração econômica, a fome continuará desafiando nossa civilização.

(...)

... porque o jôgo (sic) da economia mundial tende sempre a desvalorizar o seu trabalho, em proveito do lucro das indústrias” (CASTRO, 1950).

Josué de Castro, quando presidente da FAO, em 1952, não tinha dúvidas que a regulamentação de terras para indígenas e pequenos produtores daria uma grande contribuição para a minimização da fome (FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL, 2004). Além do mais, discutiu políticas governamentais de intervenções nutricionais e alimentares que são referências em tempos atuais (CANESQUI e GARCIA, 2005). Em *Geografia da Fome* (1946), o médico inaugurou a abordagem do tema da fome ultrapassando o conceito biológico e dialogando com a geografia, política, economia e sociedade. Até hoje, mais de 70 anos após o lançamento deste livro, seu legado é de imensa magnitude para a compreensão do tema e reflexão da atualidade, pois os obstáculos para a discussão da SAN ainda se mantêm: monocultura latifundiária (limitadas estruturas agrárias); inflação; limitada educação alimentar; industrialização e urbanização massiva; e ausência da discussão do tema nos planos de desenvolvimento. Com esse recorte histórico refletindo com a atualidade, percebemos que a situação de Insegurança Alimentar (tanto a desnutrição, como a obesidade) está relacionada com a vulnerabilidade social e que para os Guarani se reflete, em outra dimensão, uma vulnerabilidade com a relação com os *ja*. Os Guarani ficam vulneráveis à transformação dos corpos por não conseguirem

manter às relações adequadas com os espíritos-donos dos alimentos. Entre eles e a caça ou coleta há um impedimento ambiental e uma mediação com o gestor do parque e não mais apenas com os *ja*.

Apesar da alegação do atual Ministro da Justiça, que demonstra desconhecimento sobre povos indígenas, ao justificar a não demarcação de terras utilizando a expressão “terra não enche barriga” (CONSELHO INDÍGENA MISSIONÁRIO, 2017), a FAO, em relatório já citado (2014), indica que as populações indígenas são diretamente afetadas na Segurança Alimentar e Nutricional pelos obstáculos novos e históricos que impedem a demarcação de terras. Porém, menos da metade das terras indígenas foram demarcadas.

Por mais que a demarcação de terras não seja garantia da SAN, ela influencia. A demarcação de terras garante o local para viver e é fundamental para desenvolver suas atividades próprias relativas à alimentação de acordo com a vida de cada povo, além de preencher o sentido de existência. Na atual conjuntura os alimentos-dádivas não podem ser plantados na forma ensinada por Nhanderu, havendo uma quebra nesta relação, o que resulta em um grande problema para os Guarani.

Na unidade de conservação vizinha à Tekoa Pyau é permitida a circulação dos Guarani para pesca e coleta apenas mediante pedido de autorização da administração do Parque Estadual do Jaraguá. A área da aldeia atualmente não possui condições de praticar a caça, a pesca e muito pouco a horticultura.

As políticas de SAN devem enfatizar a necessidade da demarcação de terras, da autonomia política de suas terras e sistemas de produção, do acesso às sementes tradicionais, dos rios limpos e do fortalecimento de práticas de cultivos. As terras dos Guarani Mbya devem dar condições de caminhar nos matos, construir armadilha, matar animais para se alimentarem de forma sustentável, possuir água, terra boa para plantio, rio com água limpa e peixes para pesca. Sem isso, eles são menos alegres e assim, com menos saúde. E mesmo com tantos esforços a garantia ao alimento adequado ainda não será soberana, pois para isso, seria necessário um rompimento com a política colonial que faz as grandes potências industriais lucrarem com a exploração de matéria-prima.

O Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN) é o principal instrumento da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e prevê as ações que respeitem, promovam e protejam o direito humano à alimentação adequada para todas as pessoas que estiverem no Brasil, permeando todas as ações sociais em todos os níveis de governo. A nova versão deste plano que corresponde ao período entre 2016 e 2019 (Câmara

Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, 2016), construída a partir de discussões da V Conferência Nacional de Segurança Alimentar (realizada em 2014), se preocupou em dar mais atenção ao monitoramento de vulnerabilidades que conduzem à insegurança alimentar e nutricional em especial aos povos indígenas. No documento é levantada a necessidade de promover os direitos dos povos indígenas e garantir o acesso a políticas públicas principalmente às relativas à agricultura familiar, alimentação escolar diferenciada e providências jurídicas à terra. Também se refere à necessidade de apoiar e revisar Planos de Gestão Territorial e Ambiental e promover e apoiar projetos de etnodesenvolvimento voltadas à SAN e geração de renda. No tocante ao serviço de saúde, refere meta para ampliar acompanhamento de crianças menores de cinco anos pela vigilância alimentar e nutricional e reformar e/ou ampliar o sistema de abastecimento de água.

Para o estudo da vigilância nutricional, não foram encontrados dados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) por aldeia. E os relatórios obtidos pelo sistema *web* não estão atualizados, visto que as informações referentes ao ano de 2017 sobre aleitamento materno estavam zerados e no relatório de estado nutricional de crianças entre zero e menos que cinco anos havia informação apenas de uma criança. De acordo com o sumário executivo da vigilância alimentar e nutricional no subsistema de atenção à saúde dos povos indígenas disponibilizado pelo site do CONSEA (2013), reforça-se que o SISVAN deve ser, além de um banco de dados, mas uma ação e rotina da atenção nutricional da saúde pública. De toda forma, os sistemas de vigilância utilizados para os Guarani devem possuir diferenças do modo de preenchimento do sistema utilizado para o *jurua* a ser melhor avaliado. Um problema apontado no Relatório Circunstanciado de Identificação e Delimitação (RCID) da TI Jaraguá (2010) para um outro sistema utilizado nas práticas da saúde coletiva, o Sistema de Informação da Atenção à Saúde Indígena (SIASI) é que os dados fornecidos pelo sistema possuem diversas lacunas concluindo uma estimativa grosseira sobre a população. Além dos problemas de preenchimento e falta de informações de vários meses, a intensa mobilidade entre as aldeias torna impossível calcular a exatidão dos dados de cada aldeia. No mesmo relatório, é comentado sobre a duplicação de dados, pois a mesma pessoa foi encontrada no sistema de duas TIs diferentes no mesmo período.

Não li todas as políticas que discutem a SAN, mas com o PLANASAN sendo a mais nova, dei atenção para ela e foi a primeira vez que encontrei a valorização do etnodesenvolvimento em uma política de SAN. Porém, esse termo não ganha destaque no texto, deixando margem para lacunas no desenvolvimento de ações, apesar das pressões realizadas pelo CONSEA em

exposições de motivos (CONSEA, 2009; CONSEA, 2013) e discursos da presidenta deste conselho que atuou entre os anos de 2012 e 2016 (PACHECO, 2012).

Realizei uma busca no site do CONSEA e li todos os artigos que apareciam com a palavra “indígenas”. As notícias, entrevistas, exposições de motivos, relatórios e documentos deixam bem claro o posicionamento do conselho a favor dos direitos dos povos indígenas. Historicamente o CONSEA, que possui caráter consultivo, produz documentos e conferências que discutem os princípios do etnodesenvolvimento nas políticas de SAN para que os Povos e Comunidades Tradicionais tenham controle de suas vidas, terras e organização social, bem como pressionam a efetivação da PNGATI, a qual demorou mais de três anos para sair do papel. Em 2009 publicou uma exposição de motivo ao Presidente da República defendendo a incorporação do etnodesenvolvimento nas políticas públicas, em especial nas de SAN com uma lista de 19 proposta para a concretização. Além do mais, desde a IV Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição, em 2011, esta discussão é fortalecida. Porém essa pauta é secundarizada quando em suas execuções. Inclusive, no discurso de posse da presidência do CONSEA entre 2012 e 2016, Maria Emília Lisboa Pacheco manifesta o prejuízo que as comunidades indígenas e quilombolas terão com a PEC 215 e advoga pelo etnodesenvolvimento para reverter a situação de Insegurança Alimentar que esses povos se encontram.

Apesar do CONSEA ser um instrumento resultante do processo democrático no país, existem limitações que tendem para o lado dos gestores. Há disputas de interesses dentro da parcela da sociedade civil que representa nos conselhos nacionais e nos municipais (seja no CONSEA ou no Conselho Distrital de Saúde Indígena – CONDISI). Assume-se uma concepção liberal de uma sociedade civil homogênea de interesses universais estabelecendo negociações e parcerias entre o Estado e a sociedade. Essas limitações devem ser acompanhadas com cuidado para que a participação popular seja fortalecida nessas instâncias.

No tocante ao CONDISI, em 2014 acompanhei a luta pela tentativa de participação nas reuniões pelo conselheiro indígena de saúde representante da TI Jaraguá. As reuniões eram em Curitiba e em um dado momento o recurso de suas diárias e transportes foram cortados. O conselheiro custeou sua viagem e na volta nos relatou que precisou dormir na rua e na chuva para participar da reunião. Acompanhei a construção de uma carta ao Ministério Público que denunciava o boicote de sua participação nessas reuniões. Em 2016, o Conselho Missionário Indigenista (CIMI) realizou denúncia de outras manobras para corrupções e influências nas escolhas dos conselheiros para o CONDISI. PALLETA (2015), em um estudo sobre a

participação indígena nas políticas de saúde em Manaus, conclui que a participação indígena é condicionada pelo Estado e que manifestações e ocupações têm gerado mais efeitos positivos nas negociações e afirmação de seus direitos com o Estado.

Outro segmento de participação social é o Conselho de Alimentação Escolar (CAE), onde se tem um representante escolhido pela TI e que consegue ser atuante na esfera municipal, tendo sua participação priorizada pela aldeia e pela gestão do município. Já foi relatada nesta dissertação a interferência positiva deste conselheiro na alimentação do CECI.

Por mais que a PNAN e o PLANSAN sejam amplamente discutidos em conferências e que 50% dos conferencistas sejam da sociedade civil, observei na II Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional (2004) em Olinda, que tive a oportunidade de participar, a invisibilidade dos povos indígenas e comunidades tradicionais em suas falas e participações, mesmo com aprovações baseadas em princípios tais como equidade de gênero e etnia, reconhecendo a diversidade e valorizando as culturas alimentares (CONSEA, 2005). As políticas, benefícios e condução do processo não condiziam com suas formas de organização.

Em 2014 o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo (COMUSAN) se organizou para inscrições da sociedade civil para o novo conselho. Fiquei sabendo por um grupo de amigos que estavam havendo reuniões para este edital. Tentei articular com os Guarani Mbya a importância de discutirem este espaço. Não houve muito interesse sobretudo por questão de deslocamento (as reuniões eram no centro da cidade – mercado municipal). As reuniões não eram fixas, me deram o contato de duas pessoas da prefeitura para antes de ir ligar para eles, pois algumas vezes tentei ir como visitante em datas programadas e não houve reunião. Não era um formato que permitisse a participação dos Guarani.

As políticas de participação social estão pautadas em modos de participação do *jurua*. O indígena precisa incorporar as linguagens do mundo ocidental para conseguir sua participação democrática. Por outro lado, as políticas de participação social não dialogam com as práticas de “fazer política” dos indígenas.

Encontrei no site do CONSEA uma fala proferida por um conselheiro Guarani Kaiowa durante a 7ª. Reunião Ordinária do Comitê Técnico de Povos e Comunidades Tradicionais da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional: “Gostaria de fazer um apelo a todos vocês aqui, para que olhem por nós [indígenas], pois nós somos povo originário, mas parece que somos estrangeiros dentro do nosso país...” (Ascom/Consea, 2016).

As Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional voltadas para os povos indígenas são concebidas na perspectiva ocidental e segmentada (cultura, meio ambiente, educação, saúde) que não é a forma que os Guarani Mbya compreendem. Para eles essas temáticas são indissociáveis. A alimentação faz dialogar com um universo de relações com seres visíveis e invisíveis que não é possível ser concebida particionada. Uma das premissas que se torna um entrave na implementação da SAN em terras indígenas é a ideia do acúmulo. Por mais que a preocupação de ter comida no outro dia faça sentido para a cultura ocidental, está aliada à ideia de acúmulo, que não faz sentido para os Guarani. Para estes, a maior preocupação são as relações com as divindades, então, se tem terra e se planta de acordo com os ensinamentos de Nhanderu, haverá alimento. A “nutrição” para os Guarani passa pela manutenção das relações com as divindades antes de se nutrir. Se não há terras suficientes, há uma quebra na relação com Nhanderu, tornando-se um grande problema na vida dos Mbya.

TEMPASS (2008) relata ter presenciado uma situação de fome de um idoso, cuja colheita foi muito pouca. Fazia duas semanas que sua família apenas comia batata-doce e estas acabariam em breve. Neste momento uma ONG entregou sacolas de comida, mas este idoso continuou triste, pois era tudo “comida de *jurua*”. Durante a Reunião Ordinária do Comitê Técnico de Povos e Comunidades Tradicionais já comentada neste texto, o mesmo conselheiro Guarani Kaiowa também diz: “Cesta de alimentação é coisa emergencial, é uma vergonha para nós, o que nós queremos é nossa terra demarcada, para plantarmos, para produzirmos” (Ascom/Consea, 2016).

Comer não significa se alimentar. A fome também se sacia com a ingestão de relações que os alimentos carregam. Se o que se come é culturalmente significado, o que mata a fome também o é. A cesta básica, bem como a alimentação das instituições de ensino, poderia resolver o problema nutricional, mas não resolvem as relações envolvidas no alimento, já que na perspectiva guarani, essa divisão não existe.

Por um lado, os Guarani consideram necessárias as doações de cestas básicas, por outro, há queixas sobre os itens que compõem as mesmas. Além do mais, segundo uma AIS, as cestas não têm frequência determinada e muitas vezes chegam na aldeia com alimentos vencidos. Esses dados também foram encontrados por SEGALL-CORRÊA et al. (2009). O que poderia resultar em uma melhora seria a entrega da cesta básica com frequência determinada e a utilização menos etnocêntrica de produtos (nas instituições de ensino e nas cestas), com alimentos mais próximos de sua cultura escolhidos em diálogo com a comunidade. Se cada cultura tem sua forma de transformar seu alimento (LÉVI-STRAUSS, 1968), não é com cesta

básica de *jurua* que eles vão realizar suas práticas alimentares, mas ao menos seguem buscando preparar e consumir esses ingredientes entre parentes, transformando-os em comida guarani (MACEDO, 2015).

Alimentar-se para os Guarani Mbya é fazer corpo e fazer a vida coletivamente (MACEDO, 2015). Alimentar-se com o que os deuses enviam contribui para que o corpo vá se aproximando deles e possa se proteger das doenças e evitar o definhamento.

Os Guarani Mbya com quem tive contato me falaram que o excesso de consumo da comida *jurua* faz com que eles sofram das moléstias dos não indígenas. A comida *jurua* que provoca doença *jurua* também provoca a doença Guarani (doença espiritual, como me falavam), pois a alma fica descontente (TEMPASS, 2010). Um *nhe'ẽ* descontente pode provocar a saída do corpo que habita e assim, provocar a morte. Uma forma de alegrar a alma é se alimentando de comidas dadas pelas divindades, as comidas tradicionais.

Diante do exposto, encontra-se duas formas de desequilíbrio envolvendo a redução da ingestão de alimento. Uma delas é quando o Guarani Mbya tem o *orerembiu* (a comida tradicional que alimenta e remedia) mas não tem apetite. Essa tem provável causa espiritual em que a alma não está adaptada ao corpo, aliás, como discute RAMO y AFONSO (2015), a ausência da fome é o principal sintoma de tristeza, bem como de “saúde” debilitada; outro tipo é quando se tem apetite e não se tem a comida, sendo a desnutrição que também torna o corpo mais vulnerável a adoecimentos espirituais.

Segundo a PNAN, a garantia da alimentação adequada deve ser de acordo com a cultura, então os contextos particulares deveriam ser abordados por políticas e equipes capacitadas nos locais. Uma forma participativa de construção, execução e avaliação das políticas com cada povo seria uma possível maneira de apreender as diversas visões que estes dariam para SAN.

A alimentação adequada compreendida para os Guarani Mbya é o alimento vivo retirado da natureza com permissão do *ja* e não o adquirido de outras formas, fazendo parte de uma relação de troca. O alimento que eles têm acesso atualmente é morto, fazendo parte de uma relação mercantil, não vai promover saúde aos Guarani Mbya e nem garantir a SAN.

As práticas motivadas pelos conhecimentos só podem ser compreendidas de forma local, sendo assim as políticas de saúde e a SAN não podem ser homogêneas para todos os povos e/ou em todas as situações. As políticas de SAN não devem interferir na forma como o

alimento é cosmologicamente produzido; os alimentos tradicionais possuem o *ja* e são produzidos e coletados de acordo com o *nhandereko*.

Um estudo coordenado por SEGALL-CORRÊA (2009) objetivou compreender conceitos, concepções e percepções sobre Segurança e Insegurança Alimentar para futuro desenvolvimento de instrumento de medida direta ao acesso aos alimentos apropriados aos indígenas. Trata-se de uma tentativa de aliar os conceitos *jurua* e Guaraní para potencializar e orientar políticas para esse povo.

As práticas de comensalidade de um povo carregam sua singularidade. As políticas desenvolvimentistas contribuem para o crescimento da industrialização de alimentos que ameaçam a soberania alimentar, valores e hábitos alimentares. Desta forma, a condição territorial que a população indígena se encontra e os sistemas alimentares estabelecidos com o contato da sociedade envolvente geram situação de Insegurança Alimentar, pois, mesmo em terras demarcadas, nem sempre é possível manter o modo tradicional de sobrevivência.

O modelo padrão de desenvolvimento ocidental não articula com questões da etnicidade. Como modelo alternativo, surgiu a noção de etnodesenvolvimento, valorizando o patrimônio sociocultural, a forma de organização própria e a autonomia. Ou seja, seria a construção de projetos defendido por um povo de acordo com seus valores e aspirações, considerando suas experiências e recursos culturais (NASCIMENTO, 2013). Desta forma, os povos poderiam ter o controle de suas terras, recursos, organização social e cultura, sendo livres para negociar com o Estado relações de seus interesses (AZANHA, 2002). E assim, grupos étnicos poderiam coexistir em uma sociedade ampla e com exigências de uma nação moderna (NASCIMENTO, 2013).

Por mais que as cestas básicas sejam necessárias, o incentivo ao plantio é imprescindível. Para CARNEIRO da CUNHA (2014), é de grande relevância as contribuições das populações tradicionais à diversidade agrícola pela valorização e conservação de seus diversos cultivares: “Essa diversidade é elemento central da segurança alimentar do mundo e faz parte de uma modernidade avançada (...) agricultura também é cultura (CARNEIRO da CUNHA, 2014) ”.

As políticas de alimentação devem compreender cada sistema alimentar de cada povo indígena para não perder a eficiência e para isso eles precisam ser escutados e serem protagonistas de suas políticas, sem serem englobados em classificações generalizantes do que é ser indígena.

“... acautelar-nos diante das generalizações. Se há semelhanças, sem dúvidas, entre sociedades indígenas no Brasil, até entre aquelas distantes no espaço e linguisticamente desconectadas, essas conexões não resultam em homogeneidade” (CARNEIRO da CUNHA, 2014).

Assim, antes de tudo, para a garantia da SAN é necessária a posse de suas terras não degradadas para plantarem e conseguirem se voltar às atividades da aldeia buscando o mínimo de sustento fora e, assim, fortalecerem-se espiritualmente. Esta é uma necessidade vital para que os povos indígenas possam se reproduzir física e culturalmente (FELIPIM, 2001). E a condição territorial é um fator primordial, pois define a qualidade de vida de uma sociedade em determinado território. Essas terras precisam ser vastas suficientemente para esse plantio, devem estar demarcadas e sem pressão política de desapropriação. Sem dúvida, o maior entrave para a promoção das práticas tradicionais de produção de alimentos pelos Guarani Mbya é o acesso à terra e aos recursos naturais. Também necessitam de acesso as suas sementes. Existem espécies de plantas que só eles têm, não são adquiridas no comércio. BELLINGER e ANDRADE (2016) desenvolvem três pontos importantes para a garantia da SAN em Terras Indígenas: a terra, os roçados tradicionais com o aprendizado dos mais velhos e a perda do costume com os alimentos transgênicos.

Possuir *avaxi etei* na dieta e conseguir realizar o *nhemongarai* deste alimento é, atualmente um privilégio de poucas aldeias. Esta situação implica em intercâmbios entre aldeias para fazer circular as sementes tradicionais. A limitação de terras reflete na redução da diversidade de cultivares, da frequência de plantio, na quantidade de sementes obtidas e na rede de troca de sementes (FELIPIM, 2001).

A sustentabilidade da mata estará assegurada por eles por não poderem caçar em época de reprodução. A sustentabilidade promovida pelos Garani também ampara relações. Segundo os interlocutores Guarani Mbya de TEMPAS (2010) a carne pode ficar mais dura e eles podem ser castigados de modo a que os donos-espírito não coloquem mais animais em suas armadilhas. Mesmo fora da época de reprodução, não podem caçar nem coletar demasiadamente, apenas o necessário, pois os *ja* também castigam se não consumirem toda a comida coletada. Os Guarani Mbya não plantam para ganhar dinheiro, mas para ter saúde física e espiritual (RAMO y AFFONSO, 2015). Ademais, se eles comerem um item alimentar seja da caça ou da coleta em demasia, o espírito controlador deste alimento pode se enfurecer e restringir o acesso a esse item, o que faz referência à extinção (BELLINGER e ANDRADE, 2016).

As contribuições da área da gastronomia e nutrição também precisam ser revistas a fim de torná-las menos etnocêntricas. Muitos projetos institucionais ou individuais visam ensinar a cozinhar os alimentos e manusear utensílios de cozinha que os Guarani não conhecem. Essas práticas são desconexas com as tradicionais e se sobrepõem a outras práticas propostas por eles que podem ser fortalecidas.

O Guia Alimentar para a População Brasileira aponta algumas semelhanças ao sistema alimentar Guarani Mbya. Em sua segunda edição argumenta a importância de se comer em companhia. Desta forma, se evita que se coma rapidamente, favorece ambiente adequado e amplia o prazer em se alimentar (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014). Os Guarani comem sempre em companhia com os parentes. O entorno da fogueira é sempre um convite não verbal para que se sente, compartilhe da comida e da companhia para que nunca se coma só.

Os Guarani não excluem os produtos *jurua* da sua alimentação, mas eles têm muitas dúvidas sobre ingredientes e modos de preparo que não provocam doenças. As práticas do profissional de nutrição podem servir de esclarecimentos sobre a qualidade dos alimentos *jurua* consumidos. O sistema de alimentação do Guarani Mbya deve ser prevaletido não apenas com seus ingredientes, mas na forma de se alimentar dentro de seu universo de relações.

Desta forma, o atual sistema de produção alimentar, bem como o acesso aos alimentos podem enfraquecer os corpos, a vida e os recursos que os Guarani valorizam. A melhor definição das políticas de SAN aborda uma ótica sociocultural, pois o tratamento destas encontram-se de forma muito dispersa e sem promoção de protagonismo político dos povos indígenas e tradicionais. Há urgência na demarcação de terras, pois apenas com ela se alcança uma proximidade da segurança alimentar, para garantir acesso a sementes tradicionais e o comer mais próximo da forma das divindades.

Como mencionado no tópico sobre alimentação nas escolas, as políticas de alimentação no Brasil tendem a não considerar suas especificidades e não gerar autonomia para a definição de políticas próprias.

Um avanço na merenda escolar da TI Rio Branco, município de Itanhaém no estado de São Paulo ocorreu no início de 2017, onde houve a inclusão do milho guarani. Esses milhos são vendidos ao município por um produtor indígena do município via PNAE (FUNAI, 2017).

A PNGATI (BRASIL, 2012) foi construída com participação dos povos indígenas reconhecendo e valorizando o protagonismo e autonomia desses povos na governança desta política. Há grande expectativa que esta política siga indígena, indigenista e transversal. As

discussões nacionais desta política reforçaram o debate de seus objetivos e diretrizes com intensa troca de informações nas TIs. Através da PNGATI os povos indígenas poderão promover suas ações de conservação da biodiversidade e recuperação das áreas degradadas. Em setembro de 2015 a TI Jaraguá se uniu em dois dias intensos na discussão de um planejamento de gestão territorial e ambiental da TI. Na oportunidade se esforçaram em mobilizar e sensibilizar a comunidade sobre a ação, além de realizar etnomapeamento e etnozoneamento, utilizando como procedimento o diagnóstico participativo. Esta atividade foi realizada na aldeia com apoio do Programa Aldeias e até a escrita desta dissertação não havia nenhuma ação desta política efetivada.

Nas entrevistas, as políticas de alimentação e nutrição que foram citadas e que, para meus interlocutores, poderiam ter maior potencial na minimização da Insegurança Alimentar e Nutricional na Tekoa Pyau foram a PNAE, a distribuição de cesta básicas e o PBF, embora todas tiveram suas fragilidades bem destacadas nas falas. Os incentivos à produção foram pontuais. Porém, há muito pouco empoderamento sobre as políticas que atuam ou poderiam atuar na aldeia. Quanto ao conhecimento sobre Programa de Aquisição de Alimentos³⁶ e o CONSEA é quase nulo.

O número de famílias beneficiadas nos incentivos agrícolas foi restrito, durante a pesquisa, e as ações específicas ocorrem em cursos esporádicos e entrega de sementes e mudas pela FUNAI. Entidades sociais, como o CTI, se colocam à disposição para o incentivo das práticas agrícolas com aquisição de sementes e mudas, apoio à participação de cursos sobre o tema e com investimentos em viagens de intercâmbio para aquisição de conhecimento, sementes e contribuição em plantio de outras TIs. A atividade de maior impacto que presenciei na aldeia foi a revitalização de um plantio de uma família que tinha apenas duas mudas e que hoje tem uma produção intensa de alimentos tradicionais. Outros parceiros institucionais ou individuais também contribuem com plantio seja na mão de obra, seja na aquisição de sementes de algumas famílias e do CECI. Observei que em outras aldeias da TI Jaraguá houve outros incentivos mais intensos e constantes. A justificativa que me passaram foi que a Tekoa Pyau não havia espaço para plantio e que a terra já estava muito degradada e não produzia mais.

Para o PBF, apesar de possuir condicionalidades incorporadas ao universo *jurua*, eles conseguem acompanhar o processo da política a partir de suas formas de conhecimento de mundo já que os responsáveis pelo acompanhamento do Programa são realizados pelos Guarani

³⁶ Iniciativa governamental de combate à fome e incentivo ao pequeno produtor rural

da Terra Indígena (TI). Os Guarani da Tekoa Pyau se organizam de forma autônoma para acompanhar o programa. Já no PNAE, vivem uma dualidade na discussão com as gestões estadual e municipal que devem garantir alimentação diferenciada, mas muitas práticas são padronizadas para todas as escolas da rede de ensino.

Na TI Jaraguá, as instituições de ensino estão com alguns avanços nesta política. A escola estadual, que fica na Tekoa Ytu, possui um recurso para comprar os alimentos de suas escolhas. Além disso, por meio da mobilização da comunidade, está havendo plantio e criação de abelhas com apoio de parceiros *juruá*. Mas o alimento processado e ultraprocessado ainda é grande protagonista nestas instituições de ensino. Poderia ser articulado um acompanhamento das compras realizadas a partir da escola, sem retirar o protagonismo do processo e ampliar os itens a serem comprados por elas a fim de aumentar a presença dos alimentos *in natura* e minimamente processados.

O CECI recebe uma parcela maior de alimentos estabelecidos em diálogo com lideranças da aldeia e com frequência educadores da instituição fazem seus alimentos em fogueira. Porém, em conversa com nutricionista responsável, a cozinha deste local (por onde sai a preparação da maioria das refeições) precisa estar adequada à legislação vigente voltada para estabelecimento de manuseio de alimentos que recusam as práticas tradicionais guarani mbya de preparação de alimentos. Além do mais, o formato do serviço de alimentação terceirizado elimina boa parte da autonomia da gestão Guarani do processo de aquisição de alimentos.

As entregas de fórmulas infantis sem recomendação profissional nas aldeias não geram resultados positivos. Todas as crianças da aldeia recebem e não consomem como recomendado pelo fabricante. Não existe atual necessidade da distribuição destas latas nesta aldeia. Este é um mau uso do dinheiro público e um problema político e de gestão.

A Escola Estadual possui uma forma direta de aquisição de alimentos. A diretora recebe uma verba e compra parte dos alimentos no sacolão. Este tipo de comércio tem principal característica de vender frutas e hortaliças frescas e por vezes orgânicos e de base agroecológica. Os alimentos deste estabelecimento são sempre *in natura* ou minimamente processados e por isso, o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) recomenda compra de alimentos em sacolões ou feiras. Porém, a escola estadual também adquiri temperos prontos, secos e ultraprocessados com este recurso.

As escolas (escola estadual e CECI) e algumas famílias promovem práticas de plantio com a comunidade, além do mais, algumas famílias criam galinhas para sua alimentação. O cultivo de parte de seus alimentos é uma ação que tem sido recomendada pelo Guia Alimentar para a População brasileira (2014) por propiciar uma boa quantidade de alimentos *in natura*, orgânicos e a baixo custo.

Segundo RCID da TI Jaraguá (2010) o programa desenvolvido pela ONG Salvador Arena entre os anos de 2003 e 2008, tendo como um dos objetivos a garantia da SAN, foi citado como de grande importância. Através dele se equipou a cozinha comunitária e eram enviado mil reais por mês para a conta da associação para compra dos alimentos. A administração era realizada pelos Guarani. Esta cozinha necessitou de reforma no ano de 2016 e os Guarani da Tekoa Pyau conseguiram parceria com outra ONG.

Apesar de não serem muitos na Tekoa Pyau, o trabalho remunerado fora da aldeia é um problema para viver no *nhandereko*. Dedicar-se ao trabalho da lógica *jurua* subtrai o tempo para as atividades tradicionais. Outras pesquisas, mesmo com outros povos, também comprovam essa afirmação (PACHECO, 2014; TEMPASS, 2010). TEMPASS (2010) faz cálculo que, para cinco quilos de comida tradicional, bastava uma hora de trabalho na terra da aldeia, para a mesma quantidade de alimento *jurua*, necessita-se cerca de vinte horas de trabalho remunerado fora da aldeia. Porém, apesar de ser mais rentável se dedicar ao trabalho tradicional, a falta de terras faz com que algumas vezes eles tenham a necessidade de trabalharem e serem explorados por *jurua*.

E mesmo com todas as dificuldades de plantio, os Guarani da Tekoa Pyau seguem valorizando sua diferenciação e se afirmando agricultores. Mesmo não podendo produzir alimentos, muitos buscam plantar mesmo em pequenos espaços a fim de reproduzir suas sementes. É comum também guardar as sementes para dar a um Guarani que precisa. Atualmente eles possuem uma rede de aliados Guarani e *jurua*, esses últimos organizados no terceiro setor, em instituições públicas ou amigos que eles chamam de parceiros ou apoiadores. As sementes, além de lhes dar frutos, também efetiva alianças (TEMPASS, 2010) e trocas. A garantia do acesso dessas sementes é um item essencial para a SAN. A rede de apoio pode ser potencializada a partir de políticas públicas intersetoriais e com participação de agentes Guarani locais.

É dentro desta conjuntura que sempre que eles conseguem suas sementes tradicionais conservam e plantam de acordo com o *nhandereko* por várias gerações para que a planta, e consequentemente o *ja*, sempre exista entre eles na Tekoa Pyau e que o horizonte não se perca.

Na situação atual há pouco plantio e maior parte dos alimentos consumidos na aldeia passam pelo setor industrial, minimizando as relações cosmológicas. Minha principal interlocutora ressalta uma grande diferença entre os sistemas culinários *jurua* e guarani mbya: o *jurua* põe produtos para a fruta crescer rápido sem respeitar seu ciclo de vida, fazendo mal para o corpo guarani mbya. Já os Guarani usam o fumo sagrado para o alimento proporcionar saúde para o corpo/alma guarani mbya. Ela fala sobre isso com certo tom de revolta sem aceitar de como o veneno (agrotóxico) poderia ser mais benéfico que a fumaça proveniente do fumo do *xeramõi*. O Guarani Mbya espera o tempo da fruta e ainda faz com que ela passe pelo ritual de consagração para que assim ela vá alimentar não apenas o corpo, mas também a alma. Enquanto os alimentos tradicionais e produzidos segundo seus rituais (que chamam de *tembiu etei*), necessitam de benzimento, fumaça sagrada, busca da lenha e o acendimento a fogueira, o alimento *jurua* é aberto sua embalagem e colocado em panelas para seguir para a fogueira, ou mesmo direto no fogão, nas casas que o possuem.

O alimento guarani mbya é várias vezes consagrado. Soltam a fumaça do *petygua* (*omoataxi*) nos alimentos dispostos no centro da *opy*. Antes e após a colheita, há rituais de consagração, pois os *ja* das sementes e dos frutos são diferentes e ambos devem ser consultados. O mesmo acontece antes e após a caça (antes de comer o alimento). Após a caça o animal vira comida e outro *ja* estará presente nele. Cada atividade desta está relacionada a um *ja* diferente que necessita de comunicação e permissão com o uso do fumo, música, danças e cantos para ser executada. Se alguma dessa comunicação não for realizada o *ja* se enfurece e pode fazer males para toda a aldeia.

Para todos esses entraves apontados neste tópico para a promoção do SAN, o etnodesenvolvimento é uma possibilidade plausível de superação, já que busca garantir aos índios o direito de decidirem sobre os rumos das políticas que os envolvem a partir de suas premissas. A maioria dos Guarani Mbya que conheci em São Paulo, em especial na Tekoa Pyau, demandam por autonomia política, produtiva, territorial e o reconhecimento da identidade cultural.

A situação de insegurança alimentar demanda uma complexidade de ações que dialogam com o contexto local (indivíduo) e o global (coletivo) sem sobrepor importâncias, mas colocando o indígena como ator do processo. As dimensões simbólicas e afetivas intrínsecas ao consumo alimentar devem ser conhecidas nas ações e estratégias de SAN, as quais devem ser construídas de modo participativo. Atualmente estas ações estão promovendo afluência de alimentos que não implicam na manutenção da vida dos Guarani Mbya. Esta discussão, sem

dúvida, não se encerra aqui e não pretende ser verdade absoluta, mas aponta horizontes que necessitam de atenção.

EXERCÍCIO DE REFLEXIVIDADE SOBRE MINHA FORMAÇÃO

“O nativo exprime sua cultura em seu discurso; o antropólogo também, mas, se ele pretende ser outra coisa que um nativo, deve poder exprimir sua cultura culturalmente, isto é, reflexiva, condicional e conscientemente. Sua cultura se acha contida nas duas acepções da palavra, na relação do sentido que seu discurso estabelece com o discurso do nativo.” (VIVEIROS DE CASTRO, 2002)

A abordagem etnográfica inclui o pesquisador de forma intersubjetiva. Não é possível isolar o conhecimento da pessoa que produziu, sendo a reflexividade permanente (MINAYO e GUERRIERO, 2014). O trabalho resulta da relação do ponto de vista do pesquisador com o ponto de vista do nativo (VIVEIROS DE CASTRO, 2002). Fui afetada por todas as ações do campo, bem como afetei meus interlocutores. Essas relações que eram estabelecidas e produzidas a todo momento promoveram diálogos internos que tento descrevê-los nesta parte da dissertação.

Quando estava no fim da graduação surgiu a oportunidade de estagiar na Fundação Nacional da Saúde (em 2007), onde passei mais de um ano atuando na área Técnica de Alimentação e Nutrição do Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI) de Pernambuco. Quando havia a ausência da minha supervisora por motivos de reuniões, eu precisava lidar com as entregas de cestas básicas, suplementação de vitamina A e fórmulas infantis e, por todo período nunca fui confiante de minha atuação. Eu tinha muita dúvida e insegurança sobre quanto minhas ações em Recife poderiam ser reverberadas nas 12 aldeias do estado de Pernambuco. Além do mais, precisava realizar análise do Sistema de Vigilância Nutricional Indígena (SISVAN indígena), ainda muito focado em concepções ocidentais e sem muitas definições de ações, apenas repasse de banco de dados.

Após essa experiência, passei um bom período sem me aproximar da saúde indígena e apenas em 2011 realizei uma especialização nessa área. Resolvi reencontrar a saúde indígena em 2013, quando cheguei a São Paulo para atuar na Casa de Apoio à Saúde Indígena, onde passei um ano realizando intervenção nutricional em indígenas de todo país que estavam de passagem nesta casa e realizando procedimentos médicos de média e longa complexidade. Entre as atividades, eu elaborava o cardápio e a compra de ingredientes mediado por uma empresa terceirizada, na tentativa de contemplar inúmeros interesses, gostos e costumes.

Esses três momentos profissionais da minha vida me aproximaram da antropologia. Havia uma necessidade explícita de um antropólogo atuando nestes espaços e sua carência deixava os outros profissionais em dúvidas no modo de realizar ações que sejam menos tecnicistas. Ainda em 2013 fiz um curso de alimentação e cultura para tentar me aproximar da

temática e me aprimorar. Até que em 2014 iniciei um trabalho que articula a Secretaria Municipal de Cultura de São Paulo e o Centro de Trabalho Indigenista, onde eu era a única profissional da área da saúde no meio de antropólogos. Enfim meu trabalho se volta para à temática da cultura até ingressar no mestrado.

O processo do mestrado coincidiu com um intenso processo de auto definição. Algumas das minhas características interferiram no campo e essa interferência refletiu novamente em minhas práticas. Sei que meu perfil era colocado em discussão em reuniões das lideranças, principalmente quando trabalhava no Programa Aldeias. As questões que me fizeram refletir foram ser mulher, militante, periférica, vegetariana e nutricionista.

Iniciei no Programa Aldeias quando transitava para alimentação vegetariana. Lidar com essa etapa na aldeia foi divertido. A equipe era composta por seis *jurua* e destes dois eram vegetarianos, além de eu e mais outro companheiro que estávamos em transição. Na aldeia, sempre me senti respeitada por não comer carne e não me recorde de ter sido questionada sobre isto. Percebi que já existe o costume de receber apoiadores vegetarianos. No geral, isso não foi um fator de espanto. Os alimentos de origem animal são apreciados pelos Guarani Mbya na Tekoa Pyau, porém sua porção não é tão grande, prefere-se pedaços que contenham mais ossos e pouca carne.

Eu não ficava sempre repetindo que eu não comia carne. E nos momentos de comer junto com os Guarani, nunca pedia para me servirem. Sempre aguardava me oferecerem. Uma vez esqueceram que eu não comia carne e me trouxeram um prato de almoço com um pedaço de costela de galinha. Eu não tinha coragem de recusar e dar impressão que eu não queria comer por outro motivo. Neste dia comi um pedaço da costela da galinha que estava em meu prato, até que uma Guarani que eu era bem próxima veio falar comigo e eu a ofereci, porque eu não comia e estava com vergonha de dizer às outras pessoas. Ela de forma bem discreta pegou meu pedaço da galinha e resolveu minha situação. Foi uma sensação de alívio imediato, ao mesmo tempo que consegui notar o alto teor de sal na galinha preparada no CECI.

Houve relações de fortalecimento e desgastes. Iniciei minha aproximação com os Guarani da Tekoa Pyau como trabalhadora, em pouco tempo fui inserida em um espaço de militância de um coletivo indigenista. Meu trabalho na aldeia se consolidou em um formato de contribuir para uma formação política, gestão territorial e embate à política de todas as esferas governamentais, por mais que uma delas pagasse meu salário. Produções de faixas, manifestações nas avenidas de alto movimento, ocupações em setores governamentais e um trabalho inclinado para a defesa da terra e da vida dos Guarani Mbya fizeram com que eu fosse enxergada como uma pessoa que pudessem contar para esta luta. Nesta configuração, por duas

vezes ganhei o colar de *xondaria*, cada um de uma aldeia diferente. Recebi com muito carinho, mas passei um bom tempo sem usar e ainda usando esporadicamente, pois, me pareceu como apropriação cultural. Então, em outra aldeia, perguntei a uma liderança se eles achavam ruim *jurua* usar o colar de *xondaro/ia* e o que ele me disse é que poderia ser positivo pelo contexto de luta em que eles se encontram. Também fui batizada com o pajé da Tekoa Pyau, mas a *opy* foi da Tekoa Ytu (segundo PIMENTEL, et al, 2010, ele é rezador nesta aldeia desde 2002). O batismo de *jurua* trata de uma relação de comprometimento com a aldeia, com o pajé e com a luta, diferente dos batismos que existe entre os Guarani. Não me estenderei neste assunto, mas vale a leitura de MACEDO (2009). Fui batizada um dia antes da prova de mestrado, inclusive fui para a prova depois de ter passado a noite em reza e canto, mentalizado a concretude desta dissertação.

Cheguei na prova com cheiro de fumo e a roupa repleta de manchas de barro, não foi a primeira vez que me olharam com recriminação nesta faculdade. O que cabe aqui é que minha relação com os Guarani Mbya da Tekoa Pyau foi por um bom tempo de muita cumplicidade. Entrei no mestrado e sai do Programa Aldeias. Precisei repetir diversas vezes para as mesmas pessoas da aldeia essa nova situação. Era visível o desapontamento, mesmo reafirmando que eu sempre estaria por perto. A diferença é que, apesar de ter realmente ficado por perto, foi para encher de perguntas e papeis para serem assinados. Minha condição de militante passou a ser questionada por eles. O respeito entre nós continua o mesmo, mas a cumplicidade é visível que não. Nossa relação se diferenciou pelos dois lados. Inclusive, sei que em minhas entrevistas recebi muitas respostas que fazem parte das “ensaiadas aos *jurua*”. As entrevistas para os materiais do Programa Aldeias foram diferentes (perceptível pelo tom) às desta pesquisa.

Cometi inúmeros erros, fui mal-entendida diversas vezes e isso me deixava muito insegura. Minha estratégia era esperar um tempo sem ir na aldeia até que eu pudesse voltar e conversar com tranquilidade.

Trocar o salário pela bolsa do mestrado foi reduzir mil reais do meu orçamento. Passei dois anos recebendo pouco mais de um salário mínimo para me sustentar em São Paulo. Precisei mudar de moradia e cortar gastos. Muitos meses eu não consegui pagar todas as minhas contas.

Quando ingressei no mestrado, minhas amigas de São Paulo eram quase todas da periferia. Essas pessoas ficaram felizes comigo, pois não é comum uma pessoa dessa ingressar na Universidade de São Paulo. Mas percebi que também mudaram o comportamento comigo. Existe um estigma sobre as pessoas não periféricas que estudam as pessoas periféricas. As pessoas de outras classes sociais que vem até nós e nos estudam, mesmo tendo uma boa relação,

na maioria das vezes não se colocam na luta para que nós falemos por nós mesmo dentro das universidades em que menos somos aceitas. Comecei a me ver como essa pessoa e isso me gerou muitos conflitos. Eu estaria gerando os mesmos sentimentos que os pesquisadores geravam em mim, ao vir estudar minha comunidade?

Apesar de eu ter grandes amigos que me foram referência acadêmica e de militância ao mesmo tempo, eu não soube lidar com essa dualidade e aceitei minha condição de pesquisadora. Esta condição também foi impulsionada ao perceber que eu não era como a grande maioria dos estudantes da Faculdade de Saúde Pública que me relacionei, me moldei para ser aceita entre os presentes nesta faculdade e isso também influenciou meu tempo em campo.

Por outro lado, andar pelos corredores da Faculdade de Saúde Pública e perceber que você está rodeada de pessoas brancas privilegiadas economicamente foi sentir que este espaço não era estruturado para pessoas que, como eu, não tiveram fácil acesso ao capital cultural. Depois de um ano tendo cabelos e roupas sendo questionadas em sala de aula ou outros espaços da faculdade (sabemos que o problema não é cabelo ou roupa, mas minha presença), tentei dialogar mais com estudantes negros da faculdade sobre esses fatores que se mostraram muito mais frequentes do que imaginava.

Alguns Guarani com quem tive contato iniciaram a faculdade particular com bolsa integral, mas seus outros custos eram muito altos e a relação com os colegas da faculdade possuía uma distância social tão estabelecida que fizeram eles desistirem de dar continuidade aos estudos acadêmicos.

Quando declarei encerrado meu trabalho de campo, foi outro conflito. Ao mesmo tempo que estava aliviada em não ter que lidar com esta posição de pesquisadora com meus companheiros e de não me desgastar com transporte, fiquei muito apreensiva em aparecer menos na aldeia. Os contatos pelas redes sociais virtuais se tornaram intensos e com tons saudosos.

No primeiro ano do Programa Aldeias eu era a única mulher *jurua*. Senti uma forte relação de gênero. Temi que isso pudesse se tornar uma problemática, então me aproximei das mulheres. Sentava, cantava, dançava, fumava, cozinhava com elas. Sempre dei preferência em estar com elas. Essa aproximação se seguiu no trabalho de campo para o mestrado.

Algumas vezes, fui com meu companheiro para a aldeia. Na minha idade, muitas das mulheres são avós. Causava estranhamento eu ser solteira nesta idade e eu não queria detalhar minhas concepções sobre o assunto.

Tratando-se da cozinha, as comidas que tentei fazer diversas vezes foram o *xipa* e *mbeiju*. Olhava e perguntava o tempo todo se estava certo, pois me parecia estar, mas a

habilidade e rapidez que elas tinham nas mãos era tanta que me colocava a dúvida. Nunca tive coragem de fazer em casa sem a presença de uma delas.

Tentei aprender a língua, fiz curso, pedia para conversarem comigo em Guarani. Uma estratégia para ajudar a compreender um pouco mais dimensões e perspectivas Guarani e me aproximar inclusive das famílias falam pouco português. Aprendi muito pouco, sempre tive dificuldade com línguas, quaisquer que sejam. Quando conversavam comigo na língua, meu processo para dar a resposta era tão lento, que eles já me traduziam.

As leituras foram intensas no último ano. Confesso que desde o início do Programa Aldeias, haviam me passado indicações de leituras que não foram minhas prioridades. Durante o início do mestrado, elas foram lentas. Sei que as leituras poderiam ter me conduzido melhor no campo, assumo este erro, mas pensei que poderia confundir meus dados de campo com minhas leituras, além de ter mais tempo em campo.

Poucas vezes fui vista como nutricionista na aldeia. As pessoas de lá se espantavam ao saber minha profissão. Fazer uma pesquisa na alimentação enquanto nutricionista poderia ser um problema, pois pensariam que eu estaria avaliando o consumo, mas acredito que isso não foi um fato predominante na pesquisa.

Por outro lado, eu sempre me vi como nutricionista e me questionava como atuar na minha profissão neste contexto dentro da alimentação escolar ou no Núcleo de Atenção à Saúde da Família (NASF). Eu soube elaborar respostas iniciais, afinal já trabalhei na atenção à saúde indígena e na atenção básica de saúde. Mas sei que não seria uma posição que agradaria a concepção da gestão centralizada e verticalizada que estão em vigor.

Quando me formei na graduação (2008), as discussões sobre o NASF eram incipientes, porém calorosas. Aprendi e discuti bastante essa política, mas não aprendi a lidar com a gestão dela. Sendo assim, minhas práticas divergiram um bocado do que eu gostaria de fazer e acabaram sendo focadas em produtivismos e metas sem sequer conseguir oportunidade de me reunir de forma horizontal com a população atendida.

Sobre o transporte, por mais que o trem seja mais rápido, preferi ir de ônibus (eram três), pois eu parava na frente da aldeia e entre o segundo e terceiro ônibus, onde comprava fumo. Quando chegava em casa, depois do trabalho de campo e mais de quatro horas de transporte público, eu me sentia cansada e sem energias, mas com muita vontade de voltar para a aldeia. Me sentia orgulhosa em estar convivendo com os Guarani e aprendendo tantas formas de viver, de lutar, e de ser solidários. Sempre que eu percebia minhas roupas e tênis com manchas de barro e cheiro de fumo, eu me sentia muito contente, satisfeita e orgulhosa de fazer parte desta dinâmica. Agradeço muito aos Guarani em ter me dado essa oportunidade. Também sou muito

grata ao processo de mestrado, que apesar de bastante árduo, o amadurecimento em vários aspectos foi imensurável e prazeroso.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta dissertação tratou de uma aldeia indígena que possui complexidades internas e com a sociedade envolvente. Portanto, refletir sobre ela também é um trabalho complexo. Para a área da nutrição é muito importante pensar no vínculo entre a alimentação e a cosmologia porque faz compreender as práticas de saúde dos Guarani de maneira geral e contribui com a atuação do nutricionista na alimentação escolar e atenção à saúde.

Para a reflexão foi necessário buscar compreender alguns aspectos da dinâmica sociocultural deste povo para assim unir o debate do campo da nutrição com as questões indígenas, em particular as disputas de terras e argumentar a respeito de um olhar menos tecnicista no campo da saúde coletiva. Na busca da argumentação pela etnografia como um método necessário que permite pensar políticas públicas, esta dissertação elaborou uma contribuição etnográfica das práticas motivadas por conhecimento sobre alimentação e comensalidade dentro da atual conjuntura da Tekoa Pyau com ênfase nos significados dessas práticas para meus interlocutores.

Para o diálogo mais reflexivo foi necessário descrever como estas práticas se dão no cotidiano da aldeia. Hoje a aldeia disposta ao lado de uma Unidade de Conservação (que sobrepõe a área de demarcação da TI Jaraguá e é fundamental para a reprodução social dos Guarani desta localidade) é cercada de casas e estabelecimentos comerciais de *jurua*, alto adensamento populacional e precário saneamento básico. Assim, a comida que sempre foi negociada pelos espíritos-donos, passa a ser negociada com os *jurua*.

As maiores fontes de aquisição de alimentos são de compras em mercados e doações. O recebimento de cestas básicas por instituições não possui regularidade de entrega na aldeia e são esporádicas. Os mais velhos incentivam o plantio, prática que foi sendo ampliada nas casas durante a pesquisa de campo. Parcela ainda muito pequena da alimentação do cotidiano é proveniente do plantio na aldeia.

As relações que fazem pensar “nutrição” junto aos Guarani Mbya são composições complexas e envolvem saúde, cosmologia, política e economia. Este pode se tornar um conceito problemático quando se passa da chamada cultura ocidental para a Guarani, quando o profissional de saúde não tem acesso a esse universo de significados. Para os Guarani, se alimentar é estar em relação, porque os alimentos têm donos (*ja*). O conceito de nutrição para os Guarani passa pela produção e administração dessas relações que também são realizadas na agricultura com os rituais, a fumaça do *petygua*, as técnicas ensinadas pelos deuses que aproximam estes dos Guarani. Estas técnicas são rompidas quando os Guarani passam a ter que

consumir os alimentos que utilizam adubos químicos e agrotóxicos, assim, há o grande problema da quebra da relação com Nhanderu. A continuidade do alimento e da vida guarani é mantida por essas relações, as quais só existem se houver a terra.

Os Guarani lutam para que as instituições de ensino da TI sejam mais próximas de seus costumes. A alimentação da escola estadual é recheada de alimentos ultraprocessados, alimentos mortos que não favorecem a saúde e enfraquecem os corpos dos Guarani. Além do mais, a mão-de-obra nestas instituições são Guarani que são obrigados a se adequarem ao processo de trabalho *jurua*.

A escola municipal, em conjunto com a UBS divulga a distribuição de fórmulas infantis mesmo sem recomendação nem orientação de profissional de saúde, configurando uma má administração de política de alimentação, bem como mau uso de dinheiro público.

Por mais que na Política Nacional da Alimentação Escolar tenha escrito sobre a garantia da alimentação diferenciada, há resistência do Estado por operar em um modelo econômico e no conceito de nutrição ocidental. Garantir alimentação diferenciada requer compreender esse outro modelo econômico e outro conceito de nutrição.

Os Guarani dividem os alimentos entre vivos e mortos. Os vivos são retirados da natureza com permissão de seus donos-espírito. Já os mortos são os alimentos empacotados, enlatados, ultraprocessados e retirados da natureza bem antes de seu consumo. Os alimentos vivos alimentam, já os mortos enfraquecem os corpos. Neste sentido, o alimento vivo são aqueles que mantêm relações sociais para serem obtidos, transformados e darem continuidade às relações. Enquanto que os mortos negam essas relações e estão envolvidos em economia de mercado. Ou seja, além de fazer mal à saúde, os alimentos processados interferem nas relações com os seres invisíveis por estarem relacionados a interesses econômicos, de acúmulo e riqueza negando as relações de troca e respeito e por isso, considerado veneno para os Guarani.

Entre os alimentos vivos, o *avaxi etei* possui maior valor simbólico relacionado à reprodução cosmológica do Guarani Mbya. Além disto, este milho fortalece os laços de amizade entre diferentes aldeias na busca das sementes com parentes que tiveram boa produção. Plantar esta semente é garantir que o ‘milho verdadeiro’ continue existindo. O plantio desta espécie, ainda que difícil, continua resistindo nas práticas de plantio.

Outro milho que segue ampliando seu consumo mundialmente é o milho transgênico (milho-mercadoria). Cultivo que põe em risco produção de sementes tradicionais de milho

(milho-dádiva). Sendo assim, o milho transgênico chega na aldeia no formato de alimentos processados e ultraprocessados, alimentos mortos para os Guarani Mbya.

Ou seja, enquanto o milho dádiva, onde o que interessa é a manutenção das relações, enquanto que no modelo do milho mercadoria, o que interessa é o acúmulo, geração de riqueza.

Diante da atual conjuntura de ingestão de alimentos advindos dos mercados, os Guarani Mbya buscam maneiras de não perder conhecimentos e práticas que fortalecem o corpo. A alimentação tradicional se modifica articulando o saber tradicional e os ensinamentos de Nhanderu passados pelas gerações com a conjuntura presente.

Para o diálogo com SAN, a questão primordial é o acesso à terra que por vezes é ameaçado de desapropriação. O acesso à terra gera confrontos políticos, por outro lado, sem a terra, não existe condição de sua reprodução física, cultural e social. São os interesses econômicos que respondem à economia de mercado, acúmulo e de produção de riqueza que estão barrando a homologação das terras indígenas, que é tão importante para que se possa continuar promovendo e produzindo as relações.

Outras políticas que ampliam o acesso ao alimento (alimentação escolar, Programa Bolsa Família e PNGATI) também possuem potencial função na garantia da SAN. Porém apesar das políticas de SAN serem bem embasadas e considerarem a dimensão cultural, o problema é a maneira como de fato acontecem no local. Há a necessidade de traçar caminho e promover alianças entre as concepções para que as políticas se efetivem na aldeia, além de possuir pessoal capacitado na ponta para efetivar a política.

No tocante a essas políticas na Tekoa Pyau, as ações atuais refletem um caminho a ser construído e dialogado pelos agentes públicos em não contemplar as premissas deste povo. Para avanços nas políticas de SAN, é importante que elas não generalizem e que compreendam aspectos locais, sejam participativas, com autonomia dos Guarani Mbya, respeitando suas premissas que foquem no processo e não em seu produto.

Este trabalho tenta contribuir na implementação de políticas públicas de SAN a partir do entendimento de conceitos vinculados à alimentação para os Guarani. Sendo assim, busquei demonstrar algumas propostas para a implementação das políticas de SAN: participação dos Guarani nas formulações das políticas, tomada de decisões e viabilidade de sua presença nos conselhos; gestão local realizada pelos Guarani para que seja garantida a operação das políticas de acordo com sistema político próprio; demarcação de terras que permita a reprodução da vida guarani e manutenção das relações com as divindades; compreensão das diferenças culturais

para que elas possam ser respeitadas e dos entendimentos de “saúde”, “vida boa” e “nutrição” para os Guarani; diálogo com o setor da saúde, além dos moradores da TI para a adequada distribuição sobre as fórmulas infantis; formação e capacitação dos agentes das políticas públicas. Minha expectativa é que, esta etnografia possa contribuir na capacitação das equipes que trabalham localmente com a SAN.

É importante que haja um trabalho pragmático de Vigilância Alimentar e Nutricional que dialogue com as premissas deste povo e que haja outros trabalhos sobre alimentação junto aos Guarani Mbya da Tekoa Pyau, pois as elaborações aqui iniciadas necessitam de outras compreensões e que nunca se encerrarão.

REFERÊNCIAS

1. ASCOM/CONSEA. **‘Nosso sonho é a terra para plantar e não precisar de cesta básica’, diz indígena**. Brasília, 2016. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/noticias/2016/201cnosso-sonho-e-a-terra-para-plantar-e-nao-precisar-de-cesta-basica201d-diz-conselheiro-indigena>. Acesso em 03 ago. 2017.
2. AZANHA, G. Etnodesenvolvimento, mercado e mecanismos de fomento: possibilidades de desenvolvimento sustentado para as sociedades indígenas do Brasil. In: Souza Lima, A. C. de; BARROSO HOFFMANN, M. (Orgs.). **Etnodesenvolvimento e políticas públicas: bases para uma nova política indigenista**. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2002. p. 29-37.
3. BIASE, H. S. de. Antropologia, saúde e povos indígenas. In: CONSELHO REGIONAL DE PSICOLOGIA DA 6ª. REGIÃO. **Psicologia e povos indígenas**. São Paulo, 2010. p. 172-195.
4. BELLINGER, C.; ANDRADE, L. M. M. de. **Alimentação nas escolas indígenas: desafios para incorporar práticas e saberes**. São Paulo: Comissão Pró-Índio, 2016.
5. BOTELHO, J. P. Problemas da mudança de hábitos alimentares. In: NERY, T. C. S.; GUZZARDI, A.; SELLERA, P. (Orgs.). **Saúde Indígena: 1º. Curso de atenção terciária**. São Paulo: Limiar: Funasa, 2005. p. 63-65.
6. BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as leis 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 de jun. de 2009. Seção 1.
7. BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Comissão Nacional de Ética e Pesquisa. Resolução n.º 466, de 12 de dezembro de 2012. Aprova as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 13 de jun. 2013. p.59.
8. BRASIL. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação Saudável**. 2ª. ed. Brasília, DF, 2014.
9. BRASIL. Ministério da Saúde. Fundação Nacional da Saúde. **Política nacional de atenção à saúde dos povos indígenas** 2, ed. Brasília, DF, 2002. 40p.
10. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Política nacional de alimentação e nutrição**. Brasília, DF, 2012. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
11. BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 7.747, de 05 de junho de 2012. Institui a Política Nacional de Gestão Territorial e Ambiental de Terras Indígenas – PNGATI, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 06, jun. 2012. Seção 1, p.9.
12. BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional [SISAN] com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada e institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Diário Oficial da União, Brasília, DF**, 26 ago. 2010. Seção 1, p.6.
13. CÂMERA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN 2016-2019)**: aprovado pelo pleno executivo da câmara interministerial de segurança alimentar e nutricional (CAISAN) em 05.05.16. Brasília, DF, 2016.

14. CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. M. D. (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. (Coleção antropologia e saúde).
15. CARDOSO, A. M. et al. Prevalência de fatores de risco para doença de cardiovasculares na população Guarani-Mbya do Estado do Rio de Janeiro. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.17, n.2, p. 345-352. 2001.
16. CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história de alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
17. CARNEIRO da CUNHA, M. Políticas culturais e povos indígenas. In: CARNEIRO da CUNHA, M; CESARINO, P de N. (Orgs.). **Políticas culturais e povos indígenas**. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2014. p. 9-21.
18. CASTANHO, I. Trigo desbrava o cerrado brasileiro. **Successful Framing**, São Paulo, ano1, n.2, p. 100-103. 2017.
19. CASTRO, J. de. **Geopolítica da fome: ensaio sobre os problemas de alimentação e de população**. São Paulo: Brasiliense, 1950.
20. CASTRO, J. de. **Geografia da fome – o dilema brasileiro: pão ou aço**. 10ª. Edição. Rio de Janeiro: Antares, 1984.
21. CENTRO DE TRABALHO INDIGENISTA. **Atlas das terras Guarani no Sul e Sudeste do Brasil 2015**. São Paulo, 2015.
22. CENTRO DE TRABALHO INDIGENISTA. **Teko Mbaraeterã: fortalecendo nosso verdadeiro modo de ser**. 2005.
23. COMISSÃO GUARANI YVYRUPA. **Carta aberta dos Guarani do Jaraguá em resistência ao despejo de nossas terras tradicionais**. São Paulo, 2015. Disponível em: <http://www.yvyrupa.org.br/?p=132>. Acesso em 29 out. 2015.
24. COMISSÃO PRÓ-ÍNDIO. **A cidade como local de afirmação dos direitos indígenas**. São Paulo, 2013.
25. **Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**, 2. Olinda, 2004. Relatório Final. Disponível em <<http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/2a-conferencia-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional/relatorio-final-ii-conferencia-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional/view>>. Acesso em 19 abril 20017.
26. CONSEA. Exposição de Motivo nº10-2009. Disponível em <<http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/plenarias/exposicoes-de-motivos/2009/e.-m.-no-010-2009/view>>. Acesso em 04 ago. 2017
27. CONSEA. Exposição de Motivo nº1-2013. Disponível em <<http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/plenarias/exposicoes-de-motivos/2013/e.m.-no-006-2013/view>>. Acesso em 04 ago. 2017.
28. CONSELHO MISSIONÁRIO INDIGENISTA. **O verdadeiro papel do controle social e da gestão participativa na Saúde Indígena**. Roraima, 2016. Disponível em: <<http://www.cimi.org.br/site/pt-br/index.php?system=news&action=read&id=8699>>. Acesso 04 ago. 2017.
29. CONSELHO MISSIONÁRIO INDIGENISTA. **Nota do Cimi sobre as declarações do ministro da Justiça Osmar Serraglio**. Brasília, 2017. Disponível em: http://www.cimi.org.br/site/pt-br/?system=news&conteudo_id=9151&action=read. Acesso em 29 jun. 2017.
30. DALMOLIN, B. M.; LOPES, S. M. B.; VASCONCELLOS, M. P. A construção metodológica do campo: etnografia, criatividade e sensibilidade na investigação. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 11, n. 2, p. 19-34, 202.
31. DIEESE – DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICA E ESTUDOS SOCIOECONOMICOS. **Custo de cesta básica tem aumento em 13 capitais e redução em 14**. São Paulo, 2016. Disponível em

- <<https://www.dieese.org.br/analisecestabasica/2016/201610cestabasica.pdf>>. Acesso em: 16 dez. 2016.
32. FABBRI, E. A.; RIBEIRO, H. Programa renda mínima na aldeia indígena Morro da Saudade em São Paulo, entre 2003 e 2004: análise de uma experiência. **Saúde Sociedade**, São Paulo, v.16, n.2, p. 61-75. 2007.
 33. FARIA, C. S. A luta Guarani pela terra na metrópole paulistana: contradições entre a propriedade privada capitalista e a apropriação indígena. 2016. 329p. Tese (Doutorado) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016.
 34. FELIPIM, A. P. O sistema agrícola Guarani Mbya e seus cultivares de milho: um estudo de caso na aldeia guarani da Ilha do Cardoso, município de Cananéia, SP. 2001. 135p. Dissertação (Mestrado em Ciências) – Escola Superior de Agricultura “Luiz Queiroz” da Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2001.
 35. FREEDMAN, I. Cultural specificity in food choice – The case of ethnography in Japan. **Appetite**, London, v. 96. p. 138-146, 2016.
 36. FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL. **Josué de Castro**: por um mundo sem fome. 2004. (Almanaque histórico).
 37. FUNDAÇÃO NACIONAL DO ÍNDIO. Milho Guarani compõe cardápio alimentar das escolas indígenas de Itanhaém – SP. Disponível em <<http://www.funai.gov.br/index.php/comunicacao/noticias/4079-milho-guarani-compoe-cardapio-alimentar-das-escolas-indigenas-de-itanhaem-sp>>. Acesso em: 09 fev. 2017.
 38. GARNELO, L.; WELCH, JR. Transição alimentar e diversidade cultural: desafios à política de saúde indígena no Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 25, n. 9, p. 1872-1873. 2009.
 39. GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
 40. GONÇALVES, J. R. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 40-55. 2004
 41. HELD, A. A. V. et al. Percepção de saúde na etnia Guarani Mbya e a atenção à saúde. **Ciência & Saúde Coletiva**, Brasília, v.16(Supl. 1), p. 923-933. 2011.
 42. KELLER, H. A. **El origen y la decadencia de los cultivos guaraníes, un relato mítico de los Avá Chiripa de Misiones, Argentina**, Corrientes, v. 21, n. 1, p. 27-44. 2012.
 43. KEPPEL, A. W. et al. **O estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil**: um retrato multidimensional. Relatório 2014. Brasília; 2014. p. 90.
 44. KOPENAWA, D; BRUCE, A. **A queda do céu**: palavras de um xamã yanomami. São Paulo: Companhia das Letras, 2015. p. 512 – 549.
 45. LADEIRA, M. I. Espaço Geográfico Guarani-Mbyá: significado, constituição e uso. São Paulo, 2001. 236p. Tese (Doutorado em Geografia) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2001.
 46. LADEIRA, M. I. **O caminho sob a luz**: território Mbya à beira do oceano. São Paulo: EDUNESP, 2007.
 47. LÉVI-STRAUSS, C. O triângulo culinário. In: _____. **Lévi-Strauss**. São Paulo: L’Arc Documentos, 1968. p. 24-35.
 48. LÉVI-STRAUSS, C. **Do mel às cinzas** Tradução de C. E. M. de Moura e B. Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2004. (Mitológicas v.2).
 49. LIMA, M. Os índios devem ser ouvidos. In: NERY, T. C. S.; GUZZARDI, A.; SELLERA, P. (Orgs). **Saúde Indígena**: 1º. Curso de atenção terciária. São Paulo: Limiar: Funasa, 2005. p. 71-74.
 50. MACEDO, V. **Nexos da diferença**: cultura e afecção em uma aldeia guarani na Serra do Mar. 2009. Tese (Doutorado em Antropologia) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

51. MACEDO, V. Alimentando relações e fazendo parentesco em aldeias guarani na cidade de São Paulo. In: Seminário Comendo como Gente. Práticas de alimentação e comensalidade entre povos indígenas, 2015, Belo Horizonte. (Mimeo)
52. MACEDO, V. O corpo no universo conceitual ameríndio. In: 3º **Congresso Internacional Sabará de Saúde Infantil**, 2016, São Paulo.
53. MACEDO, V. O mundéu do mundo. Predação e troca nas relações com os brancos. In: GALLOIS, D. T. e MACEDO, M. **Nas redes Guarani**. Saberes, traduções e transformações. São Paulo: Hedra 2017 (no prelo)
54. MACIEL, M. E.; DE CASTRO, H. C. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra**, Rio de Janeiro, v. 8, p. 321-328, 2013.
55. MALINOWSKI, B. **Argonautas do pacífico ocidental**. São Paulo: Abril Cultural, 1976 [1922].
56. MALUF, R. S. **Segurança alimentar e nutricional**. Petrópolis: Vozes, 2007.
57. MINAYO, M.C.S.; GUERRIERO, I. C. Z. Reflexividade como étnos da pesquisa qualitativa. **Ciências & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 19, n.4, p. 1103-1112, 2014.
58. MINDLIN, B. A saúde e o caminho das almas. In: NERY, T. C. S.; GUZZARDI, A.; SELLERA, P. (Orgs). **Saúde Indígena: 1º. Curso de atenção terciária**. São Paulo: Limiar: Funasa, 2005. p. 71-74.
59. MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC, 2008.
60. MONTEIRO, C. A. et al. NOVA. the star shines bright [Food classification. Public health]. **World nutrition**, London, v. 7, n. 1-3, p. 28-38, 2016.
61. NASCIMENTO, I. S. **Segurança alimentar e etnodesenvolvimento na Terra Indígena Panambizinho**. 2013. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2013.
62. NERY, T. C. dos S. Relato da epidemiologia da saúde da população indígena nas américas. In: NERY, T. C. S.; GUZZARDI, A.; SELLERA, P. (Orgs). **Saúde Indígena: 1º. Curso de atenção terciária**. São Paulo: Limiar: Funasa, 2005. p. 147-156.
63. NOGUEIRA da SILVA, F. de O. **Do Tekoa Pyau à nova aldeia: sujeitos em movimento na produção do espaço local**. 2015. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Departamento de Antropologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015.
64. PACHECO, M. E. L. Discurso de posse da presidenta do CONSEA Maria Emília. Brasília, 2012. Disponível em: <
<http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/discursos/2012/discurso-de-posse-da-presidenta-do-consea-maria-emilia/view>>. Acesso em 04 ago. 2017
65. PACHECO, S. S. M. Cozinha, comida e comer em uma área indígena: uma perspectiva antropológica. In: FREITAS, M. C. S. e SILVA, D. O. (orgs.). **Narrativas sobre o comer no mundo da vida**. Salvador: EDUFBA, 2014. p. 41-60.
66. PALLETA, R. P. **Política indigenistas de saúde no Brasil**. São Paulo: Cortez; 2015. v. 55. (Questões da nossa época).
67. PEIRANO, M. Etnografia não é método. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v.20, n.42, p.377-391, Dez 2014.
68. PIERRI, D. C. **O perecível e o imperecível: lógica do sensível e corporalidade no pensamento Guarani Mbya**. 2013. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Faculdade de Filosofia Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.
69. PIMENTEL, S. K. (Colab.) et al. **Relatório circunstanciado de identificação e delimitação da Terra Indígena Jaraguá**. Brasília; 2010. 521p. (Ministério da Justiça. Fundação Nacional do Índio).

70. PISSOLATO, E. P. Mobilidade, multilocalidade, organização social e cosmologia: a experiência de grupos Mbya-Guarani. **Tellus**, Campo Grande, v. 4, n. 6, p. 65-78, abr 2004.
71. PISSOLATO, E. P. Parentesco e emoções: algumas conexões no *alegrar-se*. In: GALLOIS, D. T. e MACEDO, M. **Nas redes Guarani**. Saberes, traduções e transformações. São Paulo: Hedra 2017
72. POLLAN, M. **O dilema do onívoro**. Tradução de C. Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.
73. RAMO y AFFONSO, A. M. **De pessoas e palavras entre os Guarani-Mbya**. 2014. Tese (Doutorado em Antropologia) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2014.
74. RAMO y AFFONSO, A. M. (Org.). **Guata Porã: belo caminhar**. São Paulo: CTI, 2015.
75. RAMO y AFONSO, A. M. O que nos levanta sobre a terra: alegria e saudade fazendo parentesco. In: GALLOIS, D. T. e MACEDO, M. **Nas redes Guarani**. Saberes, traduções e transformações. São Paulo: Hedra 2017(no prelo)
76. REA, M. F. Substitutos do leite materno: passado e presente. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v.24, n.3, p.241-249, jun 1990.
77. REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 1, 1953, Rio de Janeiro. Convenção para a grafia de nomes tribais. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 2, p. 150-152. 1954.
78. RODRIGUES, A. D. Relações internas na família linguística Tupi-Guarani. **Revista Brasileira de linguística Antropológica**, Brasília, DF, v.3, n.2, p.233-252, dez 2011.
79. RODRIGUES, R. A., Afonso M.C. Um olhar etnoarqueológico para a ocupação guarani no estado de São Paulo. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 8, n.18, p. 155-173. 2002.
80. SAHLINS, M. O “pessimismo sentimental” e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um “objeto” em via de extinção. **Mana**, Rio de Janeiro, v.3, n.1. Abril 1997.
81. SANTOS, CMSA. **O Centro de Educação e Cultura Indígena (CECI) da aldeia Tekoa Pyau (Jaraguá - São Paulo/SP): a cultura Guarani na escola de educação infantil e a atuação dos educadores indígenas**. 2016. Dissertação (Mestrado em Educação: História, Política, Sociedade) – Pontifícia Universidade católica de São Paulo, São Paulo, 2016.
82. SEGALL-CORRÊA, M. A., (Coord.) et al. **Estudo dos conceitos, conhecimentos e preparações sobre segurança, insegurança alimentar e fome em quatro grupos da etnia Guarani no estado de SP**. Campinas; 2009. 123 f. Relatório Técnico Final CNPQ (Faculdade de Ciências Médicas- Departamento de Medicina Preventiva e Social; Faculdade de Educação Física) – Universidade Estadual de Campinas.
83. SILVEIRA, N. H. **Imagens de abundância e escassez: comida guarani e transformações na contemporaneidade**. 2011. Tese (Doutorado em antropologia social) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2011.
84. **Sumário executivo da vigilância alimentar e nutricional do sistema de atenção à saúde dos povos indígenas**. Brasília, 2013. Sumário executivo. Disponível em: < <http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/plenarias/documentos/2013/sumario-executivo-da-vigilancia-alimentar-e-nutricional-no-subsistema-de-atencao-a-saude-dos-povos-indigenas/view>>. Acesso em 03 ago. 2017.
85. TEMPASS, M. C. **“Quanto mais doce melhor”**: Um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbya-Guarani. 2010. Tese (Doutorado em antropologia) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

86. TEMPASS, M.C. A distribuição de “cestas básicas” para os Mbya-Guarani: impactos e representações. In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 26, 2008, Porto Seguro. **Anais eletrônicos...** Porto Seguro: ABA, 2008. Disponível em < http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD_Virtual_26_RBA/grupos_de_trabalho/trabalhos/GT%2027/martin%20tempass.pdf>. Acesso em: 19 abril 2017.
87. TESTA, A. Q. **Caminhos de saberes Guarani Mbya:** modos de criar, crescer e comunicar. 2014. Tese (Doutorado em Antropologia social) – Faculdade de Filosofia Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2014.
88. VALENTINI, A. de A. **Educação escolar indígena guarani:** a escola estadual indígena Djekupé Amba Arandu (São Paulo-SP) e seus desafios para a construção de uma escola indígena de caráter diferenciado. 2010. Dissertação (Mestrado em educação: história, política e sociedade) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2010.
89. VERONA, L. D. P. **Caminhando o bom caminho:** a noção de segurança alimentar e nutricional dos Guarani de Sapukai. 2015. Tese (Doutorado em alimentação, nutrição e saúde) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015.
90. VIVEIROS DE CASTRO, E. O nativo relativo. **Mana**. Rio de Janeiro, v. 8, n. 1. 2002.

ANEXO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Pesquisa na Tekoa Pyau

Título do estudo: “Tradição como Transformação: práticas e conhecimento sobre alimentação entre os Guarani na Tekoa Pyau (São Paulo/SP)”.

Prezado(a) Senhor(a):

Este documento (*kuaxia*) contém dados relacionados ao consentimento para utilização de informações coletadas durante a realização da pesquisa “Tradição e Transformação: práticas e conhecimento sobre alimentação entre os Guarani da Tekoa Pyau” realizada pela pesquisadora Cristiana Marinho Maymone, mestranda da USP. Gostaria de convidá-lo(a) a participar deste estudo que tem como objetivo descrever sobre conhecimentos sobre alimentação de acordo com os significados que os moradores da aldeia dão.

A sua participação é muito importante porque irá contribuir com a análise da situação do acesso aos alimentos e das políticas de alimentação para o povo Guarani da Tekoa Pyau de acordo com o modo de viver (*nhandereko*). O senhor(a) foi escolhido porque é morador(a) da aldeia e vivencia o contexto da alimentação e no saneamento relacionados a aldeia Tekoa Pyau.

Sua participação não é obrigatória, podendo o(a) senhor(a) participar ou não participar e também desistir a qualquer momento mesmo que tenha concordado inicialmente, sem que isto traga problemas à sua pessoa ou à sua família. Informo que o(a) senhor(a) não pagará e nem será pago por sua participação. Contudo é importante saber que o senhor tem direito a indenização de possíveis gastos ou despesas ocorridas nesta etapa da pesquisa. Sua participação se dará da seguinte forma: O(A) senhor(a) responderá perguntas feitas pela entrevistadora sobre produção de alimentos na aldeia (roças), alimentos consumidos, internações hospitalares de crianças, doenças, atendimento de saúde realizado no posto de saúde localizado na aldeia e nas cidades onde os pacientes são encaminhados, renda, tamanho familiar e questões relacionada ao meio ambiente. Esta conversa será feita na sua casa e contamos com cerca de quarenta minutos da sua atenção.

A pesquisa não terá uso nem coleta de material de ordem química ou biológica (não coletarei sangue, nem urina ou fezes) e não haverá situações que coloquem em risco sem bem-estar físico e ou mental. Porém há risco mínimo de constrangimento por alguma pergunta ou conversa desconfortável, que caso ocorra, me comprometo a encerrar a entrevista. E mesmo assim, caso haja algum dano decorrente da pesquisa, o(a) senhor(a) receberá assistência integral imediata, de responsabilidade da pesquisadora pelo tempo que for necessário.

Solicito sua autorização para gravar em áudio e anotar as respostas que o(a) senhor(a) der às perguntas e também para tirar fotografias da aldeia, seus alimentos e os rituais. Explico

também que o que for falado será usado somente para este estudo e será tratado em segredo, para preservar a sua identidade. Não incluirei seu nome em qualquer documento a ser publicado, bem como, seu nome não será revelado nas gravações e fotografias tiradas.

As perguntas que forem anotadas, gravadas e as fotos que forem tiradas, ficarão guardadas em lugar seguro sob a responsabilidade da pesquisadora desse projeto, com a garantia da manutenção do segredo. Os rostos que aparecerão em imagem serão borrados para que não sejam reconhecidos. Informo que a qualquer momento o(a) senhor(a) terá acesso gratuito às suas informações, ou resultados obtidos por esta pesquisa.

Espero que os resultados deste estudo ajudem a resolver problemas de saúde, acesso à alimentação e contribua para o desenvolvimento de métodos de medida à segurança alimentar e nutricional apropriados para a população. Desta forma, o seu resultado pode contribuir com subsídios para políticas e projetos voltados para esse tema nesta aldeia, atendendo ao conhecimento e reflexão guarani. Ao final da pesquisa, deixarei uma cópia da dissertação com o cacique e realizarei uma conversa apresentando meus resultados aberta para toda a comunidade da aldeia.

Caso o(a) senhor(a) tenha dúvidas ou necessite de maiores informações pode procurar a pesquisadora do estudo: Cristiana Marinho Maymone na USP/FSP, localizada na Avenida Dr. Arnaldo, 715, Pinheiros, e-mail: crismaymone@gmail.com, telefone: (11) 9.5281 6957.

Caso preferir o(a) senhor(a) pode procurar o CEP - Comitê de Ética em Pesquisa que é um órgão público responsável por avaliar os projetos de pesquisa com seres humanos além de desempenhar atividades educativas no esclarecimento sobre a ética na pesquisa. Existe um CEP na Faculdade de Saúde Pública, na Universidade de São Paulo, na av. Dr. Arnaldo, 715, Cerqueira César – CEP 01246-904, São Paulo, SP – Telefone: (11) 3061-7779 – email: coep@fsp.usp.br.

Este termo deverá ser preenchido em duas vias de igual teor, sendo uma delas, devidamente preenchida, assinada nas duas páginas e entregue ao(a) senhor(a).

Dia: _____ Mês: _____ Ano: _____.

Pesquisadora Responsável: Cristiana Marinho Maymone

RG: 648084-5 (SDS-PE)

Eu, _____, tendo sido devidamente informado(a) sobre os procedimentos do estudo, concordo em participar voluntariamente do estudo descrita acima.

Assinatura (ou impressão digital): _____

Data: _____

APÊNDICE

Glossário de palavras guarani utilizadas

Ajaka: cesto guarani

Aguyje: Estado de perfeição do ser

Ara yma/ Ara pyau: Os Guarani dividem o tempo em *Ara Yma* (o ano velho, que corresponde ao nosso outono e inverno) e *Ara Pyau* (o ano novo, que corresponde a nossa primavera e verão). O universo cosmológico guarani é regido por essas estações. No *ara pyau* as flores e frutos brotam. Os animais e plantas nascem.

Avaxi etei: Variedades de milhos compartilhadas entre os Guarani e divindades. Milho verdadeiro, tradicional. Dádiva de *Nhanderu*. Utilizado em rituais realizando conexões com o plano cósmico. Possui origem e atributos sagrados.

Jepota: Transformação de seu corpo em animal

Jety: Batata-doce

Jurua: Não indígena. Designa os membros da sociedade envolvente, e significa “boca com cabelo”

Ka’aguyja: Dono-espírito da mata

Ka’aguyjy: Bebida sagrada feita de milho

Ka’a nhemongaraí: Cerimônia de consagração da erva mate

Kuery: denota uma coletividade. Plural para pessoas e animais

Kumanda: feijão

Mandio: mandioca

Mandui: Amendoim

Mborai: Canto-reza.

Mo’ã ka’aguyre/ poã ka’aguy: remédio do mato

Monde: Armadilha para animais grandes

Mondepi: armadilha para animais pequenos

Nanerembiu: Nosso alimento

Nhandereko: Nosso modo de viver, nosso modo de ser, nossas regras, nosso modo de estar, nosso sistema, nossa cultura, nossa norma, nosso comportamento, nosso hábito, nossa condição, nossos costumes.

Nhande va'e (kuery): Aquele que somos nós, os Guarani

Nhe'ẽ: ser que habita o corpo dos Guarani na condição de sua alma

Nhe'ẽ porã: aconselhamentos e modalidade narrativa cerimonial: “belas palavras”

Nhemongaraí/ nimongaraí: Ritual de nomeação de crianças Guarani Mbya

Omoataxy: Se referindo ao ato de jogar a fumaça do *petỹgua* em alguma coisa ou pessoa.

Opy: geralmente traduzida como casa de reza. Local onde se realizam as rezas noturnas cotidianas e as cerimônias. Muitas vezes é espaço de reuniões políticas. Lugar mais importante da *tekoa*. Cada *tekoa* deve ter sua *opy*. Local onde os Guarani Mbya entram em contato com suas divindades e os xamãs curam as doenças.

Orerẽmbiu etei: “Nossa” comida verdadeira. Alimentos tradicionais produzidos e preparados de acordo com o *nhandereko* (modo de ser Guarani-Mbya).

Petỹ: Fumo

Petỹgua: Instrumento que usam para fumar o *petỹ*. Cachimbo

Pyau: Nova

Rorá: Farinha de milho cozida preparada como uma farofa. Preparação fácil e rápida.

Takua ree: conhecida como cana guarani

Tarova: “Falar alto”; Canto-reza não letrada recebida em sonho. Mais detalhes ver em Macedo, 2009

Tekoa: Lugar onde se vive. Traduz comumente como aldeia, mas a expressão pode ser usada para diferentes espaços em que se efetivam modos de viver de outros seres

Tembeta: Fino pedaço de casca de uma árvore utilizado em perfuração do queixo quando meninos saem da infância.

Tembiu: Alimento

Tembiu porã: Comida boa

Tenonde: “O primeiro” ou que está à frente

Tupixua (pixua): Espírito da carne crua que faz a transição do indivíduo da sociedade para a natureza transformando o Guaraní Mbya em onça (jepota). O indivíduo perde a capacidade de andar ereto e passa a andar como os animais, tem raiva de todos, até a transformação total

Vy´a: Alegria

Xanjau: melancia

Xeramõi: A tradução é “meu avô”, mas é usada para o mais velho detentor de sabedoria e espiritualidade. Não necessariamente sendo o próprio avô. O feminino é *xejaryi*.

Xejaryi: “minha avó”, mesmo não tendo laços consanguíneos, outras pessoas que não sejam netos chamam mulheres mais velhas desta forma em sinal de respeito

Xipa: Massa de farinha de trigo circular e achatada frita

Xondaro: O significado dessa palavra é mais próxima de um guerreiro e guardião da aldeia.

Xo´o: Carne de qualquer espécie que sirva para comer.

Ytu: cachoeira

Yvy marã e´ ÿ/ vai: Terra imperecível. Terra que vivem as divindades e os Guaraní buscam alcançar. Para mais informações, ver PIERRI, 2013.

Yvyrupa: Território guarani. Literalmente “terra onde pisamos”, o leito da terra

LATTES

Cristiana Marinho Maymone

Cristiana Marinho Maymone

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/4682736769643658>
Última atualização do currículo em 27/05/2017

Mestranda no Programa de Nutrição em Saúde Pública na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP). Participante do Grupo de Pesquisa Alimentação e Cultura da FSP. Pós-Graduação (aperfeiçoamento) "Alimentação e Cultura" pela Escola Nacional de Saúde Pública - FIOCRUZ em 2013. Residência em Interiorização da Atenção à Saúde pela Universidade Federal de Pernambuco (2012). Curso "La Atención Primaria de Salud y Medicina Familiar en Cuba" na Escuela Nacional de Salud Pública - Havana (2012). Especialista em Saúde Indígena pela Universidade Federal de São Paulo (2011). Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco (2008) **(Texto informado pelo autor)**

Identificação

Nome	Cristiana Marinho Maymone
Nome em citações bibliográficas	MAYMONE, Cristiana Marinho

Endereço

Formação acadêmica/titulação

2015	Mestrado em andamento em Nutrição em Saúde Pública. Faculdade de Saúde Pública / Universidade de São Paulo, FSP/USP, Brasil. Título: Tradição e Transformação: Práticas e conhecimento sobre alimentação entre os Guarani da Tekoa Pyau, Orientador: Fernanda Baesa Scagliusi. Coorientador: Valéria Mendonça de Macedo. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil. Palavras-chave: Guarani; Cultura; Etnografia; Antropologia e alimentação. Grande área: Ciências Humanas Setores de atividade: Alimentação.
2010 - 2012	Especialização - Residência médica. Universidade Federal de Pernambuco, UFPE, Brasil. Residência médica em: Multiprofissional em Atenção à Saúde Número do registro: . Bolsista do(a): Ministério da Saúde, MS, Brasil. Grande área: Ciências da Saúde Setores de atividade: Saúde humana e serviços sociais.
2010 - 2011	Especialização em Saúde Indígena. (Carga Horária: 420h). Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP, Brasil. Título: PRINCIPAIS RESULTADOS DOS EXAMES DE CITOPATOLÓGICOS EM MULHERES INDÍGENAS POTIGUARAS NA FAIXA ETÁRIA PRECONIZADA PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE NO ANO DE 2010. Orientador: Lavinia Santos de Souza Oliveira.
2010 interrompida	Especialização interrompida em 2010 em Acupuntura. Centro Integrado de Terapias Energéticas, CITE, Brasil. Ano de interrupção: 2010
2013 - 2013	Aperfeiçoamento em Alimentação e Cultura. (Carga Horária: 180h). Escola Nacional de Saúde Pública, ENSP, Brasil. Título: COMIDA DE MÃE: O SABOR DO AFETO. Ano de finalização: 2013. Orientador: Gilza Sandre-Pereira.
2004 - 2008	Graduação em Nutrição. Universidade Federal de Pernambuco, UFPE, Brasil.

Formação Complementar

2015 - 2015	EndNote Basic. (Carga horária: 4h). Centro de Informação e Referência da Faculdade de Saúde Pública da Universi, CIR, Brasil.
--------------------	--

Fernanda Baeza Scagliusi

Fernanda Baeza Scagliusi

Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq - Nível 2

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/1149729469091651>

Última atualização do currículo em 11/05/2017

Ela possui graduação em Nutrição pela Universidade de São Paulo, doutorado direto em Educação Física pela Universidade de São Paulo e pós-doutorado em Nutrição em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. É professora doutora da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição. Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Análise Nutricional de População, Socioantropologia da Alimentação e Nutrição Clínica, atuando principalmente nos seguintes temas: aspectos socioculturais da alimentação, obesidade e avaliação do consumo alimentar. É bolsista de produtividade do CNPQ, nível 2F. Coordena o Grupo de Pesquisa em Alimentação e Cultura. É membro da Comissão de Ciências Humanas e Sociais da Associação Brasileira de Saúde Coletiva (ABRASCO). É, desde 2017, coordenadora da Comissão de Coordenação do Curso de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP. É membro do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS). **(Texto informado pelo autor)**

Identificação

Nome

Fernanda Baeza Scagliusi

Nome em citações bibliográficas

SCAGLIUSI, F. B.; Scagliusi, Fernanda Baeza; Scagliusi, Fernanda B.; SCAGLIUSI, F.; Scagliusi, Fernanda Baeza; Scagliusi, Fernanda B.; Scagliusi, F. B.; Scagliusi, F.; Scagliusi, Fernanda; SCAGLIUSI, F.B.

Endereço

Endereço Profissional

Universidade de São Paulo, Faculdade de Saúde Pública.
Faculdade de Saúde Pública, Depto de Nutrição, Av. Dr Arnaldo 715
Pacaembu
01246904 - São Paulo, SP - Brasil
Telefone: (011) 30617871

Formação acadêmica/titulação

2004 - 2007

Doutorado em Educação Física (Conceito CAPES 7).
Universidade de São Paulo, USP, Brasil.
Título: Validade das estimativas de ingestão energética de três métodos de avaliação do consumo alimentar, em relação à água duplamente marcada., Ano de obtenção: 2007.
Orientador: Antonio Herbert Lancha Junior.
Palavras-chave: sub-relato; validade; água duplamente marcada; avaliação do consumo alimentar; gasto energético total.

1998 - 2002

Grande área: Ciências da Saúde
Setores de atividade: Nutrição e Alimentação.
Graduação em Nutrição.
Universidade de São Paulo, USP, Brasil.
Título: Estudo quali e quantitativo do sub-relato da ingestão energética em diários alimentares de sete dias.
Orientador: Antonio Herbert Lancha Junior.
Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil.

Pós-doutorado

2008 - 2009

Pós-Doutorado.
Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, FSP USP, Brasil.
Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil.
Grande área: Ciências da Saúde
Grande Área: Ciências da Saúde / Área: Nutrição / Subárea: Análise Nutricional de População.

Valéria Mendonça Macedo

Valéria Mendonça de Macedo

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/5103882561355994>

Última atualização do currículo em 24/05/2017

Antropóloga, professora no Departamento de Ciências Sociais da EFLCH-Unifesp, onde leciona desde 2011. Defendeu o doutorado em 2010 no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da FFLCH/USP. Nesta última instituição também fez mestrado (2001) e graduação em Ciências Sociais (1996). É pesquisadora associada ao Centro de Estudos Ameríndios (CEstA)/USP. Na área de etnologia indígena e com experiência etnográfica entre populações guarani falantes no estado de São Paulo, seu campo de investigação volta-se para práticas de conhecimentos indígenas em contextos contemporâneos, que incluem políticas, projetos e eventos. Desde 2015, vem ampliando o foco de pesquisa para praxiografias do corpo em centros de saúde e outros espaços em que práticas de conhecimento e dispositivos singulares fazem, transformam e mobilizam corpos. (Texto informado pelo autor)

Identificação

Nome	Valéria Mendonça de Macedo
Nome em citações bibliográficas	MACEDO, Valéria

Endereço

Endereço Profissional	Universidade Federal de São Paulo, Campus Guarulhos. Estrada do Caminho Velho, 333 Bairro dos Pimentas 07252312 - Guarulhos, SP - Brasil Telefone: (11) 33812000 Fax: (11) 24989768 URL da Homepage: http://humanas.unifesp.br/novo/index.php
------------------------------	--

Formação acadêmica/titulação

2005 - 2009	Doutorado em Antropologia. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da USP, FFLCH-USP, Brasil. Título: Nexos da diferença. Cultura e afecção em uma aldeia guarani na Serra do Mar, Ano de obtenção: 2010. Orientador: Dominique Tilkin Gallois. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. Palavras-chave: Guarani; redes ameríndias; cosmopolíticas indígenas; cultura e afecção. Grande área: Ciências Humanas Grande Área: Ciências Humanas / Área: Antropologia / Subárea: Etnologia Indígena. Setores de atividade: Pesquisa e desenvolvimento científico.
1997 - 2001	Mestrado em Antropologia. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da USP, FFLCH-USP, Brasil. Título: O Império das festas. O Divino e outras festividades católicas no Rio de Janeiro oitocentista, Ano de Obtenção: 2001. Orientador: Lilia Katri Moritz Schwarcz. Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil. Palavras-chave: festas populares do catolicismo; corte brasileira no século XIX; divino espírito santo. Grande área: Ciências Humanas Grande Área: Ciências Humanas / Área: História. Setores de atividade: Pesquisa e desenvolvimento científico.
1992 - 1996	Graduação em Comunicação social/ cinema. Fundação Armando Álvares Penteado, FAAP, Brasil.
1992 - 1996	Graduação em Ciências Sociais. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da USP, FFLCH-USP, Brasil. Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil.
1987 - 1990	Ensino Médio (2º grau).