

UNIVERSIDADE SANTA CECÍLIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SUSTENTABILIDADE DE
ECOSSISTEMAS COSTEIROS E MARINHOS

SOLANGE CABRAL ALVES

“TEKO ARANDU” - A RELAÇÃO ENTRE CULTURA E HÁBITOS ALIMENTARES
DOS GUARANIS MBYÁ DA ALDEIA INDÍGENA RIBEIRÃO SILVEIRA EM
BERTIOGA – SP

SANTOS/SP

2018

SOLANGE CABRAL ALVES

**“TEKO ARANDU” - A RELAÇÃO ENTRE CULTURA E HÁBITOS ALIMENTARES
DOS GUARANI MBYÁ DA ALDEIA INDÍGENA RIBEIRÃO SILVEIRA EM
BERTIOGA – SP**

Dissertação apresentada à Universidade Santa Cecília como parte dos requisitos para obtenção de título de mestre no Programa de Pós-graduação em Sustentabilidade de Ecossistemas Costeiros e Marinhos, sob orientação da Prof.^a Dr.^a Milena Ramires.

SANTOS/SP

2018

Autorizo a reprodução parcial ou total deste trabalho, por qualquer que seja o processo, exclusivamente para fins acadêmicos e científicos.

142.487 Alves, Solange Cabral.

TEKO ARANDU: A relação entre cultura e hábitos alimentares dos Guarani Mbyá da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira em Bertiooga - SP / Solange Cabral Alves.

-- 2018.

92f.

Orientador: Prof.^a Dra. Milena Ramires.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Santa Cecília, Programa de Pós-Graduação em Sustentabilidade em Ecossistemas Costeiros e Marinhos, Santos, SP, 2018.

1. Etnoecologia. 2. Ecologia humana. 3. Guarani mbyá. 4. Alimentação. 5. Indígena. I. Ramires, Milena, orient. II. TEKO ARANDU: A relação entre cultura e dieta dos Índios Guaranis da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira em Bertiooga - SP.

Elaborada pelo SIBi – Sistema Integrado de Bibliotecas - Unisanta

*Dedico este trabalho a todos os seres humanos
que acreditam no valor da humanidade em toda
sua diversidade e na construção de um mundo
que seja a verdadeira terra sem mal. 'yvy marã'
e y"*

AGRADECIMENTOS

À comunidade Ribeirão Silveira, pelos ensinamentos e experiências vividas em como me tornar um ser humano melhor para o planeta.

À CAPES e Universidade Santa Cecília (UNISANTA), pelo programa de aperfeiçoamento e oportunidade.

À orientadora Prof.^a. Dr^a Milena Ramires, por acreditar em mim desde a conversa inicial e aceitar o desafio...

Aos professores do programa PPG ECOMAR, por todos os ensinamentos, reforçando o orgulho que tenho da profissão que escolhi.

Ao colega Márcio Alvim (FUNAI), por todo o suporte oferecido...

Às secretárias do mestrado, Sandra Helena de Aparecida Araújo e Imaculada Scorza, pela cortesia, dedicação e carinho com os alunos.

Agradeço a todos os estimados amigos e queridos familiares por serem meu cerne na trajetória de vida e dentre todos aos meus queridos pais, meu esposo e filhos amados.

E, de uma forma muito especial a minha amada filha Jaqueline, grande companheira e parceira nessa caminhada acadêmica.

“Pouco conhecimento faz com que as pessoas se sintam orgulhosas. Muito conhecimento, que se sintam humildes. É assim que as espigas sem grãos erguem desdenhosamente a cabeça para o Céu, enquanto que as cheias as baixam para a terra, sua mãe”. (Leonardo da Vinci)

RESUMO

Os hábitos alimentares de populações tradicionais podem revelar informações importantes sobre os recursos naturais, os ecossistemas e o patrimônio cultural. A presente pesquisa teve como objetivo analisar como a comunidade Guarani Mbyá, da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira em Bertioga (SP) obtêm e consome seus alimentos, bem como os aspectos culturais envolvidos. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com 326 adultos, o que corresponde a 59,2% da população da aldeia, que é de aproximadamente 550 habitantes adultos, com auxílio de roteiros preestabelecidos e observação das práticas alimentares. A alimentação de populações humanas pode refletir a forma como estas interagem com o ambiente. Práticas alimentares tradicionais, como a atividade da caça e o consumo da carne da caça são citadas como predileção pelos entrevistados idosos da aldeia, com faixa etária superior a sessenta anos, porém, são citadas com aversão pelos entrevistados mais jovens da aldeia, com faixa etária entre 18 à 35 anos, como também, os itens que compõem a alimentação da faixa etária mais jovem entrevistada (26%), são basicamente industrializados, alheios à cultura Guarani Mbyá. A predileção pela mandioca, um alimento tradicional entre os Guarani Mbyá é frequente em todas as faixas etárias. O consumo de frango é presente em todas as faixas etárias de entrevistados, superando inclusive o consumo do peixe como fonte de proteína que é, base da alimentação tradicional Guarani Mbyá. Através da observação dos alimentos consumidos, nota-se a transformação no paladar da faixa etária mais jovem e nas suas preferências alimentares, havendo uma incorporação desses alimentos no cotidiano. Ficou, portanto, evidente nesse trabalho que a Comunidade Indígena Guarani Mbyá, do Ribeirão Silveira, atravessa um processo de mudança social, ambiental e cultural de forma gradativa e preocupante, a partir do contato da comunidade indígena com os não indígenas e da interferência das tecnologias da comunicação em sua rotina. Esse processo, entretanto, põe em risco o conhecimento tradicional e as práticas alimentares originais não somente no âmbito da Aldeia Guarani Mbyá em Bertioga, (SP), como também, o desaparecimento da identidade desses povos nativos do Brasil.

Palavras-chave: Etnoecologia. Ecologia humana. Guarani Mbyá. Alimentação Indígena.

ABSTRACT

The dietary habits of traditional populations can reveal important information about natural resources, ecosystems and cultural heritage. The present research had as objective to analyze how the Guarani Mbyá community of the Ribeirão Silveira Indigenous Village in Bertioga (SP) obtain and consume their food, as well as the cultural aspects involved. Semi-structured interviews were conducted with 326 adults, corresponding to 59.2% of the village population, which is approximately 550 adult inhabitants, with the help of pre-established itineraries and observation of feeding practices. Feeding human populations may reflect how they interact with the environment. Traditional feeding practices such as hunting and game meat consumption are cited as a predilection by elderly village respondents over the age of sixty but are cynically cued by younger village respondents in the village between 18 and 35 years, as well as the items that make up the diet of the youngest age group interviewed (26%), are basically industrialized, unrelated to the Mbyá-Guarani culture. The predilection for cassava, a traditional food among the Guarani Mbyá is frequent in all age groups. The consumption of chicken is present in all the age groups of interviewed, surpassing even the consumption of the fish as source of protein that is, base of the traditional food Guarani Mbyá. Through observation of the foods consumed, we can note the transformation in the palate of the younger age group and in their food preferences, with an incorporation of these foods in daily life. It was therefore evident in this work that the Guarani Mbyá Indigenous Community of Ribeirão Silveira undergoes a process of social, environmental and cultural change in a gradual and worrying way, from the contact of the indigenous community with non-Indians and from the interference of technologies of communication in their routine. This process, however, jeopardizes traditional knowledge and original eating practices not only within the Guarani Mbyá Village in Bertioga, but also the disappearance of the identity of these native peoples of Brazil

Keywords: Ethnoecology. Human Ecology. Mbyá Guarani. Indigenous Food.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 01: Mapa com localização e destaque das Terras Indígenas Guarani na América do Sul ressaltando as áreas habitadas atualmente e antigas áreas utilizadas.....	07
Figura 02: Mapa com localização das Terras Indígenas Ribeirão Silveira, SP (Território Nacional e estado de São Paulo em destaque), com imagem de satélite da demarcação das terras indígenas Ribeirão Silveira, SP (limite em destaque).....	08
Figura 03: Destaque da sobreposição entre a Unidade de Conservação de Proteção Integral e a Terra Indígena Ribeirão Silveira.....	09
Figura 04: Placa de inauguração da sede administrativa, com uso das terras legitimadas.....	10
Figura 05: Organização hierárquica da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira.....	10
Figura 06: Mapa da Terra Indígena Ribeirão Silveira com sua divisão nuclear.....	11
Figura 07: Moradias presentes nas terras indígenas Ribeirão Silveira, construídas com pau a pique, sapé e palha de guaritana.....	15
Figura 08: Visita à Aldeia Indígena Ribeirão Silveira para observações e registros de pesquisa.....	16
Figura 09: Registro de turnê guiada realizada com acompanhamento de entrevistado chave, para o desenvolvimento das entrevistas.....	17
Figura 10: Entrevistados por gênero entre os núcleos Guarani Mbyá.....	19
Figura 11: Distribuição dos entrevistados por classes etárias.....	20
Figura 12: Distribuição etária dos entrevistados conforme os núcleos populacionais da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira.....	21
Figura 13: Preferências alimentares entre os entrevistados da Guarani Mbyá da Aldeia Ribeirão Silveira.....	25
Figura 14: Aversões alimentares entre os entrevistados da Aldeia Guarani Mbyá Ribeirão Silveira.....	30

Figura 15: Viveiro de mudas e plantas ornamentais, uma das ações de subsistência desenvolvida na Aldeia Ribeirão Silveira.....	35
Figura 16: Entrevista com uma das cinco lideranças religiosas presentes na Aldeia Ribeirão Silveira (Bertioga/SP), na casa de reza (<i>opy</i>).....	36
Figura 17: Calendário Guarani Mbyá – A vida em ciclos	38
Figura 18: Destaque das sementes de <i>avati ete</i> , espécie tradicional entre os Guarani Mbyá	40
Figura 19: Destaque das espigas de <i>avati ete</i> , espécie tradicional Guarani Mbyá ...	41
Figura 20: Preparação do milho no cotidiano Guarani Mbyá. (a) assado na fogueira, (b) cozida na palha e folha de bananeira.....	41
Figura 21: Consumo do milho (a) e crianças demonstrando como esfriar milho rolando na mesa (b).....	42
Figura 22: Mulheres Guarani Mbyá no preparo dos alimentos tendo o milho como ingrediente principal	42
Figura 23: Processo de preparo do <i>mbytá</i> , prato típico Guarani Mbyá. (a) massa de milho ralado, (b) cozimento, (c) prato pronto	43
Figura 24: Processo de preparo do <i>mbytá</i> , prato típico Guarani Mbyá. (a) massa de milho embalada em folhas de caetê para cozimento, (b) prato pronto	43
Figura 25: Preparo da mandioca, ou <i>mandi'o</i> , um dos alimentos base da dieta Guarani Mbyá.....	45
Figura 26: <i>Jety mbixy</i> , batata-doce; alimento presente entre as predileções Guarani Mbyá. (a) batata-doce assada na fogueira, (b) batata-doce cozida em água.....	46
Figura 27: Palmitos coletados pelos Guarani Mbyá, conforme manejo próprio	47
Figura 28: Palmitos cozidos durante preparo de caldo	47
Figura 29: Preparo da <i>xipa</i> , prato típico Guarani Mbyá. (a) massa de farinha de trigo boleada para fritura, (b) prato pronto	48

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Grau de escolaridade dos entrevistados da Aldeia Ribeirão Silveira, SP.....	22
Tabela 2 – Itens alimentares mais consumidos pelos entrevistados na Aldeia Ribeirão Silveira.....	27
Tabela 3 – Consumo e uso dos alimentos pelos Guarani Mbyá entrevistados na Aldeia Ribeirão Silveira.....	32

LISTA DE SIGLAS E ABREVIações

CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

CONEP – Comissão Nacional de Ética em Pesquisa

FSMA – Fundação SOS Mata Atlântica

FUNAI – Fundação Nacional do Índio

ISA – Instituto Socioambiental

ONG – Organização não governamental

PNGATI – Política Nacional de Gestão Territorial e Ambiental de Terras Indígenas

SESAI – Secretaria especial de saúde indígena

SIASI – Sistema de informação da atenção à saúde indígena

TI – Terra indígena

GLOSSÁRIO

Ä – alma.

Aguyje – estado de perfeição do ser.

Ara Pyau – Tempos Novos/ primavera – verão.

Ara Yma – Tempos Antigos/ outono – inverno.

Aróka - bebida feita da polpa pilada de coquinho.

Avati mimõi – milho verde cozido

Avaxi eté - milho sagrado, verdadeiro.

Guarani Mbyá – pessoa, gente; parcialidade ou rama Guarani; que tem os cabelos cacheados

Jaxy – Lua.

Jejy Cee – Palmito doce.

Jejy Roba – Palmito amargo.

Jerojy – cantar.

Juruá – homem e mulher não indígena.

Ka`aguy – floresta.

Kaguidy – bebida fermentada feita com milho

Karaí – liderança do grupo que pode ser também religiosa, política ou ambas. Nome próprio masculino, nome Mbyá

Kavre – porco.

Kriguie – nome próprio feminino

Kryingüé – criança, crianças pequenas.

Kuaráí – Nome próprio masculino. Divindade Mbyá-Guarani, o Sol.

Kuéry – Unidade de uma estrutura social. A palavra *kuéry* estabelece o plural, referindo-se a uma totalidade, a um conjunto de pessoas.

Kumandambyá – feijão miudinho.

Kunhã – mulher.

Kunhã Karaí – mulher xamã, mulher orientadora espiritual

Mbo'e – ensinar, transmitir sabedoria.

Mborayu – reciprocidade, bondade, generosidade, “espírito que nos une”.

Mbytá – pão ou bolo tradicional assado nas cinzas.

Mirim – nome próprio feminino.

Mitã'in – crianças pequenas.

Mityryru – faixa de pano para carregar crianças de colo.

Ñande karudjo – boa tarde.

Ñandereko (ñande reko) – modo de ser Guaraní Mbyá.

Ñdja ydjo, javy ju – bom dia.

Ñe'e – porção sagrada da alma Guaraní Mbyá.

Nhanderú – principal divindade Guaraní Mbyá.

Nhanhembo'e – aprender, ouvir as belas palavras.

Nhanhoty Jeju – Fortaleza do palmito Jussara.

Nhembo 'e' a Porã – Lugar bonito; nome da escola municipal indígena.

Nimongaraí - ritual de nomeação das crianças Guaraní Mbyá.

Oguatá – caminhar, andar, deslocar-se. Termo que designa viagens, caminhar ou caminhadas. Em um sentido mais amplo é utilizado como uma metáfora para a própria vida.

Opy - Casa de Reza

Pa`muña – pegajoso; pamonha.

Pari – Armadilha de pesca.

Peguao – folhas de caeté.

Petynguá – cachimbo de madeira ou cerâmica.

Pindó – palmeira de grande predileção para os mbyá na dieta, na escolha de moradia, na produção de bens materiais e na elaboração do pensamento do grupo.

Pira - Peixe

Porahei – Belas palavras; conselhos.

Poraró - prática tradicional associada à partilha de alimentos e à circulação de bens pelas redes de parentesco indígenas. Entretanto nos novos contextos urbanos este termo é utilizado como alternativa econômica que visa incrementar a renda familiar, mais particularmente, atender as necessidades específicas das mulheres e das crianças.

Rorá – prato parecido com polenta, só que bem mais seco semelhante a uma farofa.

Takuá - instrumento ritual feito de taquara e também nomeia a cana verde.

Takuapí - forma genérica de nomear a taquara ou a cana verde, matéria prima para confecção da cestaria.

Tape Porã – caminho bonito.

Tapédjá – Povo peregrino e viajante.

Tatu'i – tatu.

Tekoá – Aldeia.

Tembetá – Pedacinho de taquara enfiado no lábio por ocasião da passagem do menino para a fase adulta.

Tetỹ makuaa – adorno corporal, utilizado nas pernas.

Tucan' Ju Mirim – pássaro amarelo pequeno.

Tucan' - Pássaro Tucano.

Txeru Ba`E – Deus Celestial da Sabedoria; Escola Estadual.

Txeru Mirim Ba`E – Pequeno Deus celestial da sabedoria.

Uru – galinha.

Xamã – Líder religioso mais experiente.

Xara'u – Sonho.

Xejari – Avó.

Xeramo'i – pajé; liderança religiosa

Xi'y – Quati.

Xipá – bolinho típico feito com massa de mandioca; adaptado com farinha de trigo e água.

Yambá – aparelho feito de taquara para ensinar a criança a andar.

Yvy - Terra

Yvy Marãey – Terra sem Males.

Yvytu Vaekue – ventania.

Yxo – larvas criadas no caule da pindó;

Yxo pytã – larva vermelha;

Yxo xiĩ - larva branca.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	01
2. METODOLOGIA.....	06
2.1 ÁREA DE ESTUDO.....	06
2.2 MATERIAL E MÉTODOS.....	15
2.3 ANÁLISE DOS DADOS.....	18
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	19
3.1 PERFIL DOS ENTREVISTADOS DA ALDEIA INDÍGENA RIBEIRÃO SILVEIRA.....	19
3.2 MBYÁ GUARANI EM CORPO E ALMA: HÁBITOS ALIMENTARES.....	23
3.2.1 PREFERÊNCIAS.....	23
3.2.2 ITENS ALIMENTARES CONSUMIDOS NA ALDEIA INDÍGENA RIBEIRÃO SILVEIRA.....	27
3.2.3 TABUS E AVERSÕES ALIMENTARES.....	29
3.2.4 ALIMENTAÇÃO PARA O CORPO E ESPÍRITO GUARANI MBYÁ.....	31
3.3 AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS NA ALDEIA INDÍGENA RIBEIRÃO SILVEIRA.....	33
3.4 DA TERRA À MESA: O CONHECIMENTO TRADICIONAL SOBRE ALIMENTAÇÃO.....	36
3.4.1 O MILHO.....	40
3.4.2 A MANDIOCA.....	44
3.4.3 A BATATA DOCE.....	46

3.4.4 O PALMITO.....	46
3.4.5 OUTROS CONSUMOS E PREPAROS.....	48
4. CONCLUSÃO.....	50
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	52
VERSÃO COMPACTA.....	54
REFERÊNCIAS.....	59
ANEXOS.....	67

1. INTRODUÇÃO

Hábitos alimentares de populações tradicionais podem revelar informações importantes, que levam em conta o conhecimento local sobre ecossistemas e patrimônio cultural. Grande parte das comunidades tradicionais possui um contexto peculiar de preferências e aversões relacionados aos hábitos alimentares, que podem estar conectados à fatores culturais, ambientais, ou até mesmo espirituais (GIORDANI, 2012).

Os ensejos que norteiam preferências e aversões alimentares revelam, cada vez mais, as interações de aspectos culturais, com o contexto social e ambiental (BEGOSSI, 2004). Dessa forma, mudanças nos hábitos alimentares de populações tradicionais podem revelar adequações a situações impostas pelo ambiente, acarretando mudanças irreversíveis ao patrimônio cultural (HANAZAKI, 2001).

Nessa perspectiva, analisamos nesse trabalho, alguns aspectos sobre a relação dos hábitos alimentares com a cultura dessa população. Sabendo que a memória é um elemento essencial para a construção da identidade individual e coletiva de um povo (LE GOFF, 2003).

Entender como a população indígena Guarani do Ribeirão Silveira se relaciona com a alimentação é fundamental para entender a forma como estes interagem com a biodiversidade. Esta compreensão pode se dar por meio de abordagens da ecologia humana que pode ser entendida como estudo das relações entre populações humanas e o ambiente e dos fatores que afetam estas relações, geralmente sob uma perspectiva adaptativa ou sob uma perspectiva sistêmica (BEGOSSI, 1993). O que diz respeito ao conhecimento que esta população tem sobre os recursos que consomem e o meio em que vivem pode ser acessado pela Etnoecologia, que é o campo de pesquisa científica transdisciplinar que estuda os conhecimentos e as crenças, sentimentos e comportamentos que permeiam as interações entre as populações humanas e os demais elementos do ecossistema, bem como os impactos ambientais decorrentes dessas interações (MARQUES, 2001).

Sendo assim, a Etnoecologia, promove uma aproximação entre a ciência e o conhecimento popular, podendo agregar valor científico aos saberes de uma população tradicional, estabelecendo então, uma conexão entre conhecimento e ação entre as populações tradicionais e seu ambiente (DIEGUES, 1996).

Não se pode pensar em analisar a cultura alimentar de um grupo de pessoas sem ter conhecimento a respeito da sua tradição e contexto onde vivem. É por meio da memória de tradição oral que essa herança é transmitida e reinventada pelas novas gerações. Memória coletiva são os vestígios do passado no presente dos grupos, ou seja, como os grupos lidam e transformam seu passado (LE GOFF, 2003).

A Mata Atlântica, O habitat do povo Guarani

A Mata Atlântica é também o habitat do povo Guarani, um grupo étnico pertencente à família Tupi-Guarani (SCHADEN, 1974). Eles habitam essas matas há séculos, movendo-se num amplo território que compreende áreas do Brasil, da Argentina, do Uruguai e do Paraguai. Sua população, ao tempo da colonização, no século XVI, era estimada em dois milhões de indivíduos (MELIÁ, 1989). Devido à escravidão, doenças e epidemias, eles foram reduzidos dramaticamente ao número atual de 34 mil habitantes no Brasil (ISA, 2018).

No artigo nº 231, da Constituição da República do Brasil, são reconhecidos aos indígenas sua organização social, costumes, língua, crenças e tradições, assim como os direitos originários sobre as terras que originalmente ocupam, e que compete à União demarcá-las, proteger e fazer respeitar todos os seus bens. Prosseguindo à luz desse documento, percebemos em seu Parágrafo Primeiro, a definição de “terras tradicionalmente ocupadas” como aquelas ocupadas pelos indígenas ou por eles habitadas em caráter permanente, as utilizadas para suas atividades produtivas, às imprescindíveis à preservação dos recursos ambientais necessários a sua reprodução física e cultural, segundo seus usos, costumes e tradições (BRASIL,1998).

A região da Mata Atlântica se estende do nordeste brasileiro até o norte da Argentina e o sul do Paraguai. Com alto nível de endemismo, é o habitat de mais de 20 mil espécies de plantas (8% das plantas terrestres conhecidas) e abriga 2200 espécies de aves, mamíferos, anfíbios e répteis (5% dos vertebrados terrestres conhecidos) (CONSERVAÇÃO INTERNACIONAL, 2008).

Restam apenas 7% da Mata Atlântica. Essa grande devastação – um tema amplamente abordado por Dean (1995) – foi causada pelo processo de colonização, pela agricultura em larga escala e por programas de desenvolvimento realizados nos

estados mais populosos do Brasil (SCHWARTZMAN et al., 2000; DIEGUES, 2000; MACEDO, 2004). Entretanto, dados recentes sinalizam uma mudança que aponta a regeneração da mata atlântica entre os anos de 1985 à 2015 (FSMA, 2017).

A essência e a cultura alimentar tradicional do povo Guarani

O povo Guarani, muito antes de os europeus chegarem neste continente, já eram agricultores. Relatos dados por viajantes nos séculos, XVI e XVII, mantêm uma notável semelhança com os costumes vivenciados pelos Guaranino século XXI. Em 1541, em sua viagem do estado de Santa Catarina até Assunção, no Paraguai, o explorador espanhol Cabeza de Vaca, 1999, ficou admirado com as aldeias Guarani que encontrou em seu caminho pela Mata Atlântica, com seu povo falando uma língua compreendida por todos os cantos da região. Ele os descreveu como agricultores que plantavam mandioca e milho e criavam galinhas (ISA, 2016).

O missionário Villas Boas, em 1678, faz referência a suas plantações de mandioca, milho, feijão e batata doce (GARLET, 1997). Os Guarani continuam criando galinhas e plantando milho, mandioca, feijão e batata doce e, esse conhecimento, passado entre as futuras gerações ainda pode ser observado entre os membros dessa etnia até os dias de hoje (ISA, 2016).

O papel da tradição alimentar entre a população Guarani Mbyá, da Aldeia Ribeirão Silveira em Bertioga, é algo que vive presente em sua tradição oral, pois estende seu poder de conservação para o horizonte das mentalidades. As culturas vão para além de serem meros objetos de representações materializados. São, antes, processos mentais, subjetivos, imaginários e principalmente, espirituais (ISA, 2016).

Nhanderú, principal divindade dos Guarani Mbyá, ao criar este mundo, criou uma série de plantas e animais exclusivamente para servirem de alimento aos Guarani Mbyá. Além disso, essa divindade estabeleceu regras precisas para a obtenção e preparo desses alimentos pelos Guarani Mbyá. Dessa maneira, essa população realiza seus ritos para a caça, a pesca, a coleta e a horticultura, conforme ensinado por *Nhanderú*. As sementes que são plantadas nas roças, por exemplo, são batizadas na casa de rezas antes do plantio, depois são semeadas conforme preceitos cosmológicos e “rezadas”, enquanto crescem. Não é preciso regar ou empregar

adubos nem tampouco defensivos agrícolas, basta rezar que as plantas crescerão. Nhanderú se encarrega do crescimento das plantas (TEMPASS, 2005).

Quanto ao preparo dos alimentos, também *Nhanderú* define as formas desse preparo. Entre os Guaraní Mbyá, a noção de “criação” é sempre direcionada às divindades. Eles não criam nada, apenas reproduzem os modelos criados pelos deuses (TEMPASS, 2007). Assim, segundo as crenças Guaraní Mbyá, há muito e muito tempo, as mulheres preparam os alimentos, conforme os deuses definiram. Esses alimentos são “perfeitos” e assim, tornam o corpo e a alma perfeitos. E, tão somente com a perfeição do corpo, é que se pode atingir o domínio da sobrenatureza, e desse modo, tornar-se também um Deus. E, ao contrário, corpo e alma imperfeitos, transformam-nos em animais (TEMPASS, 2008).

A perfeição dos corpos e das almas Guaraní Mbyá, estão dessa maneira relacionados à concepção de saúde. Comer seus alimentos tradicionais, significa ter saúde. Diante do exposto, percebe-se que a identidade Guaraní Mbyá, perpassa pelas atividades femininas, garantindo-lhes saúde e o destino dos indivíduos deste povo. A futura animalidade ou divindade, também são determinadas pelas atividades femininas, posto que as mulheres colaboram na obtenção dos alimentos e possuem a exclusividade no seu preparo. Porém, apesar da importância atribuída às atividades femininas, é justamente sobre as mulheres que recai a maioria das interdições alimentares pontuais mais rigorosas. Durante a iniciação, a menstruação, a gravidez e a amamentação, as possibilidades alimentares das mulheres são muito limitadas, por questões cosmológicas (TEMPASS, 2008).

Sendo por meio das tradições que se preserva os fazeres dos antepassados, a história do povo, os alimentos, as receitas e os temperos em uma comunidade indígena são passados de geração para geração com esse papel de repassar a cultura aos novos membros da aldeia. Enquanto o entendimento de como os indivíduos em comunidades humanas procuram, obtêm e escolhem seus alimentos, incluindo os tipos de tecnologias associadas ao ambiente, podem promover a compreensão dos seus valores culturais e sociais, percebemos que a alimentação é um ato impregnado de traços de cultura (BEGOSSI & PRETERE Jr., 1998; HALL, 2003).

Assim, a presente pesquisa relaciona e identifica as formas como a comunidade Guaraní Mbyá, da Aldeia Indígena Rio Silveira em Bertioga (SP) obtêm e consome seus alimentos, bem como, os aspectos culturais envolvidos no ato de

alimentar-se, tendo como objetivo principal, analisar a relação da tradição Guarani Mbyá da Aldeia Ribeirão Silveira em Bertioga com os alimentos consumidos e produzidos nessa comunidade, e como objetivos específicos, identificar os recursos naturais utilizados para a alimentação indígena, as formas de uso e manejo destes recursos, identificar os saberes dessa comunidade em relação aos alimentos preferidos e consumidos, ou proibidos, bem como as justificativas para tais relações e verificar se há sazonalidade no consumo de determinados alimentos em épocas específicas durante o ano.

2 METODOLOGIA

2.1 Área de Estudo

A Aldeia Indígena Ribeirão Silveira é habitada por indígenas da etnia Guarani, e subgrupos *Mbyá* e *Nãndeva*. Os guaranis são divididos em três subgrupos: *Kaiowa*, *Nãndeva* e *Mbyá*, onde a cada um desses subgrupos Guarani, correspondem concepções da realidade semelhantes nas origens míticas e religiosas com ideologias e práticas distintas. Percebemos esse fato na linguagem, rituais, interpretações míticas, organização política, regras de parentesco e em diversas esferas da Sociedade Guarani.

De acordo com Schaden (1962), em suas pesquisas revelam a presença de aldeias Guarani originárias do leste do Paraguai e nordeste da Argentina, onde teriam cruzado os estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná e ao litoral de São Paulo, se estabelecendo ao longo da costa brasileira, conforme Figura 01.

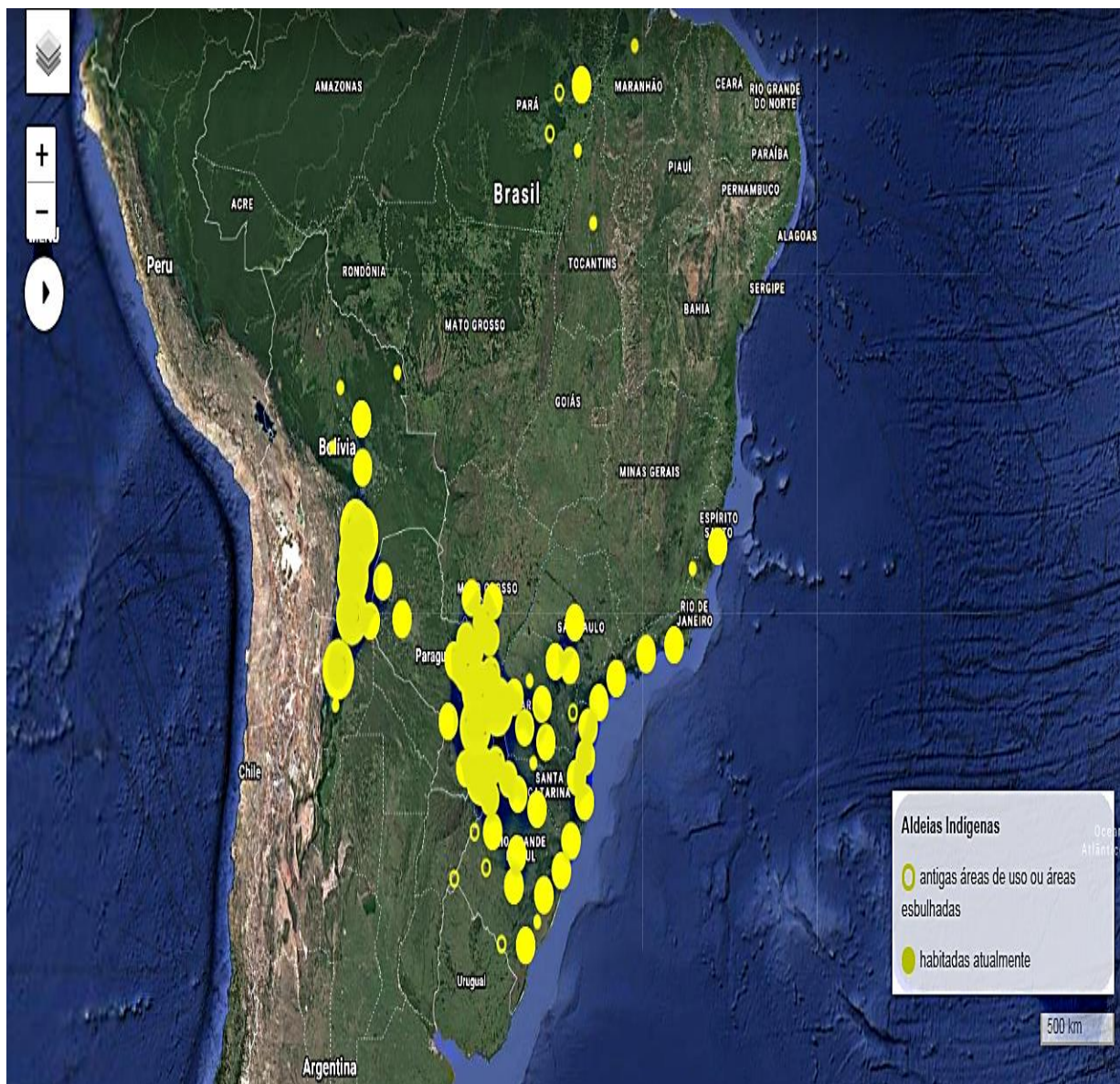


Figura 01: Mapa com localização e destaque das Terras Indígenas Guarani na América do Sul ressaltando as áreas habitadas atualmente e antigas áreas utilizadas.

Fonte: Adaptado de Mapa Guarani Digital - data da imagem: 06/05/2018.

Nas encostas da Serra do Mar, entre os Municípios de Cananéia e Ubatuba, de Sul a Norte do Litoral de São Paulo (Figura 2), indo até o Município de Angra dos Reis, no Estado do Rio de Janeiro, encontram-se 59 (cinquenta e nove) Terras Indígenas (TI) e, nelas instaladas aldeias formadas por indígenas da Etnia Guarani e Tupi-Guarani. A Terra Indígena Ribeirão Silveira, localiza-se na divisa dos Municípios de Bertioga e São Sebastião, a cerca de 40 Km do centro de Bertioga, no bairro de Boracéia (Figura 2). Situa-se às cabeceiras dos Rios Silveira e Rio Vermelho e seus

afluentes. Tem cerca de 948 hectares, assegurados pelo Decreto da Presidência da República nº 94.568, de 8 de julho de 1987 (LICHTI, 2002).

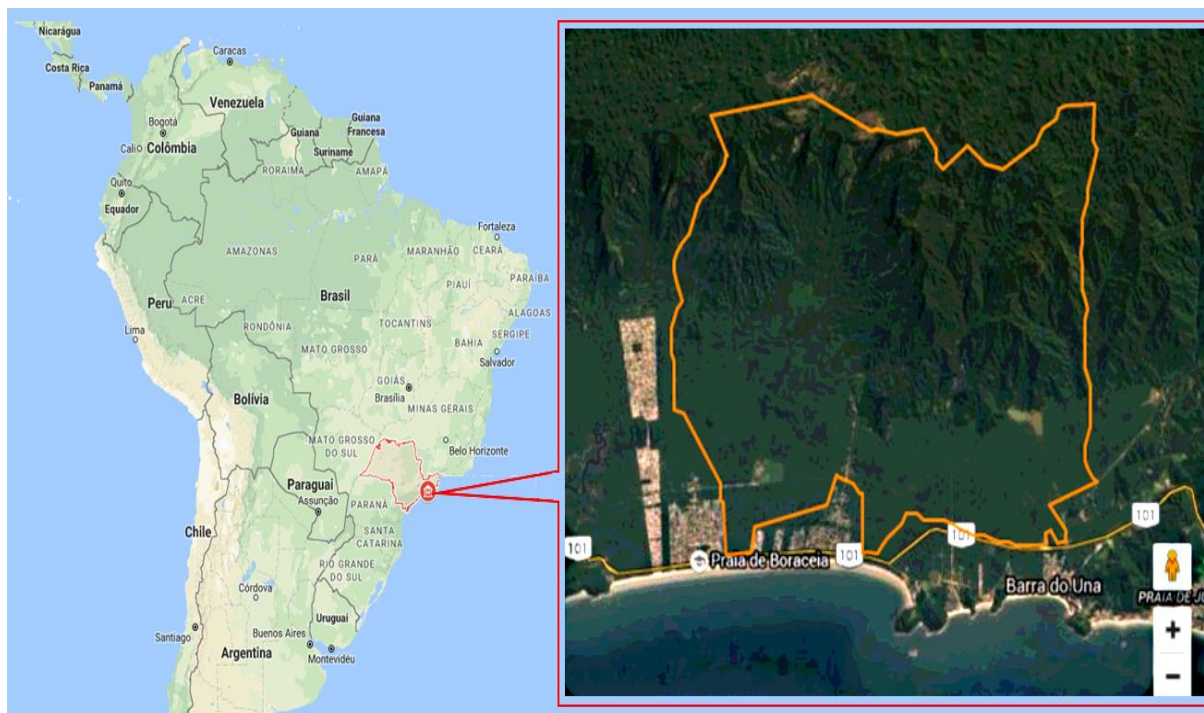


Figura 02: Mapa com localização das Terras Indígenas Ribeirão Silveira, SP (Território Nacional e estado de São Paulo em destaque), com imagem de satélite da demarcação das terras indígenas Ribeirão Silveira, SP (limite em destaque).

Fonte: Google Maps® - data da imagem: 01/10/2017.

A terra indígena, antes homologada sob o decreto nº 94.568, de 8 de julho de 1987, pelo presidente da república, foi declarada pela Portaria nº 1236/MJ, de 30 de junho de 2008, com demarcação física concluída em 2011, pela Coordenação Geral de Geoprocessamento da FUNAI. A Coordenação Geral de Assuntos Fundiários, em parceria com a Diretoria de Proteção Territorial, deu início aos procedimentos visando a expedição do decreto de homologação pela presidência, porém, de acordo com dados presentes no Processo SEI 08620.050812/2012-52, encontra-se em vigor uma decisão judicial liminar, o que impede a expedição do decreto presidencial de homologação da demarcação administrativa da Terra Indígena Ribeirão Silveira (FUNAI, 2018).

A preservação e ou formação dessas aldeias se deu conforme a vontade de pequenos grupos familiares em razão de sua específica mobilidade social, sobrepondo a Unidade de Conservação do Parque Estadual da Serra do Mar (Figura

3). Com o tempo, mediante a atuação das próprias Lideranças Indígenas, ONG's e definitivamente da ação governamental, a nível estadual e federal, nos anos de 1986 até 1990, concluiu-se os processos demarcatórios das áreas, garantindo-lhes definitivamente o uso das terras (Figura 4), bem como outras terras ainda encontram-se em processo de regularização fundiária (PNGATI, 2016).

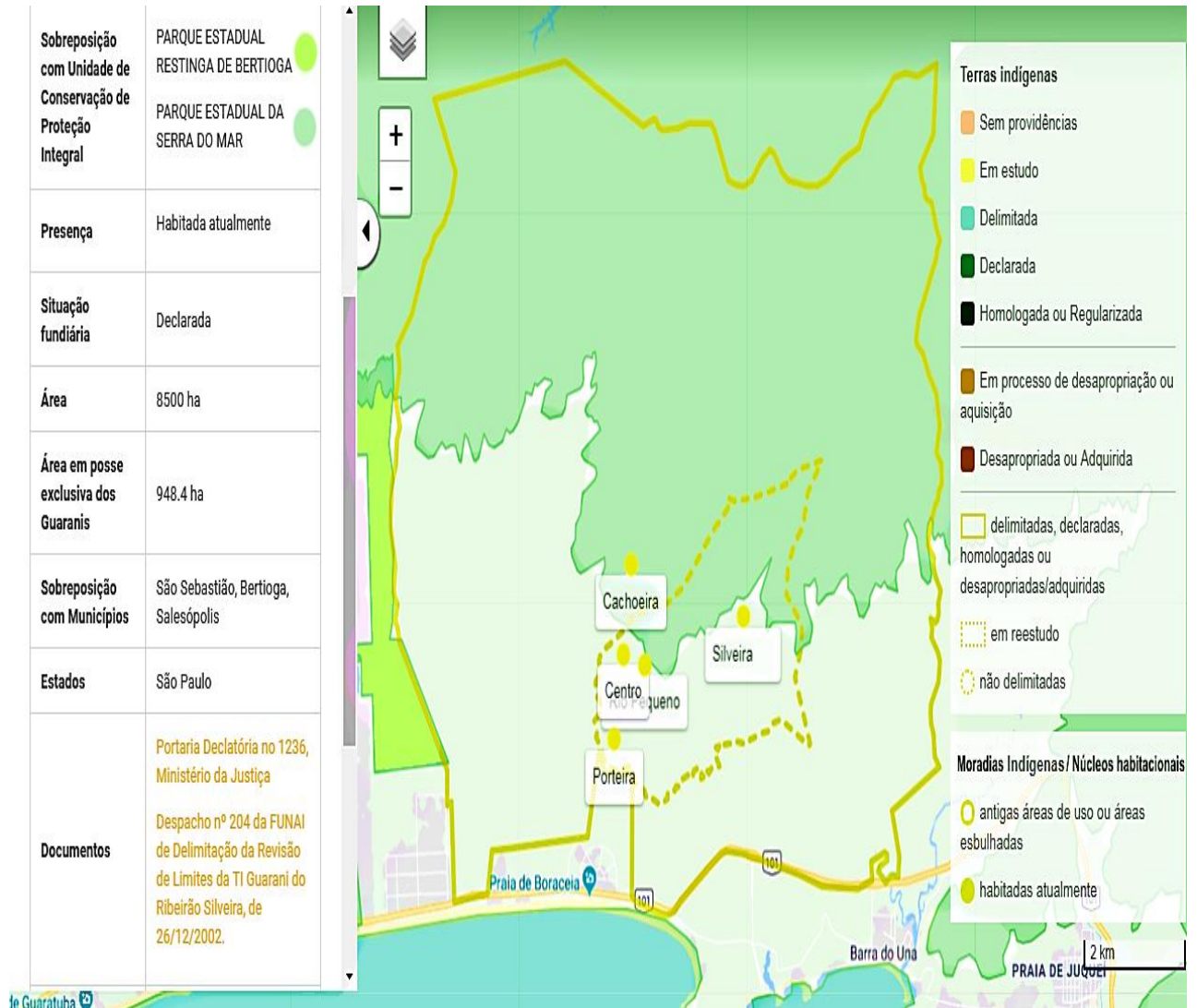


Figura 03: Destaque da sobreposição entre a Unidade de Conservação de Proteção Integral e a Terra Indígena Ribeirão Silveira.

Fonte: Adaptado de Mapa Guarani Digital - data da imagem: 06/05/2018.



Figura 04: Placa de inauguração da sede administrativa, com uso das terras legitimadas.

Fonte: Acervo pessoal.

De forma geral, essa comunidade indígena tem sobrevivido mediante sua própria estrutura organizacional, sendo que, não indígenas não ocupam funções hierárquicas na aldeia. A prática do ritual religioso é uma constante na rotina do grupo e tem uma importância fundamental frente à sua organização social.

A organização social e territorial da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira, consiste na liderança pelo cacique Guarani Mbyá (Figura 05). Ele é a pessoa hierarquicamente responsável por toda a organização da aldeia. Na aldeia existem cinco núcleos populacionais, onde cada núcleo tem uma liderança indígena espiritual, os pajés (Figura 06).

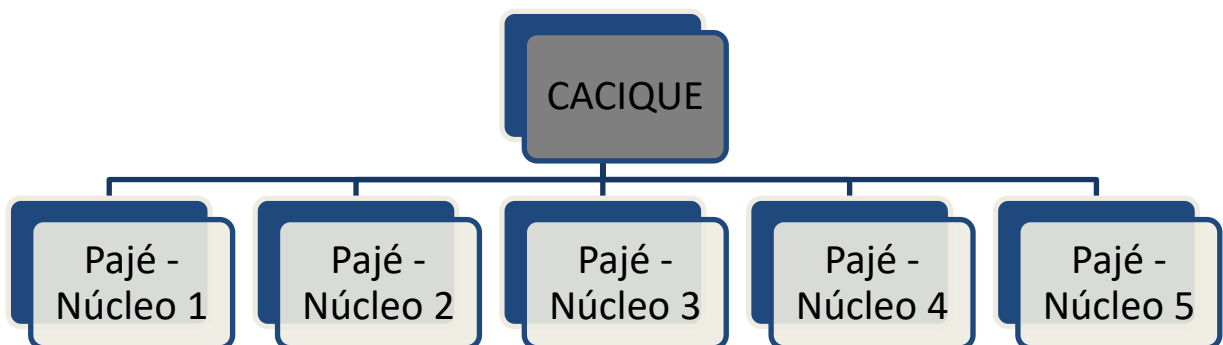


Figura 05: Organização hierárquica da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira

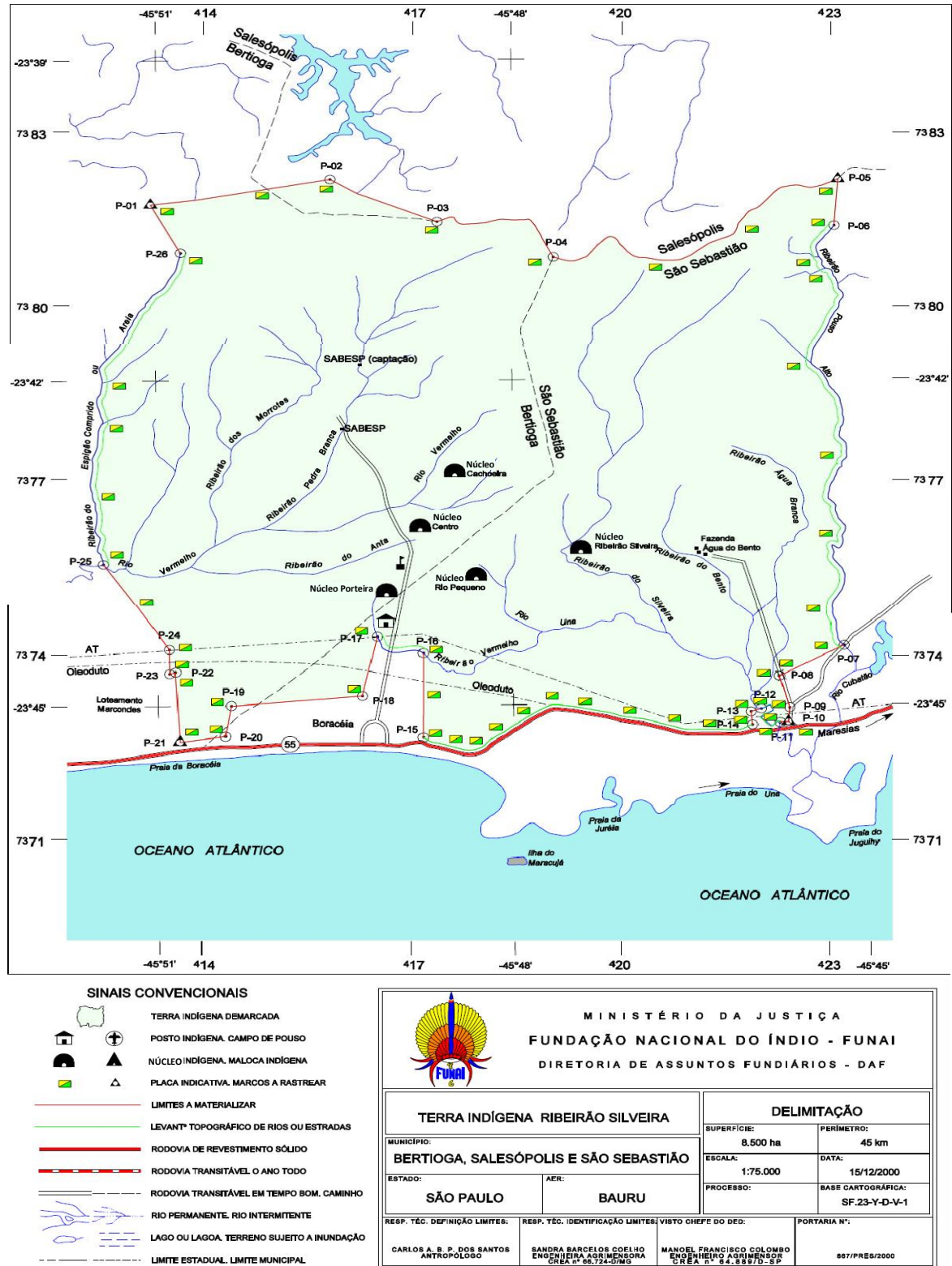


Figura 06: Mapa da Terra Indígena Ribeirão Silveira com sua divisão nuclear.

Fonte: Adaptado de Diário Oficial da União, nº3, 2003.

Habitada por 117 (cento e dezessete) famílias num total de 550 (quinhentos e cinquenta) indivíduos adultos, sendo que, estima-se aproximadamente 357 pessoas na faixa etária entre 0 e 17 anos, apresentando hoje uma taxa de mortalidade de zero por cento e um crescimento vegetativo da ordem de 6,5% (PNGATI, 2016).

Esclarecemos que os dados referentes ao contingente populacional das aldeias são relativamente variáveis, pois as aldeias mantêm entre si estreitas e intensas relações políticas, econômicas, religiosas e matrimoniais, havendo constantes deslocamentos de moradores entre aldeias, um dos aspectos da trajetória e tradição cultural desses Grupos (PNGATI, 2016).

A Religião ocupa um papel especial em todas as esferas da vida social dos Guarani, cujo ponto principal à compreensão do seu sistema religioso é a noção de alma humana, que está vinculada às crenças sobre a concepção. Os Guarani manifestam sua vivência religiosa através da reza (*porahêi*), de forma coletiva ou individual, ou seja, contando com a participação de toda a aldeia ou apenas de um grupo ligado a uma casa. A ideia mítica do fim do mundo e a cura das doenças realizadas pelo *Xamã* são outros elementos fundamentais da religião Guarani, que incentiva a crença na existência da vida após a morte (PNGATI, 2016)

Existe na Aldeia Indígena Ribeirão Silveira três *opy* (casas de reza) onde são ouvidas as belas palavras (*poraheĩ*) proferidas pelos xamãs e realizados os rituais como o batismo do milho, funerais, rituais de cura, casamentos, etc. Está localizada próximo ao Morro do Cedro, região central dessa terra indígena, na Aldeia Cachoeira e na Aldeia Ribeirão Silveira. No mês de janeiro é realizado o *Nhemongaraĩ*, cerimônia onde as crianças receberão o nome indígena (LICHTI, 2002). O registro civil de pessoas naturais é realizado no ato do nascimento, com assessoria do escritório da Fundação Nacional do Índio – FUNAI, localizado dentro da aldeia indígena (FUNAI, 2018).

A relação que os Guarani estabelecem com a natureza, os espíritos e os seres humanos (Guarani ou não) é orientada por um conjunto de regras e normas de conduta. São elas que compõem a estrutura das relações sociais e cosmológicas com a natureza denominadas *nandereko* (nosso modo de ser). A Aldeia Indígena Ribeirão Silveira reúne pontos importantes para o estabelecimento de um *nandereko*, como as matas, as nascentes, os rios, as roças de milho, a *opy* e o cemitério constituem, entre

outros, a base da existência dos Guarani da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira neste mundo (LICHTI, 2002).

A partir do reconhecimento e demarcação das terras foi estabelecida uma rotina de trabalho junto às comunidades para o desenvolvimento de atividades relativas à assistência à saúde, educação, atividades produtivas, assistência social, habitacional, dentre outras. Em relação à área educacional, existe a Escola Municipal Indígena *Nhembo e' 'a' Porã* - atendendo a um total de 95 (noventa e cinco) alunos, distribuídos entre a Pré-escola e o ensino fundamental I (1º ao 5º ano) e a Escola Estadual Indígena *Tjeru Mirim Ba'e Kuaa'i*, atendendo a um total de 70 (setenta) alunos, distribuídos entre o ensino fundamental II (6º ao 9º ano) e o Ensino Médio. As Escolas contam com uma Diretoria, uma Vice Direção, 04 (quatro) professores não indígenas e com 12 (doze) professores indígenas que ministram a alfabetização na língua materna; merendeira, auxiliares de serviços gerais. Na escola existe também um laboratório de informática, dotado de 15 (quinze) computadores, onde os alunos indígenas e, os membros da Comunidade indígena têm acesso a aulas de informática (FUNAI, 2016).

Existem no interior da Aldeia Indígena dois viveiros para a produção de mudas de palmito juçara, açaí, açaí anão e pupunha, bem como a produção de plantas ornamentais (bastão do imperador, helicôneas, banana flor, dentre outras). Todos os viveiros estão em pleno funcionamento e os indígenas comercializam as mudas produzidas nestes viveiros, atendendo pedidos encomendados pelas Prefeituras locais, empresas de paisagismo, particulares (ISA, 2016).

Existe um projeto relevante relacionado ao Reflorestamento de palmito, cujo principal objetivo é a preservação do palmito juçara, nativo da Mata Atlântica. Atualmente no interior da Terra Indígena, aproximadamente 45.000 (quarenta e cinco mil) pés de palmito pupunha foram plantados, como também, um razoável número de pés de palmito açaí e juçara. No ano de 2002 a iniciativa de Reflorestamento do palmito, recebeu o Prêmio Gestão Pública e Cidadania da Fundação Getúlio Vargas e da Fundação Ford, dentre 980 (novecentos e oitenta) iniciativas de todo o Brasil, em reconhecimento pela preservação do meio ambiente (FUNAI, 2016).

No final de 2009, a Associação Comunitária Indígena Guarani *Tjeru Mirim Ba'e Kuaa'i*, que representa a comunidade indígena como Pessoa Jurídica, firmou um convênio com o Ministério do Desenvolvimento Agrário, objetivando prestar

assistência técnica e extensão rural a Comunidade Guarani da Terra Indígena do Ribeirão Silveira, promovendo o Etnodesenvolvimento, através do manejo de sistemas agroflorestais sustentáveis permitindo a melhoria da qualidade de vida, possibilitando a manutenção das formas tradicionais de vida, uso da mata e melhoria de renda. Este projeto, intitulado "Etnodesenvolvimento em sistemas agroflorestais" está sendo implantado e executado atualmente e consiste das seguintes atividades: 1- Oficinas técnicas de sombreamento, irrigação (construção de viveiros de mudas), formação de mudas de plantas ornamentais, plantas nativas/frutíferas silvestres; 2- Mutirões agroflorestais-plantio das mudas de palmito juçara, açaí, pupunha e híbrido, plantio de frutíferas, para a formação dos sistemas agro florestais; 3- Projeto de piscicultura; 4- Curso teórico e prático sobre criação de peixes; 5-criação de galinhas caipiras de forma compatível com as práticas agroecológicas, para subsistência e repovoamento (ISA, 2016).

Cultivam também pequenas plantações familiares de banana, mandioca, batata doce e milho, em quantidades insuficientes, não atendendo, portanto, a demanda de consumo, em detrimento, sobretudo dos seguintes fatores: a própria aptidão dos indígenas para a atividade agrícola em escala maior, a falta de tradição regional do plantio de cereais, o relevo acidentado e tipo de solo. Assim, as famílias complementam os seus bens de consumo, adquirindo-os nos comércios locais. Existe ainda a criação de pequenos animais, como galinhas e praticam a caça e a pesca, encontrando em suas matas animais como: pacas, cotia, quati, tatu, porco do mato, etc (GODOY, 2015).

A educação na aldeia e a saúde ficam sob a responsabilidade do Município de Bertioga. Quanto às condições de moradia e habitação desse grupo, suas casas são feitas de pau a pique, cobertas de sapé e palha de guaritana (Figura 07). O chão é de terra batida em seu interior. Porém há um convênio com a CDHU (Companhia de Desenvolvimento Habitacional e Urbano) através do Governo do Estado de São Paulo, a FUNAI (Fundação Nacional do Índio) e a prefeitura de São Sebastião, município responsável pela infraestrutura da aldeia indígena, para a construção de casas de alvenaria, com a instalação de rede de energia elétrica e sistema de esgoto.



Figura 07: Moradias da terra indígena Ribeirão Silveira, construídas com pau a pique, sapé e palha de guaritana.

Fonte: Acervo pessoal.

2.2 Materiais e métodos

A presente pesquisa foi realizada através de entrevistas semiestruturadas com o auxílio de roteiros pré-estabelecidos (anexo 1) que foram aplicados individualmente, utilizando-se a técnica Bola de Neve para definição dos entrevistados especialistas no assunto abordado nas entrevistas (BIERNACKI & WALDORF, 1981). Nesta técnica, ao final da entrevista é solicitado ao entrevistado que indique outro entrevistado conhecedor do assunto, até que os novos indicados sejam pessoas já entrevistadas. Foram abordadas questões acerca dos alimentos preferidos, dos alimentos proibidos ou que possuem restrições alimentares. Também foram obtidas informações sobre os

alimentos produzidos na aldeia ou extraídos da natureza, bem como o significado desses alimentos para os mais antigos membros da aldeia e para os jovens. A metodologia aplicada foi de caráter qualitativo por se tratar de um ambiente de pesquisa peculiar, específico e complexo, onde não podemos isolar as variáveis envolvidas. A mesma transitou entre a pesquisa documental como históricos e relatórios da Fundação Nacional do Índio - FUNAI, análises dos dados obtidos por meio de entrevistas semiestruturadas, conversas informais, visitas à aldeia Ribeirão Silveira, observações e registros oral e fotográfico (Figura 08).



Figura 08: Visita à Aldeia Indígena Ribeirão Silveira para observações e registros de pesquisa.

Fonte: Acervo pessoal.

Também foi utilizado o Recordatório 24 horas (24 hour food recall). Esse método consiste em amostragem diária do consumo alimentar para retratar as oscilações diárias e semanais, bem como sazonais, na disponibilidade, consumo e produção dos alimentos (ALBUQUERQUE & LUCENA, 2004).

No recordatório alimentar da etnia Guarani Mbyá da aldeia indígena Ribeirão Silveira, foram registrados os alimentos consumidos nas três refeições principais (café da manhã, almoço e jantar) das 24 horas anteriores as entrevistas (THOMPSON & BYERS, 1994; DUFOUR & TEUFEL, 1995).

A execução dessas ações, foi realizada durante um período de dezoito meses, em distintas épocas do ano, com a devida autorização da liderança indígena principal

(Cacique). Essa autorização contém o nome de uma pessoa indicada que foi o guia para as demais aproximações com os próximos entrevistados (Figura 09), onde também realizou-se a observação participante, onde pudemos acompanhar o processo de preparo e consumo dos alimentos tradicionais Guarani Mbyá (MALINOWSKI, 1978).



Figura 09: Registro de turnê guiada realizada com acompanhamento de entrevistado chave, para o desenvolvimento das entrevistas.

Fonte: Acervo pessoal.

O presente trabalho contou com consentimento das lideranças indígenas locais, como também, aprovação pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa – CONEP sob o número 2.517.772 (Anexo 3), e parecer de mérito emitido pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq e autorização de acesso indígena pela Fundação Nacional do Índio – FUNAI (Anexo 2).

2.3 Análises dos dados

Os dados obtidos foram analisados qualitativa e quantitativamente. As informações serviram de base para a elaboração de gráficos e tabelas para a organização dos dados obtidos durante pesquisa, objetivando representar o consenso entre os entrevistados (SILVA, 2010), bem como, delinear um quadro descritivo do contexto alimentar da comunidade estudada, sendo que as respostas foram estimadas em porcentagem de citações sobre cada ponto estudado (COZER, 2010).

Para a identificação de recursos alimentares, elaborou-se uma tabela de alimentos utilizados e conhecidos, organizada por nome popular (etnoespécie), nome científico e frequência de citação. O estudo levantou bibliografia sobre etnobotânica, por meio de artigos a respeito de comunidades indígenas da costa da Mata Atlântica, resultados de pesquisas dos autores: Castro, Gonçalves, Moreira e Faria (2011); Martins, Rossi, Sampaio e Magenta (2008). Posteriormente, os nomes científicos das plantas mais citadas foram correlacionados aos nomes populares. Os nomes científicos foram validados por consulta aos bancos de dados Flora do Brasil 2020 (2017) e The Plant List (2013). Os nomes das famílias seguiram o Angiosperm Phylogeny Group (APG, 2016).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Perfil dos entrevistados da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira

Nos cinco núcleos, foram entrevistados um total de 326 indivíduos adultos, correspondendo a 59,2% da população de adultos residentes no momento da pesquisa, que é de aproximadamente 550 habitantes, a partir dos 18 anos de idade (SIASI/SESAI, 2016).

No núcleo Cachoeira foram entrevistados 50 adultos, dos quais 12 do sexo feminino (24%) e 38 do sexo masculino (76%). No núcleo Rio Pequeno foram entrevistados 62 adultos, sendo 20 do sexo feminino (32,2%) e 42 do sexo masculino (67,7%). No núcleo Porteira foram entrevistados 55 adultos, sendo 14 do sexo feminino (25,4%) e 41 do sexo masculino (74,5%). No núcleo Ribeirão Silveira foram entrevistados 76 adultos, sendo 25 do sexo feminino (32,8%) e 51 do sexo masculino (67,1%). E, no núcleo Centro foram entrevistados 83 adultos, sendo 31 do sexo feminino (37,3%) e 52 do sexo masculino correspondendo a 62,6% (Figura 10).

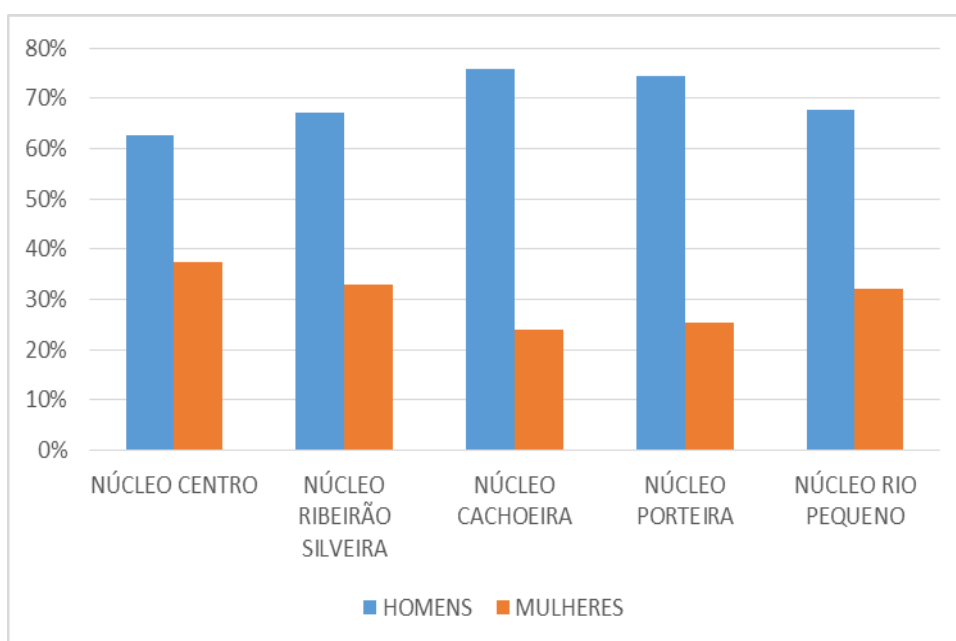


Figura 10: Entrevistados por gênero entre os núcleos Guarani Mbyá

A predominância de homens em aldeias Guaraní Mbyá já foi apontada em estudos anteriores nas Aldeias *Koenju* (RS) e *Tamandua* (Argentina), onde (COSSIO, 2015) aponta um maior percentual de homens nas duas comunidades entrevistadas.

Os entrevistados, residem na Aldeia Ribeirão Silveira há 35 anos, em média. A dinâmica migratória é presente entre os habitantes e outras aldeias Guaraní Mbyá. Designada como mobilidade, a circulação entre as aldeias, favorece relações como casamentos, visitas a parentes, troca de sementes e mudas, e aquisição de conhecimentos. Conforme (LADEIRA, 2008), o subgrupo Mbyá, é o único dentre a etnia Guaraní que ainda perpetua tal processo de mobilidade. Os Mbyá se definem como *tapédjá*, o povo de peregrinos e viajantes, pelas migrações frequentes.

Quanto à faixa etária dos adultos entrevistados, a predominante foi de 18 a 35 anos (Figura 11), com total de 40.9%. Os adultos, entre 36 e 60 anos, correspondem por 31,1% do total de entrevistados e os mais idosos, com mais de 60 anos, e correspondem a 27,8% da população estudada.

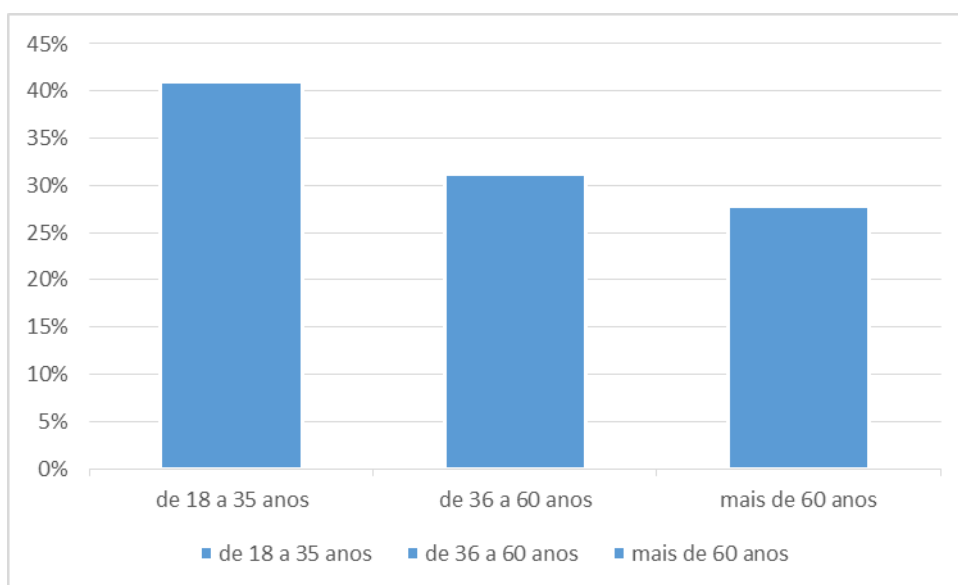


Figura 11: Distribuição dos entrevistados por faixas etárias

A predominância de entrevistados mais idosos foi encontrada no núcleo Cachoeira, correspondendo a 50%. Os adultos, entre 36 e 60 anos, correspondem a 24% do total de entrevistados e os mais jovens, entre 18 e 35 anos, correspondem a 26% da amostra.

No núcleo Rio Pequeno, prevalecem também os participantes mais idosos, com mais de 60 anos, correspondendo a 43,5%. Os adultos, entre 36 e 60 anos, correspondem a 27,4% e os entrevistados mais jovens, entre 18 e 35 anos, correspondem a 29,4% da amostra.

No núcleo Porteira, sobressaem entrevistados mais jovens, entre 18 e 35 anos, e correspondem a 49%. Os adultos, entre 36 e 60 anos, correspondem a 32,7% do total de entrevistados e os entrevistados mais idosos, com mais de 60 anos, correspondendo a 18,2%.

No núcleo Ribeirão Silveira, sobressaem da mesma forma participantes mais jovens, entre 18 e 35 anos, e correspondem a 50%. Os adultos, entre 36 e 60 anos, correspondem a 36,8% e os entrevistados mais idosos, com mais de 60 anos, correspondendo a 13,1%.

E, no núcleo Centro, prevalecem do mesmo modo os entrevistados mais jovens, entre 18 e 35 anos, e correspondem a 50,6%. Os adultos, entre 36 e 60 anos, correspondem a 34,9% e os entrevistados mais idosos, com mais de 60 anos, correspondendo a 14,4% do total de entrevistados (Figura 12).

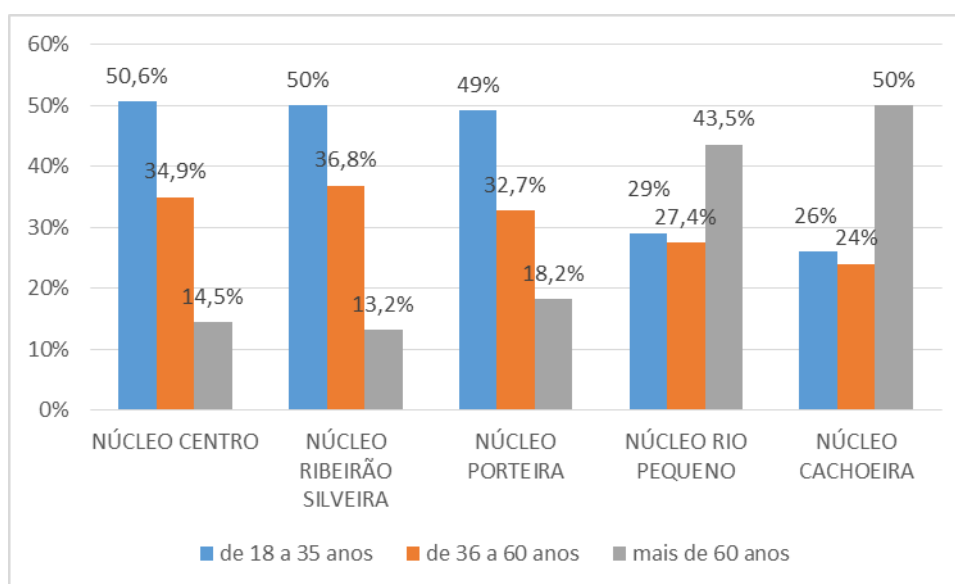


Figura 12: Distribuição etária dos entrevistados conforme os núcleos populacionais da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira.

Observando a classificação etária da população pesquisada (a partir dos 18 anos de idade), nota-se uma grande proporção de jovens. Já a proporção de habitantes idosos com mais de 60 anos, combina com os núcleos mais afastados da Rodovia Doutor Manuel Hypólito Rego – Rodovia Rio-Santos SP55, porém, mais próximas à encosta da Serra do Mar, segundo a separação geográfica (Figura 12).

Os moradores mais idosos buscam a proximidade com a mata, buscando purificação do corpo e espírito, o que chamam de terra perfeita (*tekoá*). Essa dinâmica migratória para a Serra do Mar já foi apontada por (PIERRE, 2013), onde seus estudos em comunidades Guarani Mbyá do Vale do Ribeira revelam o sincretismo envolvendo a migração para as encostas da Serra do Mar, e anteriormente citado por Ladeira (1996), que relata a migração de grupos Guarani Mbyá, compostos por interantes mais idosos, em direção à aldeias litorâneas, em busca da terra sem males.

Com relação ao grau de escolaridade, as respostas dos participantes foram agrupadas nas categorias: não alfabetizado, ensino fundamental 1, ensino fundamental 2, ensino médio e ensino superior (tabela 1).

Tabela 1 – Grau de escolaridade dos entrevistados da Aldeia Ribeirão Silveira, SP.

Núcleo	NÃO ALFABETIZADO	FUNDAMENTAL 1	FUNDAMENTAL 2	ENSINO MÉDIO	ENSINO SUPERIOR
NÚCLEO CENTRO	-	63,9%	20,5%	14,5%	1,2%
NÚCLEO RIBEIRÃO SILVEIRA	8,3%	41,1%	33,1%	16,1%	1,4%
NÚCLEO PORTEIRA	10,9%	37,5%	20, 2%	10,9%	20,5%
NÚCLEO RIO PEQUENO	11,3%	56,5%	25,8%	6,5%	-
NÚCLEO CACHOEIRA	20,8%	45,2%	26,8%	6,3%	2%

Os membros dessa comunidade se ocupam da confecção de artesanato, que geralmente são comercializados nas feiras livres da cidade ainda ou na rodovia Rio Santos, principalmente em feriados, fins de semana e em épocas de temporadas de verão.

Tal panorama já foi apontado por comunidades Guarani Mbyá no Rio Grande do Sul. Conforme Cossio (2015), o sustento está longe de restringir-se à floresta, abrangendo ocupações variadas como vendas de produtos variados, trabalho remunerado e locais de venda de artesanato nas cidades e seus mercados.

Nesta aldeia existem pequenas plantações familiares de bananas, mandioca e batata doce para subsistência, porém, a área trabalhada é insuficiente para o atendimento do consumo na aldeia, em virtude do solo infértil e clima chuvoso, fazendo com que os habitantes adquiram os insumos necessários nos comércios locais. Existe ainda a criação de pequenos animais como galinhas e a prática de caça de alguns animais encontrados na mata ao redor da aldeia, como tatu (*Dasypodidae*), capivara (*Hydrochoerus hydrochaeris*) e uma variedade de aves.

Atualmente, aproximadamente 50 famílias têm residência fixa na aldeia, embora recebam e abriguem diversos Guaranis de outras regiões que chegam por motivos variados como visitas à parentes, tratamentos espirituais, entre outros.

Os Guaranis Mbyá ao chegarem à aldeia, ficam provisoriamente hospedados na casa de algum morador que tenham relação de parentesco. É muito comum ver grupos de pessoas ou moradores mais idosos vindos de diversas aldeias Guaranis Mbyá afirmando experimentar o lugar em busca da terra perfeita (*tekoá*). A busca não está associada ao tempo de permanência no local. Segundo (FELIPIM, 2001), o grupo, ou o indivíduo, pode permanecer na aldeia por vários dias, semanas, meses ou até vários anos. Porém, o interesse em permanecer por mais tempo numa determinada aldeia é expresso quando aqueles novos integrantes passam a praticar as atividades do cotidiano Guaranis Mbyá.

3.2 Mbyá Guaranis em corpo e alma: hábitos alimentares

3.2.1 Preferências

Dentre as preferências apontadas pelos entrevistados, a predileção pela mandioca, um alimento tradicional entre os Guaranis Mbyá é frequente em todas as faixas etárias. Porém, a preferência por salgadinhos industrializados, refrigerantes, embutidos e massas é apontada pelos entrevistados mais jovens (26%), indicada na

categoria outros/alimentos industrializados (Figura 13). Assim como a combinação de arroz com feijão, introduzida pela convivência com o não indígena (*juruá*), é apontada por 32,6% dos entrevistados entre 18 à 35 anos, revelando uma grande alteração cultural nesta faixa etária.

O consumo de frango é presente em todas as faixas etárias de entrevistados, superando inclusive o consumo do peixe como fonte de proteína que é, base da alimentação tradicional Guarani Mbyá (Figura 13). O amendoim é outro alimento que sempre foi citado pelas lideranças indígenas, quando conversamos sobre a alimentação tradicional dos Guarani Mbyá. Porém, no período da pesquisa de campo, não foram observados cultivos e consumo deste.

Para os Guarani Mbyá, são considerados alimentos tradicionais tudo que seus antepassados retiravam da mata para consumo, como araçá, mandioca, milho, cará, batata doce, amendoim, peixes, capivaras, porco do mato, tamanduá, veado, tatu, quati, cutia, paca, palmito, larvas e mel (TEMPASS, 2008). O que complementa a descrição de Clastres (1978), onde os Guarani Mbyá consideram como alimentos puros e tradicionais, todos os recursos obtidos dentro do *tekoá*.

No que tange às bebidas, foi citado por 59% dos entrevistados o consumo do *kaguidy*, uma bebida levemente fermentada, com sabor adocicado e consistência de mingau, feita com o milho ralado onde são feitas umas bolas e cozidas em água. Estas bolas são mastigadas pelas índias moças, e que, de preferência, tenham comido *yxó* (a larva do tronco de palmeiras), para que a bebida se torne mais açucarada. A massa de milho mastigada é depositada em uma panela com a mesma água de cozimento anterior, onde passam por processo de fermentação até o dia seguinte.

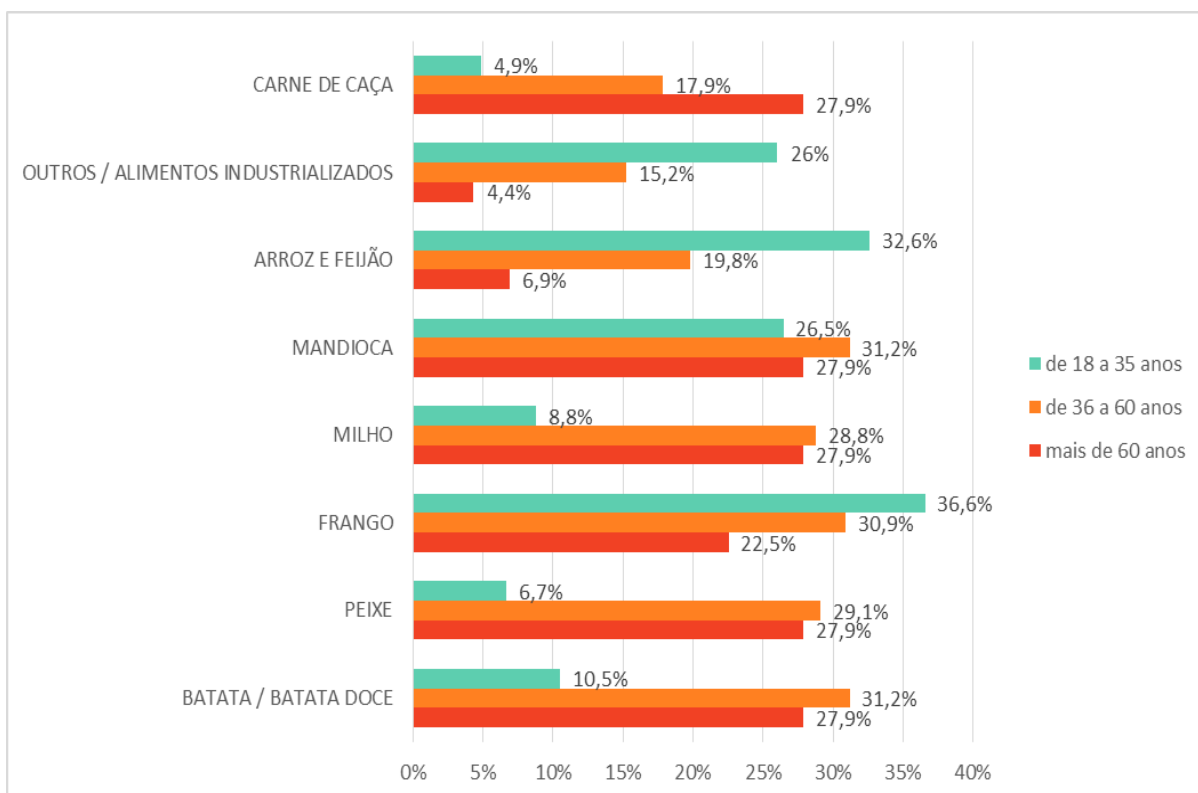


Figura 13: Preferências alimentares entre os entrevistados da Guarani Mbyá da Aldeia Ribeirão Silveira.

A introdução de alimentos industrializados e alimentos fonte de proteína não tradicionais, como preferência entre os entrevistados é justificada pelo fácil acesso à esses alimentos pelos moradores, tanto pelos comércios locais, como pela merenda fornecida na escola municipal.

A dependência da alimentação indígena quase que exclusiva do comércio local, tem favorecido uma incorporação de alimentos industrializados ou não comuns ao contexto alimentar tradicional (AUZANI, 2008).

Se a participação do aporte proteico proveniente da caça e da pesca na dieta cotidiana, bem como, a ingestão de alimentos tradicionais fontes de carboidrato é insuficiente, outras fontes de alimentação derivam das relações com os não indígenas e do acesso direto ao dinheiro (GIORDANI, 2012).

Além da compra de alimentos nos comércios locais e o consumo da merenda, é comum a criação de aves nos quintais de suas casas para a alimentação, o que endossa a preferência por frango entre os entrevistados. Segundo Giordani (2012) as

famílias Guaraní contemporâneas criam também animais domésticos como galinhas, patos e frangos, com objetivo claramente alimentar.

Segundo todos os entrevistados, além do preparo dos alimentos, a função de criação, alimentação, abate das aves criadas nos quintais e limpeza da carne foi atribuída também às mulheres com o passar do tempo.

A atividade da caça, restrita aos homens Guaraní Mbyá, foi complementada com a criação de galinhas nos terreiros, costume esse, aprendido com a convivência com o não indígena, e delegado às mulheres (OURIQUES JUNIOR, 2014). Geralmente são as mulheres que se ocupam desde a alimentação e dos cuidados diários dos animais até a decisão de abatê-los (GIORDANI, 2012).

A preferência pelas carnes de caça e peixe, perdem destaque dentre as gerações mais novas, em relação à preferência por frango, o que remete às atividades tradicionais da caça e da pesca realizadas pelos Guaraní Mbyá para aquisição de alimentos fontes de proteínas.

A queda da prática da caça e da pesca dentre as gerações futuras, implicam na dificuldade que os indígenas encontram em manter seu jeito de ser, em perpetuar seus costumes e consumo de alimentos sagrados e pelas transformações sociais que estão ocorrendo suas aldeias. Para os mais jovens, é mais fácil comprar do que sair para caçar (AUZANI, 2008).

Dessa forma, caça e a pesca enquanto atividade tradicional indígena para aquisição proteica, cedeu parcialmente lugar a outras fontes alimentares (GIORDANI, 2012).

A alimentação considerada tradicional, está em constante processo de mudança. Enquanto a cultura se reproduz, ela também pode ser alterada através novos hábitos de consumo de alimentos considerados não tradicionais, pelos entrevistados mais jovens. De acordo com Ouriques Junior (2014) isso pode significar que elementos de fora dessa sociedade influenciam a dinâmica alimentar tradicional.

3.2.2 Itens alimentares consumidos na Aldeia Indígena Ribeirão Silveira

Considerando-se os dados das três refeições principais (café da manhã, almoço e jantar), 978 refeições foram analisadas. Os resultados indicaram que na dieta da comunidade Ribeirão Silveira houve predominância do consumo de mandioca entre os entrevistados mais idosos (78,4%), seguido pelo café, com 98,3%. Entre a faixa etária intermediária e os mais jovens, percebe-se a predileção de itens comuns à outras populações, como pão com margarina (72,4%) e bolacha recheada (40,3%) consecutivamente (Tabela 2).

Tabela 2 –Itens alimentares mais consumidos pelos entrevistados na Aldeia Ribeirão Silveira.

ELEMENTOS	Mais de 60 anos	De 36 a 60 anos	De 18 a 35 anos
Arroz	20,4%	54,2%	72,9%
Banana	11,4%	13,5%	3,2%
Batata / batata doce	72,4%	41%	3,2%
Bolacha / bolacha recheada	-	7,3%	40,3%
Café	98,3%	97,4%	93,4%
Carne seca	2,3%	6,7%	41,3%
Feijão	12,3%	51,7%	82,9%
Frango	14,3%	39,2%	73,2%
Leite	-	65,3%	80,5%
Linguiça calabresa	-	34,2%	51,0%
Mandioca	78,4%	43,6%	8,5%
Milho	80,5%	35,4%	1,4%
Ovos	49,6%	38,5%	12,3%
Pão com margarina	47,3%	72,4%	50,5%
Peixe	78,4%	21,5%	2,5%
Refeição completa da escola	1,9%	56,2%	87,4%
Reviro (farofa de trigo)	34,3%	12,2%	2,4%
Salsicha	-	36,6%	72,9%
Tatu	67,4%	17,4%	-
Xipa	53,2%	27,2%	3,5%

Por conseguinte, pudemos observar que hortaliças não foram citadas. O consumo de peixe concentrou-se nos entrevistados mais idosos (78,4%), seguido de alimentos tradicionais como mandioca, milho e batata doce. Nas faixas etárias intermediárias e mais jovens, aparecem o consumo de alimentos industrializados, como salsicha, linguiça, seguido de alimentos fonte de carboidratos como arroz e feijão.

Os alimentos consumidos no almoço são semelhantes àqueles consumidos no jantar, apresentando o mesmo cardápio do almoço e não havendo preparação específica, conforme todos os entrevistados. Já os itens como bolachas não são citados pelos indivíduos mais idosos, assim também como salsicha e linguiça.

Importante ressaltar que boa parte da população na faixa etária intermediária e mais jovem, faz suas refeições na escola municipal, levando pratos com a merenda para suas casas (56,2% e 87,4%). Nesse aspecto a dieta alimentar, em especial, dos participantes com faixa etária entre 18 a 35 anos, restringe-se à merenda preparada na escola municipal da aldeia.

Com relação à alimentação da faixa etária mais jovem entrevistada, os gêneros que a compõem são basicamente industrializados, alheios à cultura Guarani Mbyá, e, portanto fatores que impedem a alimentação correta desse povo. Através da observação dos alimentos consumidos, nota-se a transformação no paladar da faixa etária mais jovem e nas suas preferências alimentares, havendo uma incorporação desses alimentos no cotidiano.

Observou-se que, alimentos como mandioca, milho e batata doce são muito consumidos por todos. Já o consumo de tatu (*Dasypodidae*), considerado como carne de caça, é predominante entre os entrevistados mais idosos. Além disso, muitos alimentos citados como parte integrante do cardápio diário dessas famílias fazem parte das comidas tradicionais de seu povo, porém, há uma série de mudanças na vida diária dessas famílias, pois segundo os próprios entrevistados, deixaram de produzir muitos alimentos, plantar, caçar, pescar, para consumir produtos fabricados em grande escala e de forma industrial.

A preferência pela carne de caça, entre os idosos, no caso o tatu (*Dasypodidae*) é justificada culturalmente por 67,4% dos entrevistados (tabela 3). Comer tatu faz com que os Guarani Mbyá consigam para si a força desse animal. E faz com que as pessoas adquiram uma armadura invisível, como a carapaça do tatu, que lhe protege dos perigos.

Alguns alimentos industrializados, como os embutidos citados (tabela 3) não fazem parte da alimentação tradicional Guarani Mbyá, no entanto é muito frequente o seu consumo pela comunidade indígena Ribeirão Silveira, em virtude da falta de alimentos, como também pela fácil aquisição nos comércios locais e na merenda fornecida pela escola municipal. Essa mudança para alguns membros da comunidade

traz consigo uma série de problemas, comprometendo inclusive, a saúde além da desvalorização da cultura.

O consumo de outros alimentos, como os industrializados é frequente entre os entrevistados, apesar de saberem que esses alimentos não favorecem a leveza dos seus corpos e os distanciam de *Nhanderú*. Clastres (1978) afirma que, os Guarani Mbyá podem atingir a graduação divina dependendo de como se relacionam com os alimentos puros, e o não consumo, podem leva-los à temida condição de animalidade. De acordo com Tempass (2005), esses alimentos não são considerados alimentos Guarani Mbyá e são percebidos por eles como alimentos perigosos, pois contém ingredientes desconhecidos.

Pela falta dos alimentos tradicionais Guarani Mbyá, existe a facilidade de substituição dessas comidas pelas que estão ao alcance das famílias, já que quando há falta de alimentos e a fome está presente diminui a possibilidade da escolha. No entanto, à medida que os alimentos industrializados são incorporados à dieta habitual, eles passam a fazer parte do cotidiano e, por serem muito saborosos, eles acabam sendo consumidos sempre que possível (TEMPASS, 2005).

3.2.3 Tabus e aversões alimentares

As aversões citadas pelos entrevistados mais idosos, na faixa etária a partir dos 60 anos de idade, revelam fortes aspectos culturais. Conforme todos os entrevistados, a repulsa em consumir carne de macaco justifica-se pela semelhança do animal aos seres humanos. Por não se tratarem de uma etnia antropófaga, os Guarani Mbyá não comem “*parentes*”.

O ato de se alimentar, está interligado ao corpo e ao espírito. Diferente de outras etnias do tronco Tupi, os Guarani Mbyá não praticam a antropofagia para aquisição dos atributos do corpo e espírito do oponente (CLASTRES, 1978).

Já o tabu apresentado por todos os entrevistados pelo consumo de carne de cobra, é em virtude da cobra ser um animal traiçoeiro. Para os Guarani Mbyá, os

atributos do alimento ou animal consumido, são incorporados ao seu espírito, modificando assim sua essência.

Segundo Shaden (1974), as cobras constituem o mais forte tabu alimentar entre os Guarani Mbyá. Além de não consumí-las, matam todas que encontram, por acreditarem que, em seu instinto traiçoeiro, as cobras agem contra si.

Práticas alimentares tradicionais, como a atividade da caça e o consumo de carne de caça em geral são citadas com aversão pelos entrevistados mais jovens da aldeia, com faixa etária entre 18 à 35 anos, que têm certa repulsa para consumir qualquer tipo de carne de caça (Figura 14).

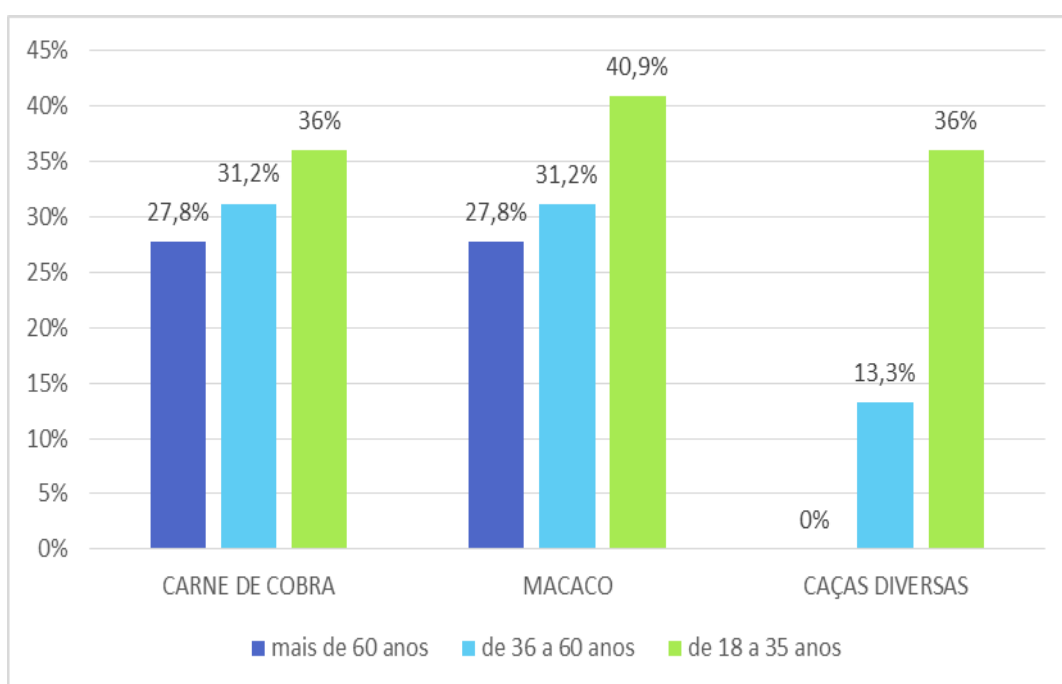


Figura 14: Aversões alimentares entre os entrevistados da Aldeia Guarani Mbyá Ribeirão Silveira.

Os Guarani Mbyá entendem que os seres humanos se constroem a partir de tudo o que comem. O corpo e a alma não podem ser separados. O material e o não material se relacionam o tempo todo. Os Guarani Mbyá quando se alimentam de carne por exemplo, se apropriam das propriedades corpóreas e incorpóreas dos animais. Principalmente se apropriam das propriedades materiais, físicas, dos seus alimentos (TEMPASS, 2005).

Em virtude de causas como o desmatamento, as queimadas e a caça intensificada pelos não índios, os animais estão desaparecendo. Mas ainda são encontrados alguns animais que fazem parte da dieta alimentar dos Guarani como porco do mato, tatu e capivara. Preferências estas, também se extinguindo e transformando-se em aversões dentre as gerações mais novas, à medida que os meninos Guarani não demonstram interesse na atividade da caça e as meninas apresentam repulsa pela limpeza e preparo da carne, apontando mudanças culturais severas (OURIQUES JUNIOR, 2014).

Entretanto, as preferências e aversões alimentares variam entre as idades, os sexos, pois são resultantes de fatores culturais aliados aos fatores sociais aos quais estão sujeitos (RANDALLE & SANJUR, 1981).

Quanto aos tabus alimentares, esses são comuns à uma grande parte dos indivíduos da população, haja vista que são resultantes de fatores culturais e ambientais comuns à essa população (TEMPASS, 2008).

3.2.4 Alimentação para o corpo e espírito Guarani Mbyá

Alguns alimentos, especialmente, os alimentos tradicionais Guarani Mbyá são consumidos em condições associadas a doença, com indicações para recuperação do corpo e principalmente do espírito. Segundo todos os entrevistados, os Guarani Mbyá devem comer o que a terra e o rio oferecem como prevenção e tratamento de doenças. Os peixes, apontados por 98,9% dos entrevistados, é o recurso mais indicado pelos Guarani Mbyá para recuperação e manutenção da saúde.

Outro alimento principal para a etnia guarani é o milho (*avaxi*), com 95,4% de citações pelos entrevistados. É indicado em casos de doenças como alterações do sono, do humor, de concentração, de resguardo, entre outros. Esse alimento funciona como um remédio, devolvendo ao casal que acabou de ter o filho, por exemplo, o estado emocional adequado para o período do resguardo. Se alimentando de milho e peixe, esses alimentos contribuirão num comportamento equilibrado durante o resguardo. Assim como os alimentos consumidos nestes casos, (tabela 3) devem fazer parte de uma dieta orientada pela liderança espiritual da aldeia e podem ser equivalentes aos medicamentos da cultura não indígena.

Tabela 3 – Consumo e uso dos alimentos pelos Guarani Mbyá entrevistados na Aldeia Ribeirão Silveira.

NOME CIENTÍFICO	NOME MBYÁ	NOME JURUÁ POPULAR	PORCENTAGEM DE CITAÇÕES
<i>Rhamdia</i> spp.	pirá	bagre	98,9%
<i>Hoplias</i> spp.	pirá	traíra	98,9%
<i>Astyanax</i> spp.	pirá	lambari preto	98,9%
<i>Geophagus</i> spp.	pirá	cará	98,9%
<i>Zea mays</i> L	avaxi	milho	95,4%
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam	Jety	Batata-doce	94,5%
<i>Dioscorea</i> sp.	iñame	inhame	94,3%
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Mandi'o	Mandioca	93,8%
<i>Psidium guajava</i> L.	Araxa guaxu	Goiaba	89,2%
<i>Musa paradisíaca</i> L.	mãga'rá	banana	87,6%
<i>Saccharum officinarum</i> L.	Takua re'ë	Cana-de-açúcar	87,5%
<i>Xanthosoma</i> cf. <i>sagittifolium</i> (L.) Schott	ta'i'a	taioaba	86,5%
<i>Passiflora</i> sp.	moroku'ia	maracujá	82,9%
<i>Bactris gasipaes</i> Kunth	pupuñya	pupunha	77,5%
<i>Euterpe oleracea</i> Mart.	yasa'i	açaí	72,7%

Dessa forma, a apreensão das qualidades, corpóreas ou incorpóreas, não acontece no “exterior” da sociedade como em outros grupos indígenas. Para os Guarani Mbyá, o exterior é o que está fora do seu mundo. São as formações ambientais que não são úteis para eles ou não são úteis a outras sociedades humanas. Desses ambientes que não são úteis aos Guarani Mbyá, não se obtêm nenhum alimento. Assim, todo o alimento dos Guarani Mbyá que eles consomem não são obtidos no “exterior”. As *tekoá* são um complexo de casa-matas-roças, dessa forma o alimento tradicional é obtido no âmbito do *tekoá* (MELIÁ,1986).

O Guarani Mbyá entende que humanos, animais, plantas e deuses vivem “juntos” e um depende do outro e que há a transferência de alguns atributos físicos e espirituais de um para o outro. Da carne dos animais para o corpo dos comensais, há uma transferência interna, entre dois corpos distintos, mas “conterrâneos”. Os Guarani

Mbyá realizam alguns ritos aos deuses que, em troca, fazem surgir plantas e animais para o consumo. Sendo assim, o alimento já é parte do seu grupo (CLASTRES, 1978)

Para os Guaraní Mbyá, os alimentos além de nutrientes, possuem grande carga simbólica e os alimentos mais ricos dessa simbologia são obtidos através da caça. Entretanto essa simbologia das carnes da caça, não é absorvida de forma igual por todos os indivíduos. Algumas cargas simbólicas não são recomendadas por algumas pessoas em situações específicas, como durante a gravidez, após o parto, durante o período menstrual e outros (OURIQUES JUNIOR, 2014).

Os entrevistados mais idosos da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira afirmam que preferem a caça bem gorda, dedicando-se à atividade da caça durante os meses de abril e setembro, período em que a caça está bem gorda. Segundo todos os entrevistados mais idosos, é pela alimentação que se tem uma transmissão mais eficaz desses atributos simbólicos e a gordura é o maior veículo para essa transmissão.

A parte dos animais onde essa simbologia é mais abundante é a gordura do animal. Nessa gordura encontram-se os atributos imateriais dos animais caçados. Isso porque a grossa camada de gordura, carrega os atributos simbólicos que se destinam à alegria aos comensais (TEMPASS, 2008).

3.3 Aquisição de alimentos na Aldeia Indígena Ribeirão Silveira

Embora limitados pelas condições ambientais, como os empreendimentos imobiliários e a rodovia Rio Santos, os Guaraní Mbyá da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira retiram da mata uma boa parte dos alimentos para sua subsistência. A coleta, a caça e a pesca são fontes importantíssimas para a manutenção física e cultural deste povo. Na aldeia Ribeirão Silveira, as transformações ocorridas no cotidiano da população, oriundas do contato com a civilização, como invasões das terras indígenas e a especulação imobiliária, devastam e deflagram mudanças no modo de vida indígena, provocando uma relativa mudança nos padrões tradicionais, conforme

citado por 56% dos entrevistados. Atualmente, a coleta e a roça têm uma importância maior do que a caça e a pesca, assim como a venda dos artesanatos, que também adquiriram uma importância substancial.

A expressão coleta é usada para indicar todos os materiais que os Guarani extraem da mata. A este tipo de atividade dedicam um tempo maior, por representar a procura e obtenção de matéria prima para seus artefatos e pelas relações comerciais advindas das vendas. Através da coleta, trazem imbira (*imbiruçu*) para confeccionar cordão que serve para o arco e flecha, servindo também para amarrar qualquer coisa. Os pajés Guarani Mbyá coletam ervas medicinais, e o restante da população produtos alimentícios como: bananas (*paková*), ingá, e outros, conforme citado pelas lideranças indígenas.

Na região da Terra Indígena Ribeirão Silveira, encontra-se duas espécies de palmito (*jejy*): o amargo (*jejy roba*), no caso o palmito juçara (*Euterpe edulis*), e o doce (*jejy cee*) que é o palmito pupunha (*Bactris gasipaes*). Dessas duas espécies, o palmito doce é coletado para a venda ou consumo pelos Guarani e é muito apreciado por todos os entrevistados. Para que o palmito não acabe os Guarani realizam uma coleta planejada, onde a área, na qual foi feita a coleta durante um ano seguido, é abandonada para que os palmitos pequenos possam crescer e se desenvolver, continuando a extração em outra área e assim por diante. Dessa forma preservando sua principal fonte de renda, os palmitos. Atualmente na Terra Indígena Ribeirão Silveira, os Guarani trabalham numa perspectiva do reflorestamento do palmito juçara, e realizam a coleta do palmito pupunha (Figura 15).

A venda dos produtos produzidos da aldeia é convertida em renda para aquisição de bens alimentares destinados ao consumo doméstico e exerce um papel importante na subsistência dos membros dessa população.

Algumas famílias dedicam-se ao cultivo e a comercialização de plantas ornamentais, e participam do projeto *pegua-ó-poty*, que tem como principal objetivo a preservação do palmito juçara, nativo da Mata Atlântica. Comercializam as mudas e feixes de palmitos nas pousadas, restaurantes, escritórios e margem da rodovia.



Figura 15: Viveiro de mudas e plantas ornamentais, uma das ações de subsistência desenvolvida na Aldeia Ribeirão Silveira.

Fonte: Acervo pessoal.

A caça para os Guarani tem uma importância muito grande, em virtude de estar também diretamente relacionada com o modo de ser Guarani. É recomendação de todos os pajés entrevistados que se coma carne de caça e não carne vendida em açougues, que só o *juruá*, não indígena, pode comer.

A caça e a captura de animais fazem parte das atividades cotidianas dos Guarani. Quase todas as manhãs, dois ou três homens saem juntos de suas casas, embrenham-se pelo mato para ver as armadilhas. Com laços de varas elásticas, pegam, pelas patas, os porcos do mato e antas. A distribuição dos animais abatidos, feita por quem os matou, beneficia todas as famílias da comunidade. Reparte-se tudo em porções iguais, inclusive para o caçador. A reciprocidade é o princípio que rege a distribuição interna na sociedade Guarani (OURIQUES JUNIOR, 2014).

Além da caça como fonte de proteína animal na dieta dos Guarani Mbyá, a pesca é apresentada por todos os entrevistados. A pesca nos rios Ribeirão Silveira, Ribeirão vermelho, Cachoeira da Anta, é praticada por grupos, podendo contar com a participação das mulheres e crianças. Nessas pescarias são utilizados anzóis de metal, usados de preferência pelas mulheres e crianças, e utilizam armadilhas, que são colocados dentro do rio.

3.4 Da terra à mesa: o conhecimento tradicional sobre alimentação

Durante o processo de pesquisa, foi relatado pelas lideranças indígenas entrevistadas, um tipo de cultivo que não é estritamente agrícola, realizado pelas famílias Mbyá no entorno das casas e ao longo das trilhas mais próximas. Às iniciativas familiares que, por exemplo, interconectam os ambientes de diferentes aldeias, integram-se, hoje, ações de extensão rural e variados projetos institucionais.

O conhecimento dos “remédios” é, generalizado entre os Mbyá. Prenotada apenas às mulheres a preparação, o conhecimento e aplicação dos remédios é restrito aos pajés, conforme citação de todos os entrevistados da pesquisa. Em geral, todos seguem as normas de respeito aos espíritos das plantas e da coleta comedida, conforme orientação das lideranças espirituais, que conduzem processos de cura na *opy* (Figura 16), têm procedimentos mais elaborados.



Figura 16: Entrevista com uma das cinco lideranças religiosas presentes na Aldeia Ribeirão Silveira (Bertioga/SP), na casa de reza (OPY).

Fonte: Acervo pessoal

As lideranças indígenas e os entrevistados mais idosos, com mais de 60 anos de idade, relatam um conhecimento tradicional no modo de plantar e colher, através de um calendário próprio, conectado aos ciclos e fenômenos da natureza. Este calendário divide o ano em duas estações, “*ara pyau* - tempos novos” e “*ara yma* - tempos antigos” (Figura 17). Segundo Ladeira (2008), não há uma data exata para o início e para a duração de cada tempo/estação – *ara pyau* e *ara yma* – pois são os avisos de cada mudança climática que vão determinar o seu próprio início e fim e, por conseguinte, quais as atividades, ritmo de vida no *tekoa*”.

Em linhas gerais, *ara pyau* corresponde ao tempo de calor, primavera/verão e *ara yma* ao frio do outono/inverno. *Ara yma* é o tempo de caça, de fazer armadilhas. *Ara pyau* é o tempo das roças, das frutas nativas e do mel. Ao ter na agricultura ou horticultura, um dos fundamentos do seu modo de ser, os “tempos novos” também coincidem com a chegada do momento do plantio, da renovação da vida Mbyá Guarani (FELIPIM, 2001).

Legenda

Ara Pyau verão

pássaros

sol

tempestade

Ara Yma inverno

trovão

ventania



Jaxy ray / lua nova



Jaxy endy mbyte / lua crescente



Jaxy oua guaxu / lua cheia



Jaxy nha pytu / lua minguante



opy / casa de rezas



nheemongarai / mudas/sementes



plantar



carpir



colheita para sementes



colheita / produtos



nheemongarai / alimentos



nheemongarai / nomes



construir



derrubar



cortar



armadilha



caçar



pescar



artesanato

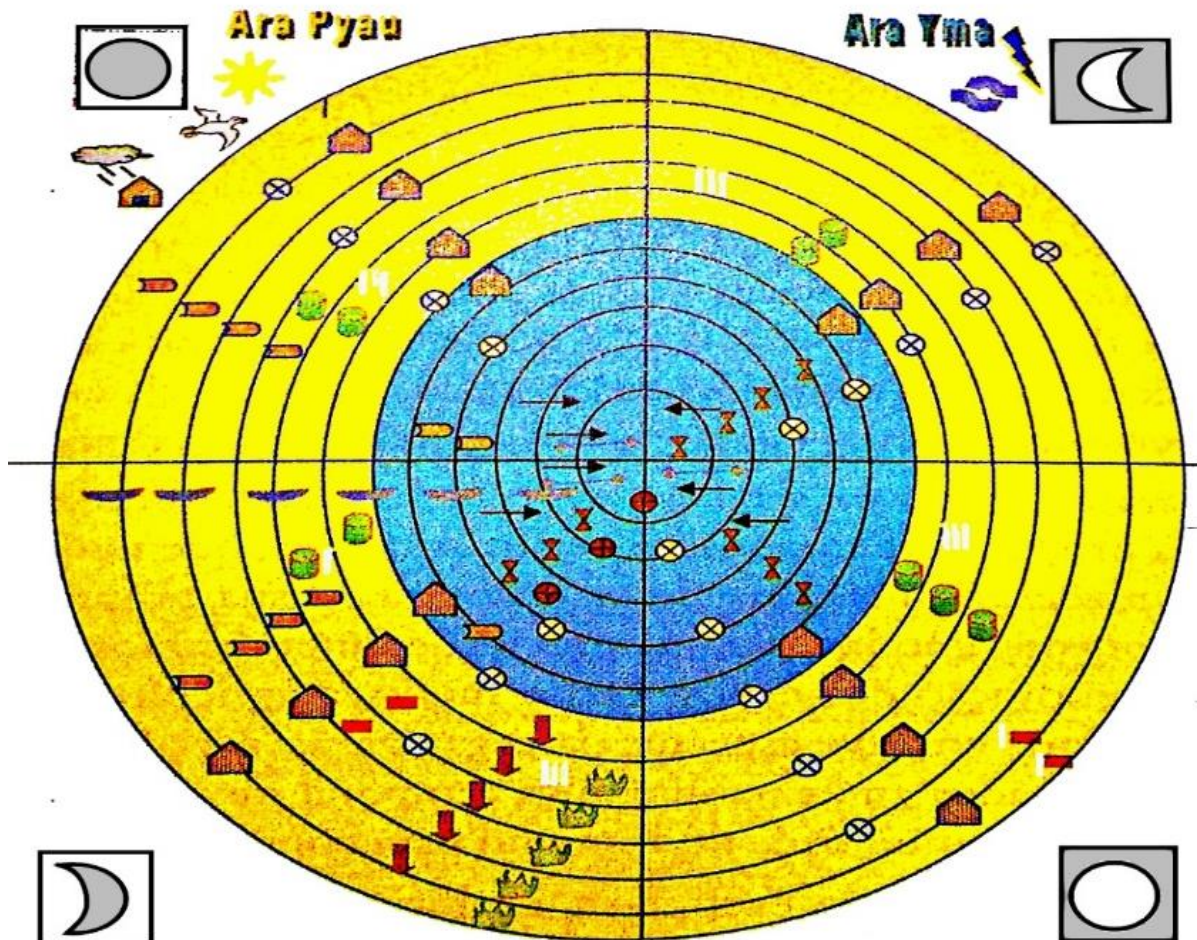


Figura 17: Calendário Guaraní Mbyá – A vida em ciclos.

Fonte: LADEIRA, 2000.

Os Mbyá-Guarani originalmente faziam as suas roças na mata, utilizando-se do fogo e de machados de pedra para fazer a limpeza do terreno. A horticultura consiste no aproveitamento da terra sem respeitar períodos de descanso ou adubação, fazendo-se uma nova roça em outro lugar quando a terra estiver esgotada, o que geralmente ocorre entre três e seis anos de uso. Não ocorre desmatamento além do necessário, sendo que a vegetação se restabelece rapidamente após o abandono da roça. Sobre a sementeira, com uma taquara fazia-se um buraco de meio dedo no chão, depositando nele três ou quatro sementes das plantas desejadas. A seguir os grãos eram, com o pé, cobertos de cinza, e ao longo de três ou quatro dias iniciava-se a brotação (SOUZA, 1987).

A limpeza do terreno para fazer a roça era feita pelos homens, geralmente em mutirões. As mulheres e crianças se encarregavam do plantio e da colheita (SOUZA, 1987; RODRIGUEZ, 1999).

A preocupação com a perda ou transformação destes tipos de conhecimento, em geral atribuída ao contato com um mundo “não tradicional”, é uma preocupação recorrente (ZUCHIWSCHI, 2010; LADIO, 2006). Uma reflexão mais cuidadosa sobre os sentidos e os métodos de estudos etnoecológicos deveria considerar a necessidade de um resgate cultural destes povos a partir de políticas públicas, visando sua proteção (FRESCHI, 2010).

Um costume Guarani Mbyá ainda presente na Aldeia Ribeirão Silveira é o transporte de espécies de um local para outro, enriquecendo suas aldeias com elementos culturalmente importantes, conforme os relatos dos entrevistados mais idosos da aldeia (27,8%). Costume esse, anteriormente apontado na comunidade indígena Guarani no município de Cananéia, conforme Felipim (2001), revelando um importante mecanismo que compõe seu sistema agrícola e que favorece a manutenção e o aumento da variabilidade genética de seus cultivares.

Os Guarani Mbyá, como todos os demais grupos indígenas brasileiros, domesticaram e aumentaram em quantidade e qualidade a produção de muitas espécies que atualmente são utilizadas como alimento por grande parte da população mundial (BALEÉ, 1993). Os Guarani Mbyá conservam diversos alimentos cultivados secularmente, considerados os “alimentos verdadeiros”, que existem desde o primeiro mundo (LADEIRA & MATTA, 2004).

Os alimentos tradicionais como milho, mandioca e batata doce, acrescentam, segundo pesquisa realizada por Badie (2015), atributos essenciais para cada fase vivida pelo povo Guarani. Cada alimento tem a sua história; sua simbologia, onde apresentaremos os alimentos mais significativos apontados pelos entrevistados, desde à terra, até chegar à mesa.

3.4.1 O milho

Dentre estas plantas, a mais cultivada é o *avati ete* (Figura 18). O *avati ete* trata-se de uma variedade diferente de milho, mais doce e mole, com espigas menores e grãos coloridos (Figura 19), que atinge a maturação em quatro meses. Este milho é subdividido pelos Guarani Mbyá da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira conforme suas cores em: *avati ju* (milho amarelo), *avati xi* (milho branco), *avati pará* (milho pintado ou colorido) e *avati mitai* (milho das crianças, com espigas pequenas e grãos amarelos).



Figura 18: Destaque das sementes de *avati ete*, espécie tradicional entre os Guarani Mbyá.

Fonte: Acervo pessoal

O *avati ete* é popularmente conhecido no Brasil como “milho cateto” ou “milho saboró” (SOUZA, 1987; VIETTA, 1992). Para os Mbyá-Guarani ele é a flor da terra, possuindo grande importância prática e simbólica na manutenção do *nhandé rekó*.

Além de ser alimento, ele também agrega uma característica marcante da agricultura ou horticultura Guarani Mbyá, que é a circulação de sementes (e ramas) entre as aldeias. Os fluxos de sementes são destacados como parte da dinâmica migratória e social (FREITAS, 2006).



Figura 19: Destaque das espigas de *avati ete*, espécie tradicional Guarani Mbyá.

Fonte: Acervo pessoal

O *avaxi* (ou milho) (Figura 20), junto com a *jety* (batata-doce), *jejy* (palmito), *manji'o* ou mandi'o (mandioca) e *manduvi* (amendoim) constituem alguns dos principais alimentos guaranis. Cozido ou assado, o milho é comido sem sal e as crianças também o apreciam.



(a)



(b)

Figura 20: Preparação do milho no cotidiano Guarani Mbyá. (a) assado na fogueira, (b) cozida na palha e folha de bananeira.

Fonte: Acervo pessoal.

As mulheres mais velhas conservam a tradição culinária e ensinam aos mais jovens. O preparo dos alimentos é algo além do fato de se alimentar; é um ritual para o bem estar do corpo, e principalmente do espírito, onde os Deuses oferecem o alimento. Os Mbyá pedem licença para usá-lo, e preparam-no, agradecendo à natureza pelo alimento. O consumo do milho é presente, nas principais refeições Guarani Mbyá (Figura 21).



(a)



(b)

Figura 21: Consumo do milho (a) e crianças demonstrando como esfriar milho rolando na mesa (b).

Fonte: Acervo pessoal.

A massa de milho é preparada manualmente, contendo apenas milho ralado e nenhum outro ingrediente no preparo (Figura 22).



Figura 22: Mulheres Guarani Mbyá no preparo dos alimentos tendo o milho como ingrediente principal.

Fonte: Acervo pessoal.

Com o milho ralado, é preparado uma espécie de bolo (*mbyotá*), que é cozido na fogueira por baixo e com brasa por cima, forrado com folhas de caeté (caetê ou caité), conhecida entre os guarani por *pegua*. Forra-se uma panela com as folhas, cobre com a massa de milho ralado, fechando a panela com mais folhas. O fogo é aceso em cima com as brasas e o bolo é cozido até que a massa endureça. O sabor é semelhante a pamonha assada, porém, sem sal e com o sabor da brasa (Figura 23).



Figura 23: Processo de preparo do *mbyotá*, prato típico Guarani Mbyá. (a) massa de milho ralado, (b) cozimento, (c) prato pronto.

Fonte: Acervo pessoal.

A mesma massa de milho é despejada nos pacotinhos de folhas de caeté (*pegua*), e amarradas com palha de milho, formando um prato semelhante às pamonhas chamado de *mbyotá* (Figura 24). Além disso, a palavra pamonha também têm sua origem do Tupi Guarani, *pa'muña*, ou pegajoso.



Figura 24: Processo de preparo do *mbyotá*, prato típico Guarani Mbyá. (a) massa de milho embalada em folhas de caeté para cozimento, (b) prato pronto.

Fonte: Acervo pessoal.

Quando os indígenas se alimentam eles devem lembrar os significados tradicionais das comidas. Por exemplo, o milho deve ser comido com alegria, pois com ele celebra-se o nome indígena, que acompanhará o Guarani por toda sua existência; comer batata-doce relembra os antepassados (BONAMIGO, 2006). Através do cultivo do milho, há a possibilidade de preparação de alguns alimentos e bebidas. O milho verde é preparado assado, que segundo os entrevistados, acentua seu sabor adocicado. Do milho verde é feito o *kaguidy*, bebida fermentada que é utilizada no batismo. Quando o milho está seco, é preparado o fubá. O fubá é utilizado para o preparo do *mbojape*, um bolo de milho feito com água e fubá, que é assado entre as brasas do fogo de chão. Esse alimento é muito importante no batismo, sendo oferecido a *Nhanderú* pelos pais das meninas. No caso dos meninos, o alimento oferecido a *Nhanderú* é o mel, que deve vir do mato (BONAMIGO, 2006; TEMPASS, 2005)

O milho além de ser o elo entre os dois mundos e introduz a pessoa na sociedade. Sem o milho, o Mbyá não recebe um nome, não se torna uma pessoa e não se insere no círculo de relações sociais, ou seja, não se torna uma pessoa (GARLET, 1997).

3.4.2 A mandioca

Como o milho, os Mbyá Guarani também possuem uma espécie tradicional de mandioca, que tem as raízes menores e a planta mais baixa. As varas desta espécie tradicional, necessárias para o próximo plantio, são cuidadosamente guardadas penduradas nos tetos de suas casas. A mandioca é consumida de diversas maneiras: cozida, assada com casca nas brasas, transformada em farinha e como ingrediente de muitos outros pratos. A mandioca e o milho constituem a base da dieta alimentar Guarani Mbyá (Figura 25).



Figura 25: Preparo da mandioca, ou *mandi'o*, um dos alimentos base da dieta Guarani Mbyá.

Fonte: Acervo pessoal.

A mandioca, também conhecida em vários estados brasileiros como aipim, maniba, manuba, manduba, mandiva, mandiocaba, maniocaba, manicuera, macaxeira, entre outros, não possui igual importância atribuída ao milho, mas também é um produto indispensável na culinária Guarani Mbyá, ganhando maior importância nos meses de entressafra do milho (SCHADEN, 1962; SOUZA, 1987).

A mandioca é cultivada há tanto tempo pelo homem e foi severamente modificada pela propagação seletiva, perdendo sua capacidade de produzir sementes, reproduzindo-se somente de modo vegetativo por estacas (BROCHADO, 1977). A mandioca pode ser cultivada em qualquer época do ano, até mesmo em solos pouco férteis; preferencialmente em terrenos úmidos e com pouca insolação. Porém, não tolera o encharcamento das raízes, sendo extremamente resistente à seca e não esgotando a fertilidade do solo (BROCHADO, 1987; SOUZA, 1977).

A espécie fornece um grande rendimento de calorias em relação à área plantada, mas lhe faltam nutrientes, necessitando a alimentação ser complementada

com outros alimentos, como o feijão, o amendoim, a carne, etc. A mandioca é como o pão principal para os povos nativos da terra (BROCHADO, 1977; MONTOYA, 1987).

3.4.3 A batata doce

Os Guarani Mbyá consomem uma variedade de batata-doce que, segundo os entrevistados “só eles têm”. Trata-se da *jety mbixy* (Figura 26), uma espécie de batata-doce que se assemelha à mandioca, com raízes mais delgadas, mais compridas e ainda mais doces que a outras espécies de batata-doce. Um dos entrevistados ressaltou, que não dispunha mais estacas, e buscar novas mudas em uma outra aldeia.

Felipim (2001), também relata o consumo e o cultivo da espécie em seus estudos com os Guarani Mbyá da Ilha do Cardoso (SP), onde a população armazena as estacas nas próprias roças, para serem colhidas aos poucos.



(a)



(b)

Figura 26: *Jety mbixy*, batata-doce; alimento presente entre as predileções Guarani Mbyá. (a) batata-doce assada na fogueira, (b) batata-doce cozida em água.

Fonte: Acervo pessoal.

3.4.4 O Palmito

O palmito ou *jejy* não é alimento presente na alimentação do dia-a-dia, e sim, coletado e consumido em celebrações e festas (Figura 27). Consumido cozido ou cru com mel de jataí. A larva presente nos troncos, chamada de *yxo* também é apreciada. Segundo os participantes, é gordurosa com sabor acentuado de coco.



Figura 27: Palmitos coletados pelos Guarani Mbyá, conforme manejo próprio.

Fonte: Acervo pessoal.

Com o palmito, é preparada uma sopa, cozida em água e uns pedaços de frango, sem tempero algum (Figura 28). Quando os pedaços de frango estão quase macios, acrescenta-se o palmito picado. O tempero vem do carvão, oferecendo um sabor defumado. Segundo uma das participantes, este caldo pode ser preparado com outros ingredientes, como por exemplo, peixe e mandioca.

A predileção pelo palmito entre os Guarani Mbyá é citada por Clastres (1990), onde seus frutos são consumidos crus ou amassados em pilão e do tronco é extraído um caldo que serve para temperar outros alimentos.



Figura 28: Palmitos cozidos durante preparo de caldo.

Fonte: Acervo pessoal.

3.4.5 Outros consumos e preparos

Diferente de outros povos, os Guarani Mbyá, não utilizam a farinha de mandioca processada, e sim, a raiz cozida (*manji'o*), consumindo-a sem sal. Além do mais, nenhum alimento é preparado com sal. Podemos acompanhar o preparo de uma sopa e do *xipa*, se diz tipá (Figura 29).



Figura 29: Preparo da *xipa*, prato típico Guarani Mbyá. (a) massa de farinha de trigo boleada para fritura, (b) prato pronto.

Fonte: Acervo pessoal

Para o preparo do *xipa*, a massa é feita atualmente com farinha de trigo, sal e água, onde as mulheres e meninas da aldeia boleiam, achatam e fritam no óleo. Segundo os entrevistados da pesquisa, antes eram feitos de farinha de milho e fritos na gordura do *yxo* (a larva do tronco de palmeiras).

Segundo Giordani (2008), a obtenção dos alimentos que, no passado era feita na relação com a natureza, e era responsável pela totalidade dos alimentos, não é mais possível. A escassez de recursos nas aldeias proporcionou transformações nos alimentos consumidos, fazendo com que fossem incorporados alimentos industrializados em suas preparações.

Assim, observamos uma transformação cultural na interação entre o povo indígena Guarani Mbyá com a sociedade não indígena, favorecendo a substituição dos alimentos tradicionais Guarani, por produtos industrializados obtidos no entorno da Terra Indígena e dessa maneira influenciando as práticas alimentares dessa comunidade.

Os Guarani Mbyá permanecem com o consumo de pratos tradicionais, porém, agora adaptados com ingredientes oriundos da sociedade urbana. O uso de farinha de trigo processada, substitui a farinha de milho ou a raiz da mandioca cozida, que,

atualmente, os entrevistados encontram dificuldade em produzir. O sistema culinário permanece, apesar da incorporação de ingredientes industrializados (SILVA, 2009).

Fora da categoria alimentar, foi citado o *petygwa* (27,8%), um cachimbo usado para se fumar tabaco, e está associado às práticas religiosas e espirituais. Contudo, os Guaraní são extremamente espiritualizados e a religiosidade, com cantos e rezas, na *opy*, a casa de rezas, o que é uma das maneiras de manter o grupo reunido, cultivando uma tradição que pouco se alterou com o tempo, em virtude do contato com os *juruá*.

4. CONCLUSÃO

O conhecimento tradicional da comunidade Guarani Mbyá da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira, quando associado ao conhecimento científico, podem fornecer contribuições importantes para o manejo e conservação dos recursos para alimentação. Dessa forma, esta pesquisa pode de maneira indireta beneficiar a população a medida em que se propõe identificar mecanismos de apropriação e aplicabilidade do conhecimento da biodiversidade em prol da conservação dos recursos disponíveis para segurança alimentar destas populações.

À luz dos estudos realizados na Aldeia Ribeirão Silveira em Bertioga, com a comunidade indígena Guarani Mbyá, acerca da relação entre a cultura e a dieta da população, encontramos os resultados que sinalizam o desejo dessa comunidade em manter e passar o conhecimento cultural às novas gerações.

Podemos concluir que o esforço amostral em cada núcleo, atingiu uma média de 50% de entrevistados. A dinâmica migratória entre o povo Guarani Mbyá ainda é presente na Aldeia Indígena Ribeirão Silveira, costume esse, justificado por motivos variados, e em especial, a busca da terra perfeita (*tekoá*) entre os entrevistados mais idosos.

Os membros dessa comunidade se ocupam da confecção de artesanato para comercialização em comércios locais ou à margem da rodovia Rio Santos. Em termos sazonais, observaram-se atividades relacionadas ao turismo, como receptivo de turistas na aldeia e vendas de plantas ornamentais e artesanato em finais de semana e temporadas de verão.

A mandioca, um alimento tradicional entre os Guarani Mbyá, apresenta predileção em todas as faixas etárias. Entretanto, o consumo de alimentos industrializados entre entrevistados mais jovens é fortemente indicado.

Já o consumo de peixe como fonte de proteína principal, perde destaque para o consumo de frango, presente em todas as faixas etárias de entrevistados.

O consumo da merenda escolar é frequente dentre os entrevistados como alimentação básica da comunidade, fazendo com que a dieta alimentar, em especial, dos participantes com faixa etária entre 18 a 35 anos, seja restrita à merenda preparada na escola municipal.

Com relação às preferências e aversões alimentares, foi observado que estas são determinadas pela cultura e crença religiosas, e que o consumo das carnes de caça como proteínas de origem animal, são mais aceitas e apreciadas principalmente entre os elementos mais idosos das famílias que obtém grande parte deste tipo de alimento através da atividade da caça. Já entre os elementos mais jovens da aldeia, há certa repulsa para o consumo dessas carnes de caça.

Foram encontrados padrões de preferências e aversões para carnes de cobra e de macaco, de acordo com as determinações culturais e religiosas.

Quanto aos alimentos tradicionais, ainda seguem o calendário Guarani Mbyá para plantio, caça, coleta e preparo, o que indica a sazonalidade dos mesmos. Porém, a agricultura de subsistência é inexistente, apenas restrita a pequenas roças de mandioca, plantio de palmitos e uma minoria de hortas em unidades domésticas e em caráter esporádico.

As interferências nos hábitos alimentares tradicionais, indicam que as mudanças ambientais e influências dos não indígenas resultaram em transformações culturais que serão acentuadas nas próximas gerações.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesse sentido, é fato que as comunidades indígenas estão passando por um processo de mudança não só no âmbito da alimentação, mas principalmente, um processo de transformação cultural, que vem ocorrendo de forma gradual a partir do contato das comunidades indígenas com o não indígena e com o incremento da tecnologia em sua rotina diária.

Os estudos realizados com relação aos hábitos alimentares, observou-se que os Guarani Mbyá da Aldeia Ribeirão Silveira em Bertioga, apresentam mudanças significativas em suas escolhas alimentares, incorporando à dieta itens alimentares externos, comprados e industrializados.

Dessa maneira, deixando de consumir os alimentos tradicionais que identificam a forma de ser dos Guarani Mbyá, que para eles são alimentos considerados saudáveis e recomendados, porque não oferecem riscos ao corpo e ao espírito. Tais alimentos são obtidos através da convivência harmônica e da junção de diferentes seres dos três domínios cosmológicos: A sociedade, a natureza e a sobrenatureza.

Para os Guarani Mbyá, a sociedade, a natureza e a sobrenatureza, devem sempre permanecer em harmonia, para que diante dessa convivência harmônica entre Deuses, homens, plantas e animais, todos continuem existindo. Porque um depende dos outros.

Os Guarani Mbyá, acreditam que estão humanos temporariamente, podendo se tornar deuses ou animais. Todos no entanto, buscam se tornar deuses. Mas, para que isso aconteça, devem demorar nessa Terra. E, só podem demorar nessa Terra, se tiverem sabedoria. E, essa sabedoria, só poderão adquirir, se respeitarem as regras alimentares que vão ao encontro das regras sociais, e se tudo for seguido e respeitado, então alcançarão a divindade.

Dentro do contexto cultural Guarani Mbyá, a divindade é saber viver como ser humano em harmonia com a natureza. E, tudo isso, perpassa pela esfera alimentar.

Não tendo como frear esse processo, o nosso papel enquanto pesquisador da causa é o de transformação cultural e alimentar que vem ocorrendo pensamos que a sociedade não índia pode buscar soluções práticas que possam garantir através da técnica e da ciência, políticas públicas indigenistas adequadas para que a cultura

indígena não desapareça completamente, buscando através da academia a valorização e sensibilização da sociedade civil instrumentos para a preservação diante dos saberes dessa cultura.

Não só para as comunidades indígenas, mas para todas as comunidades do mundo sabe-se que a valorização e o conhecimento é fator primordial e de fundamental importância, no processo de construção e ressignificados, noções de cidadania, dentre outros. No entanto, para as sociedades indígenas esse processo ganha mais força, sendo uma tentativa de manutenção e valorização cultural.

É nessa perspectiva, que propomos uma parceria entre os trabalhos acadêmicos, para corroborar com apoio na criação de peixes na aldeia, como também na manutenção das hortas e plantio das roças de mandioca e reflorestamento de palmito, cumprindo assim a função social da instituição educadora, como agente irradiador e promotor de cultura e conhecimento.

VERSÃO COMPACTA

TEKO ARANDU: A relação entre cultura e hábitos alimentares dos Guarani Mbyá da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira em Bertioga – SP.

Solange Cabral Alves¹, Milena Ramires^{1,2}.

1 Mestrado em Ecologia, Universidade Santa Cecília - Programa de Pós-Graduação em Sustentabilidade de Ecossistemas Marinhos e Costeiros da Universidade Santa Cecília.

2 Laboratório de Ecologia Humana - FIFO - Fisheries and Food Institute.

Universidade Santa Cecília, Rua Oswaldo Cruz, 277 – Santos/SP – CEP 11045-907

Email: solangecabralves@uol.com.br

Resumo: Os hábitos alimentares de populações tradicionais podem revelar informações importantes sobre os recursos naturais, os ecossistemas e o patrimônio cultural. A presente pesquisa teve como objetivo analisar como a comunidade Guarani Mbyá, da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira em Bertioga (SP) obtêm e consome seus alimentos, bem como os aspectos culturais envolvidos. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com 326 adultos, o que corresponde a 59,2% da população da aldeia, que é de aproximadamente 550 habitantes adultos, com auxílio de roteiros preestabelecidos e observação das práticas alimentares. A alimentação de populações humanas pode refletir a forma como estas interagem com o ambiente. Práticas alimentares tradicionais, como a atividade da caça e o consumo da carne da caça são citadas como predileção pelos entrevistados idosos da aldeia, com faixa etária superior a sessenta anos, porém, são citadas com aversão pelos entrevistados mais jovens da aldeia, com faixa etária entre 18 à 35 anos, como também, os itens que compõem a alimentação da faixa etária mais jovem entrevistada (26%), são basicamente industrializados, alheios à cultura Guarani Mbyá. Através da observação dos alimentos consumidos, nota-se a transformação no paladar da faixa etária mais jovem e nas suas preferências alimentares, havendo uma incorporação desses alimentos no cotidiano. Ficou, portanto, evidente nesse trabalho que a Comunidade Indígena Guarani Mbyá, do Ribeirão Silveira, atravessa um processo de mudança social, ambiental e cultural de forma gradativa e preocupante, a partir do contato da comunidade indígena com os não indígenas e da interferência das tecnologias da comunicação em sua rotina.

Palavras-chave: Etnoecologia. Ecologia humana. Guarani Mbyá. Alimentação Indígena.

TEKO ARANDU: The relationship between culture and eating habits of the Mbyá Guarani in the Silveira's River Indigenous Village in Bertioga - SP.

Abstract: The dietary habits of traditional populations can reveal important information about natural resources, ecosystems and cultural heritage. The present research had as objective to analyze how the Guarani Mbyá community of the Ribeirão Silveira Indigenous Village in Bertioga (SP) obtain and consume their food, as well as the cultural aspects involved. Semi-structured interviews were conducted with 326 adults, corresponding to 59.2% of the village population, which is approximately 550 adult inhabitants, with the help of pre-established itineraries and observation of feeding practices. Feeding human populations may reflect how they interact with the environment. Traditional feeding practices such as hunting and game meat consumption are cited as a predilection by elderly village respondents over the age of sixty but are cynically cued by younger village respondents in the village between 18 and 35 years, as well as the items that make up the diet of the youngest age group interviewed (26%), are basically industrialized, unrelated to the Guarani Mbyá culture. Through observation of the foods consumed, we can note the transformation in the palate of the younger age group and in their food preferences, with an incorporation of these foods in daily life. It was therefore evident in this work that the Guarani Mbyá Indigenous Community of Ribeirão Silveira undergoes a process of social, environmental and cultural change in a gradual and worrying way, from the contact of the indigenous community with non-Indians and from the interference of technologies of communication in their routine.

Keywords: Ethnoecology. Human Ecology. Mbyá Guarani. Indigenous Food.

Introdução

Hábitos alimentares de populações tradicionais podem revelar informações importantes, que levam em conta o conhecimento local sobre ecossistemas e patrimônio cultural. Grande parte das comunidades tradicionais possui um contexto peculiar de preferências e aversões relacionados aos hábitos alimentares, que podem estar conectados à fatores culturais, ambientais, ou até mesmo espirituais [1].

Os ensejos que norteiam preferências e aversões alimentares revelam, cada vez mais, as interações de aspectos culturais, com o contexto social e ambiental [2]. Dessa forma, mudanças nos hábitos alimentares de populações tradicionais podem revelar adequações a situações impostas pelo ambiente, acarretando mudanças irreversíveis ao patrimônio cultural [3].

Assim, a presente pesquisa relaciona e identifica as formas como a comunidade Guarani Mbyá, da Aldeia Indígena Rio Silveira em Bertioxa (SP) obtêm e consome seus alimentos, bem como, os aspectos culturais envolvidos no ato de alimentar-se, tendo como objetivo principal, analisar a relação da cultura Guarani da Aldeia Ribeirão Silveira em Bertioxa com os alimentos consumidos e produzidos nessa comunidade, e como objetivos específicos, identificar os recursos naturais utilizados para a alimentação indígena, as formas de uso e manejo destes recursos, identificar os saberes dessa comunidade em relação aos alimentos preferidos e consumidos, ou proibidos, bem como as justificativas para tais relações e verificar se há sazonalidade no consumo de determinados alimentos em épocas específicas durante o ano.

Material e métodos

Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com moradores de ambos os gêneros e maiores de idade da Aldeia Ribeirão Silveira, com o auxílio de roteiros pré estabelecidos. Para a definição dos entrevistados, foi aplicada a técnica do “Bola de Neve”, onde um entrevistado culturalmente competente recomenda outro de competência similar, repetindo-se o processo a partir dos novos incluídos, até que os novos indicados sejam pessoas já entrevistadas [4].

No recordatório alimentar da etnia Guarani Mbyá da aldeia indígena Ribeirão Silveira, foram registrados os alimentos consumidos nas três refeições principais (café da manhã, almoço e jantar) das 24 horas anteriores as entrevistas [5, 6].

Por fim, para complementar o levantamento obtido com as entrevistas e melhor compreender a dinâmica da comunidade, realizou-se a observação participante durante todo o trabalho, permitindo a familiarização com os costumes e modo de vida da etnia estudada [7], onde pudemos acompanhar processo de preparo e consumo dos alimentos tradicionais Guarani Mbyá, bem como o registro em diário de campo para informações adicionais [8].

Resultados

Dentre as preferências apontadas pelos entrevistados, a predileção pela mandioca, um alimento tradicional entre os Guarani Mbyá é frequente em todas as faixas etárias. Porém, a preferência por

salgadinhos industrializados, refrigerantes, embutidos e massas é apontada pelos entrevistados mais jovens (26%), indicada na categoria outros/alimentos industrializados (Figura 1). Assim como a combinação de arroz com feijão, introduzida pela convivência com o não indígena (*juruá*), é apontada por 32,6% dos entrevistados entre 18 à 35 anos, revelando uma grande alteração cultural nesta faixa etária.

O consumo de frango é presente em todas as faixas etárias de entrevistados, superando inclusive o consumo do peixe como fonte de proteína que é, base da alimentação tradicional Guarani Mbyá (Figura 1).

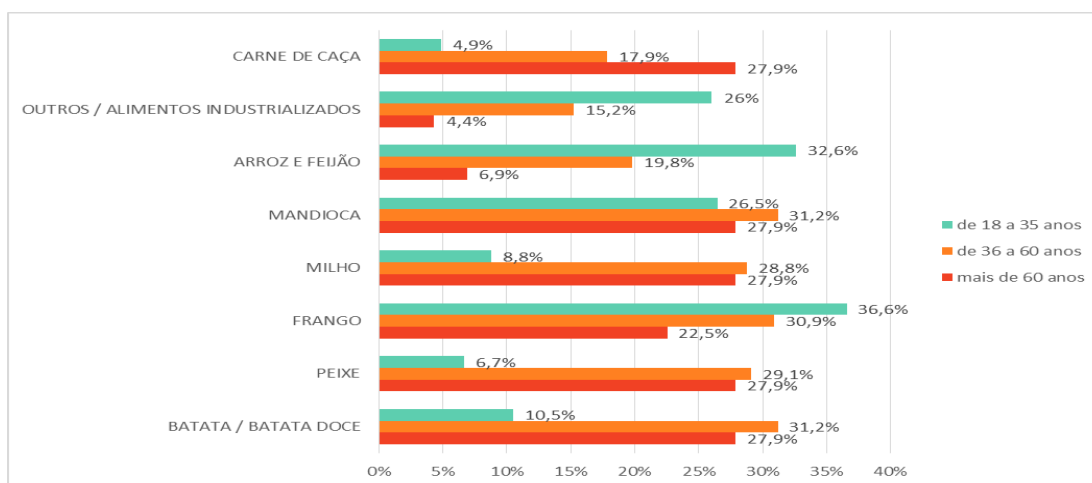


Figura 1: Preferências alimentares entre os entrevistados da Guarani Mbyá da Aldeia Ribeirão Silveira.

A introdução de alimentos industrializados e alimentos fonte de proteína não tradicionais, como preferência entre os entrevistados é justificada pelo fácil acesso à esses alimentos pelos moradores, tanto pelos comércios locais, como pela merenda fornecida na escola municipal.

Considerando-se os dados das três refeições principais (café da manhã, almoço e jantar), 978 refeições foram analisadas. Os resultados indicaram que na dieta da comunidade Ribeirão Silveira houve predominância do consumo de mandioca entre os entrevistados mais idosos (78,4%), seguido pelo café, com 98,3%. Entre a faixa etária intermediária e os mais jovens, percebe-se a predileção de itens comuns à outras populações, como pão com margarina (72,4%) e bolacha recheada (40,3%) consecutivamente.

As aversões citadas pelos entrevistados mais idosos, na faixa etária a partir dos 60 anos de idade, revelam fortes aspectos culturais. Conforme todos os entrevistados, a repulsa em consumir carne de macaco justifica-se pela semelhança do animal aos seres humanos. Por não se tratarem de uma etnia antropófaga, os Guarani Mbyá não comem “parentes”. Já o tabu apresentado por todos os entrevistados pelo consumo de carne de cobra, é em virtude da cobra ser um animal traiçoeiro. Para os Guarani Mbyá, os atributos do alimento ou animal consumido, são incorporados ao seu espírito, modificando assim sua essência.

Práticas alimentares tradicionais, como a atividade da caça e o consumo de carne de caça em geral são citadas com aversão pelos entrevistados mais jovens da aldeia, com faixa etária entre 18 à 35 anos, que têm certa repulsa para consumir qualquer tipo de carne de caça (Figura 2).

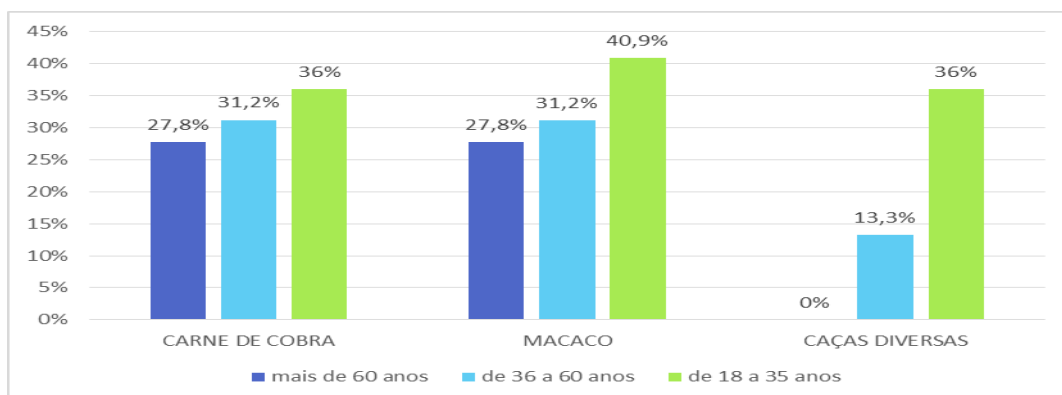


Figura 2: Aversões alimentares entre os entrevistados da Aldeia Guarani Mbyá Ribeirão Silveira.

Discussão

Se a participação do aporte proteico proveniente da caça e da pesca na dieta cotidiana, bem como, a ingestão de alimentos tradicionais fontes de carboidrato é insuficiente, outras fontes de alimentação derivam das relações com os não indígenas e do acesso direto ao dinheiro [1]. A queda da prática da caça e da pesca dentre as gerações futuras, implicam na dificuldade que os indígenas encontram em manter seu jeito de ser, em perpetuar seus costumes e consumo de alimentos sagrados e pelas transformações sociais que estão ocorrendo suas aldeias. Para os mais jovens, é mais fácil comprar do que sair para caçar [9]. Pela falta dos alimentos tradicionais Guarani Mbyá, existe a facilidade de substituição dessas comidas pelas que estão ao alcance das famílias, já que quando há falta de alimentos e a fome está presente diminui a possibilidade da escolha. No entanto, à medida que os alimentos industrializados são incorporados à dieta habitual, eles passam a fazer parte do cotidiano e, por serem muito saborosos, eles acabam sendo consumidos sempre que possível [10].

Conclusões

O conhecimento tradicional da comunidade Guarani Mbyá da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira, quando associado ao conhecimento científico, podem fornecer contribuições importantes para o manejo e conservação dos recursos para alimentação. Dessa forma, esta pesquisa pode de maneira indireta beneficiar a população a medida em que se propõe identificar mecanismos de apropriação e aplicabilidade do conhecimento da biodiversidade em prol da conservação dos recursos disponíveis para segurança alimentar destas populações.

A mandioca, um alimento tradicional entre os Guarani Mbyá, apresenta predileção em todas as faixas etárias. Entretanto, o consumo de alimentos industrializados entre entrevistados mais jovens é fortemente indicado. Já o consumo de peixe como fonte de proteína principal, perde destaque para o consumo de frango, presente em todas as faixas etárias de entrevistados.

O consumo da merenda escolar é frequente dentre os entrevistados como alimentação básica da comunidade, fazendo com que a dieta alimentar, em especial, dos participantes com faixa etária entre 18 a 35 anos, seja restrita à merenda preparada na escola municipal.

Com relação às preferências e aversões alimentares, foi observado que estas são determinadas pela cultura e crença religiosas, e que o consumo das carnes de caça como proteínas de origem animal, são mais aceitas e apreciadas principalmente entre os elementos mais idosos das famílias. Já entre os elementos mais jovens da aldeia, há certa repulsa para o consumo dessas carnes de caça.

As interferências nos hábitos alimentares tradicionais, indicam que as mudanças ambientais e influências dos não indígenas resultaram em transformações culturais que serão acentuadas nas próximas gerações.

Referências

1. GIORDANI, R. C. F. Comportamento alimentar entre os Guarani: Cultura e Alimentação. Curitiba, 2012. UFP. p.32-55
2. BEGOSSI, A. Ecologia humana: um enfoque as relações homem-ambiente. Interciência. Vol 18(3): 121-132, 2013.
3. HANAZAKI, N. 2001. Ecologia de caiçaras: Uso de recursos e dieta. Tese de Doutorado, Universidade Estadual de Campinas, Brasil, p.172-193.
4. BIERNACKI, P. & WALDORF, D. Snowball sampling-problems and techniques of chain referral sampling. Sociological Methods and Research, v. 10 pág.141-163. 1981.
5. THOMPSON, F. E.; BYERS, T. 1994. Dietary Assessment Resource Manual. Journal of Nutrition, 124 (sup): p. 2245S – 2317S.
6. DUFOUR, D. L.; TEUFEL, N. I. Minimum data sets for the description of diet and measurement of food intake and nutritional status. In: Moran, E. F. (org.) The comparative analysis of Human Societies. Boulder: Lynne Rienner. 97 – 128p. 1995.
7. MALINOWSKI, B. Argonautas do pacífico ocidental: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. 2.ed. São Paulo: Abril Cultural, 1978. p.424.
8. ALBUQUERQUE, U.P.; LUCENA, R.F.P. 2004. Métodos e técnicas para a coleta de dados. p. 37-62. In: U.P. Albuquerque & R.F.P. Lucena (orgs.). Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica. Recife, Editora Livro Rápido/NUPEEA.
9. AUZANI, S. C. S. Modo de vida Guarani Mbyá e segurança alimentar: reflexões sobre a área indígena Araça-í em Piraquara / PR. Espaço Ameríndio, v2. Porto Alegre, 2008. p.65-79
10. TEMPASS, M. C. Orerémbiú: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani. 2005. 156 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2005. p.34-82

REFERÊNCIAS

- ANTUNES, P. B. **Direito ambiental**. Rio de Janeiro, 2005. p.22-25
- AUZANI, S. C. S. **Modo de vida Guarani Mbyá e segurança alimentar: reflexões sobre a área indígena Araçá-í em Piraquara / PR**. Espaço Ameríndio, v2. Porto Alegre, 2008. p.65-79
- BADIE, M. C. **Rituais de iniciação e relações com a natureza entre os Guarani Mbyá**. Maná, v21, 2015. p.9-13
- BALÉE, W. **Biodiversidade e os índios amazônicos**. IN: VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo Batalha; CUNHA, Manuela Carneiro da. Amazônia: Etnologia e história indígena, São Paulo: FAPESP, 1993. p.89-98
- BAPTISTA, M. M. **O Mbyá reko (modo de ser guarani) e as políticas públicas na região metropolitana de Porto Alegre: Uma discussão sobre o etnodesenvolvimento**. 2011. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós Graduação e desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011. p.93-122
- BARTOLOMÉ, M. A. **La Situación de los indígenas en la Argentina: área chaqueña y Provincia de Misiones**, In: W. Dostal e G. Grunberg. La situación del indígena en America del Sur (aportes al estudio de la fricción inter-étnica en los índios nos andinos), Montevideo, Biblioteca Científica, 1971. p.47-52
- BEGOSSI, A. **Ecologia Humana: Um Enfoque Das Relações Homem-Ambiente**. 2013. Disponível em: <http://www.interciencia.org>
- BEGOSSI, A.; PETRERE Jr. M. **Utilização de recursos aquáticos e tecnologia entre pescadores do médio Tocantins, Go**. IN: Encontro de ciências Sociais e o mar no Brasil, 1998, São Paulo. p.9-27
- BEGOSSI, A.; CASTRO, F.; SILVANO, R. 2004. **Conclusões: ecologia humana e conservação**. IN: BEGOSSI, A. (org.). Ecologia de Pescadores da Mata Atlântica e da Amazônia. São Paulo: Hucitec. p. 313-324. p.12-26
- BIERNACKI, P.; WALDORF, D. **Snowball sampling-problems and techniques of chain referral sampling**. Sociological Methods and Research, v. 10 pág.141-163. 1981. pág.141-163.
- BONAMIGO, Z. M. B. **A economia dos mbya-guaranis: troca entre homens e entre deuses e homens na ilha da Cotinga em Paranaguá-PR**. Curitiba: 2006. Setor de Ciências Humanas Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. p.15-43
- BRASIL. **Constituição da República do Brasil**. Brasília, D. F. ,1998.

- BROCHADO, J. P. **Alimentação na floresta tropical**. UFRGS, 1977. p.23-28
- CHAPMAN, P. M. **Traditional Ecological knowledge (TEK) and scientific weight of evidence determinations**. Marine Pollution Bulletin, v.54, p. 1839-1840, 2007.
- CLASTRES, P. **A fala sagrada: mitos e cantos sagrados dos índios guarani**. Campinas: Papirus, 1990. p.69-81
- CADOGAN, L. **La tradiciones religiosas de los índios Jeguará Tenondé Porã Gué y del Guaira comúnmente llamados Mbyá, Mbya-Apyteré o Kayngué**. In: Revista de La Sociedad Científica del Paraguay, VII, I, Assunción, 1946, p. 15-47.0
- CARNEIRO, R. L. **Uso do solo e classificação da floresta (KUIKURO)**. Suma etnológica brasileira. Edição Atualizada do Hand book of South American Indians. 2. Ed. Petrópolis: FINEP, Vozes, 1987. V.1: Etnobiologia, p.47-56.
- CARVALHO, P.E.R. **Espécies florestais brasileiras: recomendações**. UNICAMP, 2003. p.11-16
- CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasi: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967 v.1. p.17-32
- CENTRO ECUMENICO DE DOCUMENTAÇÃO E INFORMAÇÃO. **Povos Indígenas no Brasil/83**. Aconteceu- especial 14, São Paulo. p.12-15
- CENTRO ECUMENICO DE DOCUMENTAÇÃO E INFORMAÇÃO. **Povos Indígenas no Brasil/84**. Aconteceu - especial 15, São Paulo. p.9-13
- CENTRO ECUMENICO DE DOCUMENTAÇÃO E INFORMAÇÃO. **Povos Indígenas no Brasil/84**. Aconteceu- especial 17, São Paulo. p.4-8
- CHASE-SARDI, M. **La situación actual de los indígenas en el Paraguay**. Centro de Estudios Antropológicos, Universidad Católica Nuestra Señora de la Asunción, 1972. p.7-16
- CHEROBIM, M. **Os índios Guarani do litoral do Estado de São Paulo: análise antropológica de uma situação de contato**. São Paulo, FFLCH/USP, coleção antropologia, 1986. p.52-68
- CLASTRES, H. **Terra Sem Mal**. São Paulo, Editora Brasiliense, 1978. p.27-46
- CLASTRES, P. **Chronique des indiens Guayaki**. Paris, Plon, 1972. p.24-27
- CONSERVAÇÃO INTERNACIONAL. 2008. **Biodiversity Hotspots**. Disponível em: <<http://www.biodiversityhotspots.org/xp/Hotspots/Pages/default.aspx>>. Acesso em 05 de jan. de 2017.

COELHO, S. S. **A situação dos indígenas no sul do Brasil.** In: W. Dostal e G. Grunberg. Op.cit. 1973. p.9-17

COSSIO, R. R. **Circulação de pessoas e plantas Mbyá Guarani entre Brasil e Argentina.** UFRGS, 2015. p.65-79

D'AMBRÓSIO, U. **Etnomatemática: Elo entre as tradições e a modernidade.** 2ª Edição. Belo Horizonte, 2002. p.48-63

DEAN, W. **A Ferro e Fogo: A História e a devastação da Mata Atlântica brasileira.** São Paulo, Companhia das Letras, 1995. p. 22-34

DIAZ, N. M. **La migración Mbya (Guarani).** Dédalo, 24, São Paulo, Museu de Arqueologia e Etnologia/USP, 1985, p. 69-147.

DIEGUES, A. C. **O mito moderno da natureza intocada.** São Paulo, HUCITEC, 1996. p.19-30

DUFOUR, D. L.; TEUFEL, N. I. **Minimum data sets for the description of diet and measurement of food intake and nutritional status.** In: Moran, E. F. (org.) The comparative analysis of Human Societies. Boulder: Lynne Rienner. 97 – 128p. 1995.

FELIPIIM, A.P. **O Sistema agrícola Guarani Mbyá e seus cultivares de milho: Um Estudo de caso na aldeia da ilha do Cardoso, município de Cananéia, São Paulo.** ESALQ, Piracicaba, 2001. p.78-136

FREITAS, A. E. C. **Estudos Complementares ao EIA/RIMA referentes ao componente indígena voltado ao processo de Licenciamento Ambiental do Sistema de reforço Eletroeletrônico à ilha de Santa Catarina e litoral catarinense.** ELETROSUL – Centrais Elétricas S.A. Porto Alegre: Neocorp, 2006. p.41-48

FRESCHI, J. M. **Olhares sobre etnoecologia: para quê e para quem.** In LITTLE, P.E. (Org) Conhecimentos tradicionais para o século XXI: etnografias da interculturalidade. São Paulo: Annablume, 2010. P.183-210.

FSMA, Fundação SOS Mata Atlântica. 1998. **Atlas da evolução dos remanescentes florestais e ecossistemas associados no domínio da Mata Atlântica no período 1990-1995.** São Paulo: Fundação SOS Mata Atlântica / Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais / Instituto Socioambiental, p. 54.

FUNAI, **Fundação Nacional do Índio** <www.funai.gov.br> Acesso em 08 de março de 2016

GADGIL, M.; BERKES, F.; FOLKE, C. **O Conhecimento indígena para a conservação da biodiversidade.** AMBIO, v.22, n. 2-3, p. 151-156, 1993.

GARLET, I. J. **Mobilidade Guarani Mbyá: história e significação.** Porto Alegre, 1997. PUC-RS. p. 24-49.

GIORDANI, R. C. F. **Comportamento alimentar entre os Guarani: Cultura e Alimentação**. Curitiba, 2012. UFP. p.32-55

GUARANI, **cultura**. Disponível em: <www.portalsaofrancisco.com.br> Acesso em 08 de março de 2016.

GUIVANT, J. S. 1997. **Heterogeneidade de Conhecimentos no Desenvolvimento Rural Sustentável**. Cadernos de Ciência e Tecnologia 14(3): p.412-447.

GUTIERREZ ESTÉVEZ, M. **El torno al estudio comparativo de la pluralidad católica**. In: R.E.I.S., 27, Madrid, 1984. p.8-11

HALL, S. **Da diáspora: Identidade e Mediações culturais**. Belo Horizonte: Ed. Da UFMG, 2003. p.19-23

HANAZAKI, N. 2001. **Ecologia de caiçaras: Uso de recursos e dieta**. Tese de Doutorado, Universidade Estadual de Campinas, Brasil, p.172-193.

HAVERROTH, M. **Agricultura indígena e princípios agroflorestais**. In: Silva, V. A. Da; ALMEIDA, A. L. S. DE; ALBUQUERQUE, U. P. DE. (Org.). Etnobiologia e etnoecologia: Pessoas e natureza na América Latina. Recife: NUPEEA, 2010. p. 307 – 320.

ISA, Instituto Sócio Ambiental. **Povos Indígenas do Brasil**. Editora Instituto sócio Ambiental. Edição 12 ,2017. ISA, 2017. p.134-342.

IKUTA, A. R. Y. **Práticas fitotécnicas de uma comunidade indígena Mbyá-Guarani, Varzinha, RS: da roça ao artesanato**. 2002. Tese (Doutorado em Agronomia) - PPGA, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2002. p.175-231

KELM, H. **Grupos indígenas de Bolívia**. In: W. Dostal e G. Gunberg. Op.cit.

KIETZMANN, D. N. **Indians and culture areas of twentieth century - Brazil. Culture área IX: Paraná**. In: Indians of Brazil in the twentieth century. Washington, Janice. p.39-44

LADEIRA, M. I. **Os Guarani na mata atlântica**. Povos indígenas no Brasil, 1996. São Paulo: Centro de trabalho indigenista, 2014. p.22-38

LADEIRA, M. I. **As demarcações Guarani, a caminho da terra sem mal**. Povos indígenas no Brasil 1996/2000. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2000. p.7

LADEIRA, M. I.; FELIPIM, A. **Teko Mbaraeterã: Fortalecendo nosso verdadeiro Modo de Ser**. São Paulo: Centro de Trabalho Indigenista, 2005. p.19-22

LADEIRA, M. I.; MATTA, P. **Terras Guarani no Litoral: as matas que foram reservadas aos nossos antigos avós**. São Paulo: Centro de Trabalho Indigenista, 2004. p.10-15

LADEIRA, M. I. **Espaço Geográfico Guarani Mbyá: Significado, Constituição e uso.** São Paulo: Ed UNESP, 2008. p.22-47

LADIO, A. H. **Uso y conservación de plantas silvestres com órganos subterráneos alimentícios em comunidades Mapuche de la estepa patagônica de la Argentina.** In: ALBUQUERQUE, U. P. de; ALMEIDA, C. de F. C. B. R. (Org.) **tópicos em conservação etnobotânica de plantas alimentícias.** Recife: NUPEEA, 2006. p. 51-72.

LARAIA, R. B. **Tupi: índios do Brasil atual.** São Paulo, FFLCH/USP, coleção antropologia, 1986. p.6-9

LE GOFF, J. **História.** In: LE GOFF, Jacques **História e Memória.** 5ª. Campinas, SP, :2003. p.29

LICHTI, F. **Poliantéia de Bertioga.** Editora Vice Rei, 2002. p.57-89

LITTLE, P. E. **Territórios Sociais e Povos Tradicionais no Brasil: Por uma antropologia da territorialidade.** Série Antropologia. N. 322. Brasília: DAN/UNB. 2002. p.13-17

LOTTA, G. S. **20 Experiências de Gestão Pública e Cidadania.** Rio de Janeiro: Programa Gestão Pública e Cidadania/ Fundação Getúlio Vargas, 2003. p.22-31

MALVICINIO, D. **Cartilha: O Manejo sustentável do Juçara na Terra Indígena Guarani do Ribeirão Silveira.** São Paulo: Instituto para o Desenvolvimento Sustentável do Vale do Ribeira, 2007. p.12-24.

MARQUES, R. **Professores, família e projeto educativo.** Porto PT: Asa editores, 2001. p.16

MAZZOLENI, G. **Huave: la rifondazione quale constanze.** In: L'America Rifondata - analisi di tre rispaste indigene alloccidente. Roma, La Goliardica Editrici, 1981. p.19-21

MELIÁ, B; MUNZEL, C. **Ratones y Jaguares.** In: Bastos, Augusto Roa (ed.). **Las Culturas Condenadas.** México, Siglo XXI, 1978. p.2-13

MELIÁ, B. **El Guarani Conquistado Y Reducido.** Assunção: Universidade Católica,1986. p.5-8

MELIÁ, B; ALMEIDA V.; MURARO, M. S. **O Guarani: uma bibliografia etnológica.** Santa Maria, FUNDAMES/Pró Memória, 1987. p.3-8

MELIÁ, B. **El modo de ser Guarani en la primera documentación jesuítica (1549/1639).** In: **Revista de Antropologia**, vol. 25,1981, p. 9-14.

MELIÁ, B. **A experiência religiosa Guarani.** In: **O ROSTO INDIO DE DEUS**, São Paulo, Vozes, Série VII, Desafios da Religião do Povo, Tomo I, 1989. p.2-3

METRAUX, A. **A religião dos tupinambás - e suas relações com a das demais tribos tupi-guaranis**. São Paulo, CENAC/EDUSP, 1979. p.15

METRAUX, A. **The Guarani**. In: Handbook of South America Indians. Washington, Steward, J. ed., Bureau of American Ethnology, bulletin 143 III, 1948, p. 69-94

MONTOYA, R. **La cultura Quechua Hoy**. Lima: Hueso Húmero Ediciones, 1987. p.7

NIMUENDAJU, K. **Los mitos de creación y de destrucción del mundo como fundamento de la religión de los Apapokuva-Guarani**. Lima, Centro Amazônico de Antropologia y Aplicación Prática. 1978. p.4-7

OURIQUES JÚNIOR, A. **A tradição da caça entre um grupo guarani mbyá**. UFSC, 2014. p.46-74

PIERRE, D. C. **Corporalidade no pensamento Guarani Mbyá**. USP, 2013. p. 134-159

PNGATI, **Terra Indígena Ribeirão Silveira**. Disponível em: <http://cggamgati.funai.gov.br>

POMPA, C. **Il Mito dela terra senza male**. In: L'America Rifondata. Op.cit. p.12

RANDALL, E.; SANJUR, D. **Food Preferences – Their Conceptualization and Relationship to Consupntion**. Ecology of Food and Nutrition, p. 151 – 161. 1981

RODRIGUEZ, J. E. B. **Estratégias econômicas, políticas e religiosas na mito-práxis mbyá guarani**. PPGAS / UFRGS: Porto Alegre, 1999. P.17-22

ROSA, A. O; MACHADO, N. T. G; FIEGENBAUM, J. **Aspectos da Subsistência guarani com enfoque ao estudo zooarqueológico de uma ocupação no Vale do Taquari, Rio Grande do Sul**. Documentos, São Leopoldo, n.11, p. 135-148, 2000.

SESAI. **Secretaria especial de saúde indígena**. Disponível em <<http://www.saude.gov.br/sesai>> acesso em 08 de novembro de 2016.

SIASI. **Sistema de informação da atenção à saúde indígena**. Disponível em< <http://sis.funasa.gov.br/siasi/>> acesso em 08 de novembro de 2016.

SCHADEN, E. **Aspectos Fundamentais da Cultura Guarani**. Editora: Difusao Europeia, 1962. p.32-48

SCHADEN, E. **Religião Guarani e Cristianismo**. São Paulo, Revista de Antropologia, vol. 25, p. 13-21, 1982.

SCHADEN, E. **Aspectos Fundamentais da Cultura Guarani**. São Paulo: EDUSP, 1974. p.9-16

SCHWARTZMAN, S. **Desenvolvimento, meio ambiente e povos indígenas**. IN: Tempo e presença. Rio de Janeiro n. 2000. p.24-26

SILVA, M. C. G. da. **O papel da mulher na identidade alimentar mbyá-guarani: a aldeia V'ya – Major Gercino (SC)**. Espaço Ameríndio, Porto Alegre, v. 9, n. 3, jul./dez. 2015. p. 131-154

SOCIOAMBIENTAL, Instituto. **Guarani Mbyá – Povos Indígenas do Brasil**. Disponível em:<http://pib.socioambiental.org/pt/povo/guarani_mbya>.

SOUZA, J. O. C. de. **Uma introdução ao sistema técnico econômico Guarani**. Dissertação de Mestrado em Antropologia Social- PPGAS/UFRGS: Porto Alegre, 1987. p. 46-74

TEMPASS, M. C. **Orerémbiú: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani**. 2005. 156 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2005. p.34-82

TEMPASS, M. C. **Antropologia e comida**. In: ASSIS, Valéria Soares de (Org.). Antropologia, cultura e educação. Maringá: EDUEM, 2005b. p. 87-109. (Coleção Formação de Professores EAD, 8).

TEMPASS, M. C. **A alimentação tradicional dos Mbyá-Guarani: saberes e fazeres**. In: Reunião Brasileira de Antropologia: saberes e práticas antropológicas – desafios para o século XXI, 25. 2006, Goiânia. Anais da 25ª RBA. Goiânia: ABA; UCG; UFG, 2006a. 2 CD-ROM. p.225-241.

TEMPASS, M. C. **Comida e gênero entre os Mbyá-Guarani**. Caderno Espaço Feminino, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 287-312, jan.-jul. 2008.

TEMPASS, M. C. **O poder culinário entre os Mbyá-Guarani**. Slow Food Brasil. Coluna Alimentação e Cultura. 2009. Disponível em:<<http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/308/95/>>. Acesso em: 12 fev. 2017.

THOMAZ, O. R. **A Antropologia e o Mundo Contemporâneo: Cultura e Diversidade**. In: LOPES e GRUPIONI (Orgs.). A Temática Indígena na Escola. Brasília/São Paulo: MEC/MARI/UNEESCO, Brasília,1995. p.26-34

THOMPSON, F. E.; BYERS, T. 1994. **Dietary Assessment Resource Manual**. Journal of Nutrition, 124 (sup): p. 2245S – 2317S.

VERDUM, R.; ARAÚJO, A. **Experiências de Assistência Técnica e Extensão Rural junto aos Povos Indígenas: O Desafio da Interculturalidade**. Brasília, 2010. p.12-19

VIETTA, K. Mbya: **Guarani de verdade**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 1992. p.41-52

ZUCHIWSCHI, E. Limitações ao uso de espécies florestais nativas pode contribuir com a erosão do conhecimento ecológico tradicional e local de agricultores familiares. Acta bot. Brás. Porto Alegre, V.24, n.1, p.270-282, 2010.

ANEXOS

ANEXO 1 – Ficha de campo: Etnoecologia, dieta e tabus alimentares

DADOS PESSOAIS

Local: _____ Data: / / .

Nome: _____ Apelido: _____ Idade: _____

Cônjuge: _____

Cidade/Comunidade onde nasceu: _____

Cidade/Comunidade onde mora atualmente: _____

Desde quando mora nesta Comunidade/Cidade: _____

Profissão do pai: _____

Escolaridade _____ nº de filhos: FT: _____ FH: _____ FM: _____

Atividade Econômica:

Principal: _____

Outras: _____

Preferências Alimentares

1. Que alimentos que você e sua Família mais gostam de comer?	Tipos?	Porque?	Frequência? (os mais consumidos).
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

Aversões alimentares

2. Quais os alimentos que você e sua família <u>NÃO</u> comem?	Tipo?	Porque?	Transmissão?
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

Indicações medicinais

3. Quais os alimentos consumidos em Caso de doença?	Porque?	Tipo de doença?
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Proibições

4. Quais os alimentos <u>NÃO</u> Consumidos em Caso de <i>DOENÇA</i> ?	Porque?	Tipo de doença?
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Uso medicinal

5. Algum alimento é utilizado como remédio? Qual?	Como?	Parte utilizada?	Doença?
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

Recordatório alimentar (24H):	
Café da manhã	
Almoço	
Lanche	
Jantar	
Observação:	

ANEXO 2 – Autorização de ingresso em Terra Indígena emitido pela FUNAI

21/08/2017

:: SEI / FUNAI - 0218899 - Ofício ::



0218899

08620.005246/2017-39



MINISTÉRIO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA
FUNDAÇÃO NACIONAL DO ÍNDIO
SBS Quadra 02 Lote 14 Edifício Cleto Meireles, - Bairro Asa Sul
CEP 70070-120 Brasília - DF
61 3247 6546 - <http://www.funai.gov.br>

Ofício nº 134/2017/AAEP-FUNAI

À Sua Senhoria a Senhora,
JAQUELINE CABRAL ALVES
Rua: Rubens Rodrigues, nº 116
Santa Rosa - Guarujá
Cep: 11431-440 - São Paulo - Litoral

Assunto: **Ingresso em Terra Indígena, Processo nº 08620.005246/2017-39.**

Senhora Jaqueline Alves,

1. Refiro-me à solicitação de autorização para ingresso na Terra Indígena Ribeirão Silveira, povo Guarani M'Bya, para a realização da pesquisa intitulada "Ñande Reko: um diálogo entre o conhecimento ecológico local e a extração de recursos naturais pelos índios Guarani M'Byá, na Reserva Indígena Ribeirão Silveira em Bertioga/SP" e "A relação entre cultura e dieta dos índios Guarani da Aldeia Rio Silveira em Bertioga/SP".
2. O ingresso em terra indígena está regulamentado pela Portaria nº 177/PRES/2006, que trata do direito autoral/uso de imagens dos indígenas, e pela Instrução Normativa nº 001/PRES/1995, que regulamenta a pesquisa científica. Tais normativas podem ser acessadas pelo site da Funai, www.funai.gov.br/index.php/servicos/ingresso-em-terra-indigena, no qual também é possível obter orientações para o pedido de autorização de ingresso em terra indígena.
3. As autorizações para ingresso em terra indígena são de competência exclusiva da Presidência da Funai, após a instrução de processo administrativo, observando-se a anuência prévia dos representantes dos povos indígenas envolvidos, conforme disposto na Convenção 169 da OIT, nos artigos 6º e 7º.
4. Pesquisas envolvendo seres humanos deverão ser submetidas ao Sistema Comitê de Ética em Pesquisa/ Comissão Nacional de Ética na Pesquisa – CEP/CONEP, conforme Resolução Nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde – CNS, do Ministério da Saúde, para emissão de parecer de ética na pesquisa.
5. Ademais, verificou-se a ausência dos seguintes documentos, necessários ao prosseguimento do processo de autorização de ingresso em terra indígena:

- Parecer de análise de mérito por parte do CNPq, da Coordenação do Programa de Pesquisa em Gestão de Ecossistemas –COGEC - Ciências da terra e Meio Ambiente, Coordenador: Everton Santos, cogee@cnpq.br. Tel: 21089385; 219391; 32119725;

21/08/2017

:: SEI / FUNAI - 0218899 - Ofício ::

- Parecer de ética do Sistema CEP/CONEP;
- Termo de Compromisso para uso de imagem, de som e de voz de indígenas na realização da pesquisa (conforme modelo anexo, preencher, assinar e encaminhá-lo em original).

6. Eventuais esclarecimentos poderão ser feitos pelo telefone (61) 3247-6026 e e-mail aaep@funai.gov.br.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **CRISTINE APARECIDA MUNIZ MENEZES, Chefe de Gabinete da Presidência**, em 30/05/2017, às 20:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site: http://sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0218899** e o código CRC **953E3C58**.

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 08620.005246/2017-39

SEI nº 0218899

ANEXO 3 – Parecer CONEP para aprovação do projeto de pesquisa

COMISSÃO NACIONAL DE ÉTICA EM PESQUISA



PARECER CONSUBSTANCIADO DA CONEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: Uso de Recursos Naturais e Etnoecologia de Populações Indígenas

Pesquisador: Milena Ramires

Área Temática: Estudos com populações indígenas;

Versão: 4

CAAE: 74108317.4.0000.5513

Instituição Proponente: Universidade Santa Cecília - UNISANTA/SP

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 2.517.772

Apresentação do Projeto:

As informações contidas nos campos Apresentação do Projeto, Objetivo da Pesquisa e Avaliação dos Riscos e Benefícios foram retiradas do arquivo "PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_866602.pdf" gerado a partir das informações inseridas pelo Pesquisador Responsável do estudo na Plataforma Brasil em 22/01/2018.

INTRODUÇÃO

Compreender que as populações humanas estão intrinsecamente relacionadas ao ecossistema é de incomensurável importância no que tange à conservação. Logo, essa concepção revela informações importantes sobre o uso de recursos naturais por populações humanas e a manutenção da biodiversidade (BEGOSSI, 2004). As populações costeiras, além de conviverem com a biodiversidade, atribuem nomes e classificações próprias das espécies. Dessa forma, a cultura permite às populações tradicionais, compreender a biodiversidade, representar, extrair e maneja-la frequentemente (DIEGUES & ARRUDA, 2001). O uso e manejo de recursos naturais são realizadas pela humanidade em distintas sociedades no planeta. Ecossistemas foram transformados, plantas e animais foram realocados por interferência humana e recursos diversos foram e continuam sendo extraídos e consumidos para subsistência. Distintos grupos humanos, assim como os indígenas, dispõem um vasto etnoconhecimento ecológico, preservando assim, a diversidade biológica, bem como, seu patrimônio cultural (TOLEDO & BARRERA-BASSOLS, 2010; ANDERSON,

Endereço: SEPN 510 NORTE, BLOCO A 3º ANDAR, Edifício Ex-INAN - Unidade II - Ministério da Saúde
Bairro: Asa Norte **CEP:** 70.750-521
UF: DF **Município:** BRASÍLIA
Telefone: (61)3315-5878 **E-mail:** conep@saude.gov.br

COMISSÃO NACIONAL DE ÉTICA EM PESQUISA



Continuação do Parecer: 2.517.772

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_866602.pdf	22/01/2018 21:44:42		Aceito
Outros	Respostas_parecer_CONEP2.pdf	22/01/2018 21:41:24	Milena Ramires	Aceito
Outros	FUNAI_Autorizacao_de_ingresso_em_TL.pdf	05/12/2017 16:49:28	Milena Ramires	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_proj_Indigenas_reformulado_2.doc	05/12/2017 16:44:34	Milena Ramires	Aceito
Declaração de Pesquisadores	Respostas_parecer_CONEP2356232.pdf	23/11/2017 16:10:53	Milena Ramires	Aceito
Declaração de Pesquisadores	Declaracao_de_nao_acesso_ao_Patrimonio_genetico_nao_patente.pdf	23/11/2017 16:09:00	Milena Ramires	Aceito
Outros	carta_apresent_Solange.pdf	21/08/2017 18:19:37	Milena Ramires	Aceito
Outros	carta_apresent_Jaqueline.pdf	21/08/2017 18:18:40	Milena Ramires	Aceito
Outros	Declaracao_de_nao_acesso_ao_Patrimonio_genetico.pdf	21/08/2017 18:18:15	Milena Ramires	Aceito
Outros	_SEI_FUNAI0218899.pdf	21/08/2017 18:17:04	Milena Ramires	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Uso_de_recursos_e_etnoecologia_de_indigenas_2.pdf	21/08/2017 18:16:14	Milena Ramires	Aceito
Folha de Rosto	digitalizar0001.pdf	28/06/2017 08:51:42	Milena Ramires	Aceito

Situação do Parecer:
Aprovado

BRASILIA, 01 de Março de 2018

Assinado por:
Jorge Alves de Almeida Venancio
(Coordenador)

Endereço: SEPN 510 NORTE, BLOCO A 3º ANDAR, Edifício Ex-INAN - Unidade II - Ministério da Saúde
 Bairro: Asa Norte CEP: 70.750-521
 UF: DF Município: BRASILIA
 Telefone: (61)3315-5878 E-mail: conep@saude.gov.br