Políticas Indigenistas na Aldeia e Práticas Alimentares entre os Guarani-Mbya

Nádia Heusi Silveira^a

Este artigo descreve e analisa eventos alimentares observados entre os Guarani-Mbya, tendo como pano de fundo o reordenamento das alianças com os brancos decorrente das mudanças nas políticas indigenistas brasileiras. Propõe-se examinar as práticas alimentares guarani-mbya, em seus aspectos sociológicos e cosmológicos, para mostrar como se dão, na aldeia Tekoa Marangatu, as redes de relações que incluem os Guarani-Mbya e os brancos. Através dos modos de preparar, servir e comer que constituem os eventos alimentares mbya, evidencia-se um movimento alternado que se direciona, ora para o interior, ora para o exterior, quando seu alcance se estende aos brancos. São identificados, assim, um vetor centrífugo e outro centrípeto na comensalidade guarani-mbya.

Alimentação Guarani; Evento Alimentar; Comensalidade; Política Indigenista; Guarani-Mbya.

Uma liderança guarani-mbya disse, certa vez, que os índios estão globalizados. Ele se referia às conexões entre o movimento indígena local e o macrorregional, ao explicar como as lideranças guarani locais se fazem representar atualmente na Comissão Nhemongueta¹ e, desde este núcleo catarinense, participam em instâncias como a Comissão

^a Doutora em Antropologia Social pela Universidade Federal de Santa Catarina. Email: nheusi@yahoo.com.br.

Yvy Rupa e o Encontro Continental Guarani, que reúnem, respectivamente, povos guarani do sul e sudeste do Brasil, e dos países latino-americanos.

A organização dos povos guarani que vivem no território brasileiro, em comissões articuladas ao movimento indígena mais amplo, é relativamente recente e acompanha as mudanças no cenário indigenista no Brasil e em toda América do Sul. Jackson e Warren (2005) mostram que as reformas constitucionais que ocorreram em vários países do continente, no final do século XX, levaram à valorização das diferenças e da indianidade, num contexto transnacional de defesa dos direitos humanos e do ambientalismo (ver também Oliveira 2001).

No Brasil, a aproximação de lideranças de diferentes povos indígenas favorecida por instâncias relacionadas às políticas públicas, após a promulgação da Constituição Federal de 1988, tem promovido a articulação de alianças, no plano supralocal, de importância central na contemporaneidade, visto que permite, entre outras coisas, a circulação dos mais diversos conhecimentos necessários à vida nas aldeias com as peculiaridades do presente.

Considera-se, neste artigo, que os Guarani-Mbya se defrontam com uma necessidade de aproximar-se dos brancos que, se não é inédita em sua história, está vinculada a uma destruição ambiental sem precedentes. Esse contexto impulsiona transformações de várias ordens, desde o reordenamento das suas redes de relações e articulações políticas, nos termos esboçados acima, a certas mudanças em suas práticas econômicas e alimentares. No entanto, o impacto dessas mudanças não trouxe maiores consequências sobre a estética e a ética alimentar guarani.

Este artigo irá tratar dos eventos alimentares acionados entre os Guarani-Mbya como uma das maneiras de reforçar e ampliar sua rede de relações, a qual envolve diversos grupos locais e também os brancos. A descrição das práticas alimentares contribui para explicitar a ocorrência de modos distintos de comensalidade que, por um lado,

ênfatizam as diferenças dos Mbya entre si e, por outro, neutralizam as diferenças entre os Mbya e os brancos.

Os dados etnográficos apresentados a seguir resultam da pesquisa realizada em Tekoa Marangatu², uma aldeia localizada na zona rural do município de Imaruí, no litoral catarinense. Esta aldeia era formada à época por 120 pessoas, em média, as quais ocupavam uma área demarcada de 68 hectares. O número de moradias variou ao longo da pesquisa, mas não ultrapassou 20 conjuntos residenciais, os quais se distribuíam em uma disposição espacial definida pelas relações de parentesco próximo. A denominação conjunto residencial tem em vista que cada ‘casa’ é formada, na verdade, por um conjunto de pequenas casas, feitas de materiais diversos, as quais ocupam um pátio comum. Feito esse esclarecimento, daqui para frente, os conjuntos residenciais serão referidos como casas, a fim de não dar tanto destaque ao aspecto físico da moradia e sim ao grupo de residentes. Cada desses conjuntos residenciais é habitado por uma família nuclear que compartilha o fogo culinário no dia a dia e, frequentemente, com ela residem outros parentes próximos³.

Todas as famílias nucleares desta aldeia reconheciam algum grau de parentesco entre si e, por outro lado, identificaram quatro parentelas no local. As parentelas são formadas por, ao menos, três gerações de parentes consanguíneos e afins, os quais residem no mesmo grupo local e se identificam como uma ‘família-grande’. Contudo, os membros da parentela podem residir em mais de um grupo local ou aldeia. O casal mais velho é considerado o casal cabeça da parentela, de acordo com Pereira (2004), para quem os demais membros prestam solidariedade econômica e política. Os cabeças de parentela têm prestígio de liderança que extrapola a aldeia onde vivem e abrange o complexo de aldeias formado pelas redes de parentesco entre os Mbya de Marangatu e diversos outros grupos locais.

Além das moradias, em Tekoa Marangatu há uma escola de ensino fundamental e um posto de saúde, de modo que eles convivem durante a semana com professores e profissionais de saúde que passam

o dia na aldeia. A presença constante dos brancos propicia delinear distinções entre dias de semana e finais de semana. Nos dias de semana a escola e o posto de saúde se tornam espaços de convergência dos Mbya e seus arredores são sempre movimentados durante o dia. Com mais frequência nos finais de semana se fazem as reuniões comunitárias, os encontros festivos e os mutirões. As festas acontecem de dia ou de noite, com comida, bebida e música, em geral para comemorar aniversários, como parte dos torneios de futebol ou para acolher visitantes de outras aldeias.

Depois de uma década estabelecidos em Imaruí, alguns Guaraní-Mbya que vivem na aldeia construíram relações sociais e comerciais duradouras com os demais moradores desta parte do município. Especialmente os homens mbya participam em eventos locais, como jogos de futebol, em trabalhos pontuais para pequenos e médios proprietários rurais do entorno, ou ainda, frequentam bares, bingos e festas que acontecem na região. Outro vínculo comum se dá a partir da busca de tratamentos de saúde. Alguns moradores do entorno reconhecem a eficácia das terapias medicinais mbya, particularmente para problemas crônicos ou mal definidos pela biomedicina.

Embora em Tekoa Marangatu não sejam acolhidas como residentes as famílias originadas de casamentos interétnicos⁴, não se pode dizer que esses Guaraní-Mbya constituam um grupo restrito ou socialmente isolado. É bem o contrário. Este texto tem em vista que os Mbya são parte de uma rede de relações, que os liga a outras aldeias guarani e também ao entorno social onde vivem. Esse é o panorama em que se insere a análise das variações nos modos de fazer, distribuir os alimentos e comer – aqui denominados como vetores centrífugo e centrípeto da comensalidade.

Argumenta-se que a alternância dos eventos alimentares é uma maneira de produzir a inserção dos Mbya numa ampla rede de relações, ao mesmo tempo em que permite a manutenção das particularidades de cada parentela, bem como a autonomia entre seus membros. De um lado, as refeições familiares constituem o vetor centrípeto, que

produz diferença entre pessoas assemelhadas, os parentes. De outro, as refeições coletivas nas festas agregam pessoas distantes, que não são parentes, inclusive os brancos, e aproximam pessoas a princípio diferentes, compondo o vetor centrífugo da comensalidade. Para examinar esses aspectos das práticas alimentares, primeiro serão descritas as características mais gerais da alimentação, para depois abordar as variações nos eventos alimentares e, por fim, mostrar que para os Guarani-Mbya, reforçar alianças é tão fundamental quanto manter as diferenças entre cada parentela.

Práticas alimentares diárias em Tekoa Marangatu

A alimentação é um tópico de grande importância na vida diária dos Guarani-Mbya. Outros estudos que exploram as práticas alimentares mbya a partir de abordagens diversas (Tempass 2010; Giordani 2012), confirmam este dado. Além da ênfase na comida como marcador de identidade, à maneira descrita por Gow (1991) sobre os Piro, os Mbya preconizam dietas ao longo da vida para fortalecer o corpo, bem como prevenir doenças e estados corporais indesejados.

As práticas alimentares guarani-mbya vem mudando bastante em tempos recentes, mas certas características se mantêm como especificidades de sua cultura alimentar. A literatura etnográfica sobre os Guarani, como também os relatos dos mais velhos em Tekoa Marangatu, indicam que havia grande investimento na agricultura, além da caça, pesca e coleta de frutos e insetos nas matas do entorno em que habitavam. Uma mulher mbya na faixa dos 70 anos contou que, quando era menina, sua família vivia do que produzia. Trocavam ou vendiam víveres, artesanatos e peles de animais com os brancos para adquirir ferramentas de metal, tecidos, sal, entre outros. Contudo, comiam basicamente o que era produzido na aldeia. Seu irmão mais velho lembra que quando eram pequenos seus pais não os permitiam comer alimentos enlatados ou feitos na cidade, com a preocupação de que essas comidas enfraqueceriam as crianças. Isso mudou radicalmente,

pois se pode notar agora que as crianças mbya ganham guloseimas, salgadinhos e refrigerantes cada vez que vão à cidade com seus parentes adultos.

Podem-se creditar essas mudanças, grosso modo, à ocupação, destruição e privatização crescente da mata atlântica, no litoral brasileiro, nas últimas décadas, bem como à monetarização da economia guarani-mbya⁵. Atualmente, não é possível aos Guarani-Mbya viver apenas dos produtos da roça e da mata, pois os recursos ambientais no espaço da aldeia e seu entorno são exíguos e, além disso, seu estilo de viver já é outro. Em boa parte do ano, o que se vê ser preparado nas casas da aldeia são alimentos comprados em mercearias e pequenos mercados da região, de vendedores ambulantes, ou ainda, doados pelo governo ou por pessoas que os querem ajudar.

O milho, que foi um dos alimentos básicos dos Guarani por séculos (Noelli 1994; Melià 1990; Schaden 1974), é agora raro de encontrar nas refeições diárias, exceto no período da colheita, no verão, quando uma pequena quantidade de milho verde é usada nas casas. Aipim, batata-doce, feijões, amendoim, melancia, além do milho, são os principais cultivos produzidos na aldeia e incorporados à alimentação atual. Praticamente em todas as casas havia uma roça, mas são pequenas áreas, e por isso conseguem produzir pouca quantidade de alimentos. Há uma roça maior em Tekoa Marangatu, coletiva, cujos produtos muitas vezes são vendidos para fazer algum dinheiro.

Um dado significativo é a homogeneidade no tempo e no espaço dos modos de preparar o milho entre os povos guarani. É possível encontrar várias descrições sintéticas sobre o modo de fazer e os nomes das comidas de milho dispersas na literatura sobre os Guarani que compreende os últimos cem anos. Ao confrontar algumas receitas publicadas décadas atrás com as preparações que observadas em Marangatu vê-se considerável semelhança. Landa & Noelli (1997) notaram o mesmo quando compararam dados contemporâneos àqueles de Ruiz de Montoya. Silveira (2011), por sua vez, faz uma comparação entre o

uso culinário do milho e do trigo na alimentação contemporânea para argumentar que a incorporação de novos itens alimentares representa a manutenção da culinária mbya.

Hoje, a forma mais comum de consumir milho nesta aldeia é por meio do preparo de farofa feita de fubá (comprado nos mercados ou recebido em doação) que geralmente acompanha o feijão cozido. Um tipo de refeição bem mais presente nas casas são os bolinhos fritos de trigo (*xipa*) acompanhados de café preto. Também se encontram na rotina alimentar destes Guarani-Mbya várias combinações entre feijão preto cozido e arroz, macarrão, farofa de trigo (*revíro*) ou de milho (*rora*) e outros complementos.

O café tornou-se um item fundamental que acompanha todas as refeições, especialmente no inverno. No verão há quem prefira refrigerantes ou sucos. A carne de frango é, talvez, o tipo de carne mais consumido em Tekoa Marangatu, porém, grande parte das vezes as refeições são compostas somente por alimentos vegetais. Nem todos os homens da aldeia usam armadilhas para caçar tatus, quatis e aves que ainda se encontram na mata, mas em algumas casas estas carnes de caça são também consumidas eventualmente. Além disso, uma boa quantidade de peixes é preparada no verão, quando são pescados nos rios da região ou comprados.

Enfim, o que se come ao longo do dia varia conforme a época do ano, de acordo com a disposição dos homens e mulheres em produzir produtos alimentares e com a disponibilidade de recursos da família para comprar mantimentos. Vale notar que as famílias nucleares formadas por casais mais jovens tendem a agregar em sua alimentação diária mais alimentos processados, como bolachas, salgadinhos, laticínios, embutidos etc., ao passo que os casais mais velhos preferem alimentos que se assemelham ao que se produz na aldeia, como os grãos, batatas, carnes não processadas, frutas e outros vegetais.

No período escolar, o que é consumido diariamente na aldeia inclui não somente o que as mulheres preparam em suas casas, mas também a merenda da escola. Isso acrescenta uma variante às práticas

alimentares, pois na escola, considerada um espaço dos brancos, as merendas tendem a se afastar do que é a comida guarani.

Em geral, nas casas, são feitas duas ou três refeições ao dia, com horários variáveis conforme afazeres e hábitos de cada família nuclear. No entanto, quase todos evitam comer após anoitecer. Este cuidado associa-se à dimensão cosmológica das práticas alimentares, que envolve as relações entre humanos e não humanos. Isto é, as relações com os espectros dos Mbya falecidos, os seres que protegem os elementos da mata, conhecidos como ‘donos’, as divindades etc. O uso da erva-mate e do tabaco pelos Guarani-Mbya, na forma de chimarrão e cachimbo, respectivamente, é também ligado a estas relações cosmológicas.

O chimarrão é tomado bem cedo, antes do alvorecer, especialmente naquelas casas onde moram os cabeças de parentela. É quando se conversa sobre o que se sonhou em volta do fogo. Como notaram Ciccarone (2001) e Montardo (2009), essa é a melhor forma de começar o dia para os Guarani-Mbya. Ao longo do dia o chimarrão é usado nos momentos de conversas familiares e oferecido às visitas que chegam às casas, sejam da aldeia ou não, como expressão de cordialidade.

A fumaça do tabaco produzida no cachimbo tem efeito, sobretudo, protetor⁶. Os Guarani-Mbya dizem que ela espanta seres maléficos e, por outro lado, inspira bons pensamentos e boas palavras. Nos momentos de aconselhamento, nas reuniões e nas práticas xamânicas os Guarani-Mbya usam sempre o cachimbo. Além disso, há aqueles que gostam de acender o cachimbo frequentemente durante o dia, enquanto outros usam cachimbo apenas em eventos mais ritualizados. Enfim, evidencia-se, desta perspectiva, que a alimentação diária é regida pelo ciclo solar e marcada, nos momentos de transição entre dia e noite, pelo uso do tabaco.

A recomendação de abstinência noturna, juntamente com as dietas preconizadas em várias fases da vida (ver Silveira 2011), normalmente baseadas em pequenas quantidades de alimentos cultivados, bem como na evitação de sal, açúcar e carne de grandes animais, apon-tam para um valor fundamental aos Guarani que é a moderação. Nas

refeições domésticas ou festivas nunca presenciei um consumo por demais exagerado, ao contrário, prevalecia entre os Guarani-Mbya certa austeridade nas práticas alimentares em geral. Austeridade que Melià (1989) estende à maneira de dormir e ao modo de viver dos Guarani.

A ética alimentar é associada ao um vínculo com as divindades, fundante do bom viver para os Guarani-Mbya, e que, idealmente, precisa ser mantido. No que diz respeito às regras de etiqueta e a estética alimentar, descreve-se adiante como as características dos eventos alimentares colocam em relevo distintas escalas sociológicas nas relações guarani-mbya.

Os eventos alimentares mbya, a comensalidade e suas nuances

Os momentos de comer em casa não constituem necessariamente refeições compartilhadas para os Guarani-Mbya. Quer dizer, embora haja momentos em que os co-residentes se reúnam para comer, é comum encontrar alguém comendo separado porque não estava presente quando todos comiam ou porque sentiu vontade. No entanto, mesmo que só uma pessoa esteja comendo, geralmente está junto de outras, perto do fogo ou no pátio da casa, conversando.

A comida entre os Guarani-Mbya é partilhada junto com conversas, que podem tratar de assuntos os mais variados. O fogo de chão é um elemento central da socialidade mbya. Mesmo naquelas casas que têm fogão a lenha ou a gás – que são poucas em Tekoa Marangatu – o fogo é utilizado diariamente e é um lugar privilegiado para as conversas íntimas, em torno do qual são compartilhados ainda o chimarrão e o cachimbo.

Na casa onde estive hospedada numa das estadias na aldeia, o fogo culinário era compartilhado entre um casal jovem com seus filhos e os pais do esposo, num total de nove co-residentes. Nesta casa era difícil um dia em que não aparecia alguém de uma outra casa para comer, pois o casal mais velho encabeça uma das parentelas que vive na aldeia. A nora desse casal cabeça de parentela ficava responsável pelo preparo da comida. Muitas vezes, na primeira refeição do dia, ela preparava mais cedo algo rápido, apenas para as crianças, por exemplo, bolinhos de trigo fritos e café com leite, para depois fazer a

comida dos adultos, como macarrão, farofa de milho etc. Em geral, havia uma refeição no meio da manhã e outra no começo da tarde. Alguns dias havia duas refeições de tarde. No período letivo as crianças maiores faziam ao menos uma refeição na escola. E depois que sol se punha não era mais servida comida nesse fogo.

Às vezes, as pessoas já estavam reunidas ao redor do fogo antes de a mulher começar o preparo da comida, tomando café, chimarrão ou apenas se aquecendo e proseando. Quando a comida estava pronta, ela chamava todos para se servirem ou, às vezes, preparava um prato a cada vez e ia passando aos que estavam ali. Enquanto todos os familiares que estavam presentes não estivessem servidos ela permanecia atenta, só então preparando um prato para si. Quando sobrava, a comida era guardada num jirau para a próxima refeição ou para os retardatários. Sua sogra costumava preparar alguma comida só para si neste mesmo fogo, como, por exemplo, batata doce assada, bolinho de trigo assado e farofa de milho, depois que os demais já tinham comido. Usava também um segundo fogo de chão que fica na casa de reza (*opy*), pois é uma das mulheres que dirige as práticas xamânicas na aldeia. O primeiro chimarrão do dia, preparado ao acordar, é tomado por esta parentela ao redor do fogo que fica na casa de reza.

Assim, no desenrolar dos dias, em torno do fogo de chão nas casas, são reforçadas determinadas relações no interior de cada parentela, já que certas famílias recebem visitas frequentes de homens, tanto solteiros quanto casados, que se somam aos co-residentes para comer. Esse predomínio da circulação masculina nas casas da aldeia se replica no deslocamento entre aldeias.

Além do trânsito dos comensais, as trocas de alimentos no interior de uma parentela são corriqueiras. Em geral, envolvem os produtos da roça e gêneros que são comprados, como farinha de trigo, feijão e chimarrão. Entre os Guarani-Chiripa, Reed (1995) observou que grande parte dos presentes de comida era porções de carne, porém o autor não esclarece se a carne era oferecida crua ou cozida. Em Tekoa Marangatu os alimentos são dados predominantemente crus. Geral-

mente, uma mulher pede a outra, com quem tem mais intimidade, algo que esteja precisando ou querendo fazer. Interessante frisar que, enquanto os homens circulam como comensais entre as casas, são as mulheres que promovem as trocas e a circulação de produtos alimentares. Mas ambos os movimentos reafirmam as relações no interior da parentela. Não foi perceptível qualquer orientação bem marcada nessas trocas de alimentos, ou seja, diria que há um trânsito multidirecional que circunscreve a parentela, em vez de realçar relações de parentesco específicas.

Por outro lado, é curioso que mesmo havendo um espaço destinado a servir de cozinha nas casas, o lugar de fazer comida é variável. Na casa em que fiquei, nos dias aprazíveis, com sol quente de inverno, o fogo era transferido para fora, no pátio, e as refeições eram feitas ao ar livre. Quando estava muito úmido ou frio aticava-se o fogo na cozinha ou senão ele era alocado no espaço que servia de dormitório para o casal mais velho. Essa transferência do fogo para dentro ou para fora de casa acontece em outras casas em Tekoa Marangatu. O mesmo observou Tempass (2005) em aldeias no Rio Grande do Sul. O que parece ser um claro indício do valor dado a sentir-se bem em torno do fogo de chão.

Se era comum ver homens mbya fazerem uma das refeições do dia na casa de um parente, fossem eles casados ou solteiros, as mulheres raramente eram encontradas comendo fora de sua própria casa desacompanhadas. E o deslocamento de uma família inteira para comer em outra casa só aconteceu nas festas.

Na comemoração do dia do índio, em 2010, fizeram um almoço para todos na aldeia, o que incluiu as professoras da escola, bem como a técnica de enfermagem da FUNASA⁷ e seu esposo. Usaram para isso o espaço da escola. As professoras se empenharam em conseguir uma boa quantidade de peixes e cada família que pode colaborou com produtos da roça. A ideia era fazer a ‘comida típica guarani’, então, várias mulheres que conheciam as maneiras tradicionais de usar milho fizeram preparações diversas. Também cozinharam aipim, ba-

tatas doce, abóbora e outros vegetais. Como era um dia chuvoso, os homens assaram os peixes num local abrigado perto da escola. Prepararam nas brasas, em uma grelha feita de bambu. Quando estava tudo pronto, os alimentos foram todos dispostos em uma mesa grande, no galpão usado também para fazer as reuniões comunitárias. Havia duas ou três mulheres servindo. Primeiro os adultos ficaram em fila e elas entregavam para cada pessoa um prato pronto com um pouco de cada comida. Depois as crianças foram servidas da mesma forma. Quando todos estavam satisfeitos abriu-se um espaço no galpão e realizaram a dança tangará, cantada ao som da música de uma rabeca e um violão⁸.

Nos preparativos para a comemoração de um aniversário que presenciei, as mulheres da casa se reuniram para fazer macarrão e salada de batata com maionese. Os homens ficaram incumbidos de preparar os espetinhos de frango. Pela manhã haviam chegado alguns parentes de outra aldeia que também ajudaram a fazer as comidas. Esses alimentos foram adquiridos no mercado pela família anfitriã. De noite, ao início da festa, o avô do menino discursou, dando boas vindas a todos e pedindo que não se excedessem com a cerveja. Depois, cada pessoa foi servida pela mãe e pela avó do aniversariante com um prato feito e um copo de refrigerante, um a um. A maioria desses convidados foi embora não muito depois de comer. Nesse meio tempo continuavam chegando pessoas, a maioria jovens que vivem em Tekoa Marangatu e em outras aldeias guarani próximas. Houve nova rodada de comida e então iniciou a música sertaneja, de um aparelho de som, e a dança.

Outro tipo de evento que não prescinde de uma refeição coletiva é o mutirão. A realização de trabalhos coletivos acontece com regularidade em Tekoa Marangatu, principalmente para o trabalho agrícola. Como na aldeia conservaram um bom espaço para uma roça comunitária, as tarefas de preparar a terra, semear, limpar e colher os produtos dessa roça dependem da produção conjunta e são definidas nas reuniões comunitárias. Além disso, casas de pau-a-pique são geralmente construídas em sistema de mutirão. Neste caso, uma pessoa da família que está erguendo a nova habitação serve de mensageiro

e passa convidando os demais, de casa em casa, a colaborarem no trabalho em certa data.

As atividades na roça coletiva iniciavam geralmente no período da manhã e, em troca, o grupo de trabalhadores recebia o almoço. As mulheres convocadas para fazer a comida, comumente parentes oriundas de várias casas, são consideradas igualmente como participantes ativas do mutirão. Os ingredientes para o preparo da comida coletiva eram fornecidos, na maioria das vezes, pelo Projeto Rondon e a comida era preparada na escola.

De certo ângulo, as práticas alimentares guarani-mbya descritas mostram a existência das redes de relações que incluem os Mbya e os brancos, e de outro, também salientam aspectos sociológicos e cosmológicos singulares. Para outros povos indígenas, entre os quais, por exemplo, os Baniwa (Rezende 2009), os Yudja (Lima 2005), os Tukano (Langdon 1975) e os Araweté (Viveiros de Castro 1986), as comidas coletivas são uma prática diária, sem serem realizadas em situações específicas como acontece no caso dos Mbya.

Essa alternância entre as refeições diárias que envolvem os grupos de residência guarani-mbya e as refeições que são produzidas coletivamente, em particular nas festas da aldeia, promovem efeitos distintos. Ao examinar os gradientes sociais demarcados pelos eventos alimentares em Tekoa Marangatu, podem-se distinguir algumas características recorrentes. Ao considerar o preparo da comida, observa-se momentos em torno dos fogos domésticos e na cozinha da escola. Nas casas acontecem tanto as refeições diárias quanto as refeições festivas motivadas pelos aniversários. Na cozinha da escola são sempre os eventos que envolvem o grupo local: as merendas feitas para os alunos e professores, as comidas feitas para serem servidas nos mutirões e as refeições oferecidas para receber visitantes de outros grupos locais ou os brancos.

As reuniões em que se partilha comida com todos acontecem nos mutirões e nas festas, frequentes em Tekoa Marangatu. Para o trabalho coletivo, costumam se reunir somente os membros do grupo local, mas as festas invariavelmente atraem os Guarani-Mbya que vivem em

outras aldeias. Em geral, pode-se dizer que todas as pessoas que participam de um evento desse tipo são aliadas. Os convidados são as relações atuais de aliança política e os que chegam à festa, como os jovens que vêm em busca de namoros, o são potencialmente.

Ainda sobre o preparo da comida, observa-se que as comidas coletivas envolvem duas, três ou mais mulheres, dependendo do número de participantes, em contraste com a produção doméstica, feita por uma só mulher. Nas festas, a produção de comida inclui ainda a participação dos homens, os quais ficam incumbidos de assar carne ou peixe.

A comida diária é preparada e oferecida pela mulher ao esposo, filhos e demais co-residentes, tanto quanto aos homens, consanguíneos e afins, pertencentes à mesma parentela. Nos mutirões, essa forma de relação se repete, porém multiplicada. É um pequeno grupo de mulheres parentes entre si que servem a comida feita por elas aos que trabalharam: homens, mulheres e crianças do seu grupo local. Nas festas é diferente, uma vez que os homens passam também a preparar parte do que será oferecido para comer. Isso se dá quando a refeição é ofertada para as famílias guarani-mbya que chegam de outros grupos locais.

É preciso considerar que nas relações entre as diversas aldeias os homens mbya têm um papel preponderante, pois na esfera multilocal eles tomam a frente nas relações políticas. Embora esse papel público masculino venha mudando com a emergência das lideranças femininas, ainda são os homens, em maioria, que representam as aldeias guarani como caciques e na Comissão Nhemongueta, a organização indígena local citada antes. Esse vetor centrífugo das relações aparece, também, na produção da comida. Assim, quando um casal trabalha junto para fazer comida, nota-se o vínculo masculino com o exterior e o vínculo feminino com o interior. O que não significa afirmar que as mulheres mbya não tenham um papel destacado nas relações políticas multilocais. Mesmo que não tomem a frente nas relações com os brancos, são elas que intermediam o estabelecimento de alianças matrimoniais (Pereira 2004; Mello 2006), bem como negociam assuntos de interesse geral no grupo local.

Quanto à maneira de servir, mostrou-se antes que há variações significativas, pois no dia a dia das casas é comum que as pessoas se sirvam e escolham o que querem comer. Apesar de algumas vezes a cozinheira servir a todos, em geral, ela leva em consideração o gosto individual de quem irá comer. Estes não são propriamente momentos de comensalidade, em que os co-residentes comem juntos. Muitas vezes as pessoas que vivem na casa vão chegando aos poucos e comem separadamente. Ao passo que nas refeições coletivas as pessoas são servidas juntas, em sequência. Cada participante recebe um prato pronto com, basicamente, as mesmas coisas e em quantidades mais ou menos semelhantes a todos os outros comensais. Assim, todos comem da mesma comida e comem ao mesmo tempo.

Em suma, enquanto partilhar comida entre pessoas pertencentes à mesma parentela aponta para a autonomia pessoal, seja pela possibilidade de escolher o que se come, seja pelo fato de respeitar tempos individuais; partilhar comidas coletivas, que se abre na escala das alianças em direção ao exterior, aponta para a socialidade expressa na comensalidade plena, isto é, comer juntos e da mesma comida.

Considerações finais

Neste artigo, procurou-se descrever como, na análise dos eventos alimentares guarani-mbya, podem-se identificar localmente certas tendências de ordem mais global que afetam os povos indígenas. No caso brasileiro, o espaço político conquistado pelo movimento indígena após a ditadura, na esteira de um fluxo de mudanças nos poderes estatais, em escala continental, estimulou a implementação de políticas públicas que se traduzem, nas aldeias, pela intensificação da convivência com os brancos.

Mesmo com o relativo fechamento desses Guarani-Mbya no âmbito do parentesco, em termos de alianças matrimoniais, outros tipos de relações com os brancos são buscadas ativamente. Há um investimento constante em conhecer os vizinhos, com quem podem manter

relações de amizade, econômicas, terapêuticas ou de aliança política na luta por direitos de cidadania. Apesar de seu discurso étnico marcante, que delimita claramente as fronteiras entre o modo de ser dos Guarani e o dos brancos, apreender a rede de relações da qual os Guarani-Mbya são parte, desde a ótica das práticas alimentares, permite vislumbrar tais relações como um *continuum* entre os Mbya e os brancos, construído nas relações diárias.

Particularmente nas festas, percebe-se uma abertura para o exterior nos eventos alimentares, a qual liga um núcleo familiar ou uma parentela ao grupo local, amplia-se para o grupo multilocal e alcança os brancos. Neste caso, a comensalidade plena produz a supressão parcial das diferenças, necessária para a reforçar as redes de relações sociais às quais esses Guarani-Mbya fazem parte. A comida partilhada dessa maneira é um vetor primário de identidade (cf. Fausto 2007) que aproxima pessoas de um circuito amplo de relações.

A alternância, na comensalidade mbya, de um vetor centrífugo e outro centrípeto, faz com que as relações em torno da comida, na esfera doméstica, evidenciem o vínculo de parentesco e a pessoa. Ao passo que os eventos alimentares associados aos trabalhos coletivos na aldeia sublinham o pertencimento social a um grupo local e reiteram a reciprocidade. Quiçá o detalhe mais relevante desta etnografia seja que as práticas alimentares, mais do que expressão de comportamentos semelhantes, podem ser vistas como um meio de produzir diferenças entre os próprios Guarani-Mbya.

Notas

¹ Os caciques se reuniram em uma instância política supralocal para ampliar o alcance de suas demandas, pois individualmente as lideranças não tinham êxito nas negociações com os representantes de governo e outras instituições com as quais necessitavam interagir. Desde 2007 essa comissão está legalmente instituída. A prática de reuniões para tomar decisões que afetam o grupo é comum entre os Guarani. As *aty* ou reuniões comunitárias acontecem no âmbito local, enquanto as *aty guasu* são discussões de âmbito multilocal.

² A pesquisa contou com recursos do CNPq, bem como do INCT Brasil Plural, e foi desenvolvida entre junho de 2008 e março de 2010.

³ O mais comum, neste caso, é que um casal e seus filhos morem com um dos pais da mulher ou do homem, mas também irmãos ou sobrinhos de um dos cônjuges podem compartilhar a casa por um tempo variável. A composição dos moradores de um conjunto residencial, como também da própria aldeia, é bastante inconstante no tempo em função dos deslocamentos frequentes empreendidos pelos Mbya (ver, entre outros, Darella 2004 e Litaiff 1999).

⁴ No sul e sudeste do Brasil, as aldeias são formadas majoritariamente por parentelas mbya, nhandéva e chiripa (Litaiff 1999), todos Guarani. Em algumas aldeias convivem Guarani e Kaingang, o que resulta às vezes em casamentos interétnicos. Há também uns poucos homens e mulheres mbya que acabam se casando com brancos. Contudo, em Tekoa Marangatu todos afirmavam ser Mbya e durante a pesquisa, de fato, só havia casais formados exclusivamente por homens e mulheres guarani-mbya vivendo na aldeia.

⁵ Os Guarani-Mbya desenvolvem atividades remuneradas eventuais, como a venda de artesanatos e o trabalho agrícola, ou fixas, o caso de professores e agentes de saúde, por exemplo. Além disso, recebem os benefícios do governo, o que inclui o dinheiro do programa bolsa família. Embora seja notável uma atitude mais coletiva de não se deixar seduzir pelos objetos dos brancos, eles aderiram fortemente à televisão, aos aparelhos de som e aos celulares desde que a energia elétrica se tornou disponível em suas casas, o que traz novas práticas à vida na aldeia.

⁶ Os Mbya não trazam o tabaco e não visam à intoxicação com seu uso, o que é comum no xamanismo ameríndio (ver, por exemplo, Bastos 1985 e Wilbert 1987). A importância do tabaco para eles reside na produção da fumaça, considerada uma substância semelhante à potência vital que deu origem à primeira divindade guarani (Cadogan 1946).

⁷ A Fundação Nacional de Saúde era o órgão responsável na época pela assistência à saúde nas aldeias indígenas em todo o Brasil, mas a contratação foi terceirizada em Santa Catarina para a organização não governamental Projeto Rondon. A técnica de enfermagem ia diariamente para o posto de saúde na aldeia, enquanto o médico, a enfermeira e o odontólogo tinham um cronograma periódico de atendimento.

⁸ Essa dança é praticada em rituais na *opy*, quando estes e outros instrumentos musicais guarani são tocados. Para mais detalhes sobre a centralidade da música nos rituais xamanísticos guarani veja Montardo (2009).

Referências

BASTOS, Rafael J. M. 1985. "O 'payemeramaraka' Kamayurá - Uma contribuição à etnografia da xamanismo do alto Xingu". *Revista de Antropologia*, 27/28:139-179.

- CADOGAN, León. 1946. "Las tradiciones religiosas de los indios Jeguaká Tenondé Porã-gué i del Guairá, comúnmente llamados Mbyá, Mbyá-Apyteré o Ka'yingüá". *Revista de La Sociedad Científica Del Paraguay*, 7(1):15-47.
- CICCARONE, Celeste. 2001. *Drama e Sensibilidade. Migração, xamanismo e mulheres Mbya-Guarani*. Tese de Doutorado. São Paulo: PUC-SP.
- DARELLA, Maria D. P. 2004. *Ore RoipotaYvy Porã. Nós queremos Terra Boa. Territorialização Guarani no Litoral de Santa Catarina - Brasil*. Tese de Doutorado. São Paulo: PUC-SP.
- FAUSTO, Carlos. 2007. "Feasting on People. Eating Animals and Humans in Amazonia". *Current Anthropology*, 48(4):497-525.
- GIORDANI, Rubia C. F. 2012. *Comportamento alimentar entre os Guarani. Cultura e Alimentação*. Tese de Doutorado. Curitiba: UFPR.
- GOW, Peter. 1991. *Of mixed Blood: kinship and history in Peruvian Amazonia*. Oxford: Claredon.
- JACKSON, J. E. & WARREN, K. B. 2005. "Indigenous movements in Latin America, 1992-2004: controversies, ironies, new directions". *Annual Review of Anthropology*, 34:549-573.
- LANDA, B. S. & NOELLI, F. S. 1997. "As receitas culinárias guarani como base para análise da dieta do grupo". *Histórica*, 2:163-172.
- LANGDON, Thomas. 1975. *Food restrictions in the medical system of the Barasana and Taiwano indians of the Colombian Northwest Amazon*. PhD Thesis. New Orleans: Tulane University.
- LIMA, Tânia S. 2005. *Um Peixe Olhou para Mim. O povo Yudjá e a perspectiva*. São Paulo/Rio de Janeiro: Ed Unesp-ISA/NuTI.
- LITAIFF, Aldo. 1999. *Les fils du soleil: mythes et pratiques des indiens Mbya-Guarani du littoral du Brésil*. Tese de Doutorado. Montreal: Université de Montreal.
- MELIÀ, Bartolomeu. 1990. "A terra sem mal dos Guarani. Economia e profecia". *Revista de Antropologia*, 33:33-46.
- _____. 1989. "A experiência religiosa Guarani". In MARZAL, M. et al. (Eds.): *O Rosto Índio de Deus*, pp. 293-346. São Paulo: Vozes.
- MELLO, Flávia C. 2006. *Aetchá Nhanderukuery Karai Retará. Entre deuses e animais: Xamanismo, Parentesco e Transformação entre os Chiripá e Mbyá Guarani*. Tese de Doutorado. Florianópolis: UFSC.
- MONTARDO, Deise L. 2009. *Através do Mbaraka: música, dança e xamanismo guarani*. São Paulo: Edusp.
- NOELLI, Francisco S. 1994. "El Guarani agricultor". *Acción*, 144:17-20.
- OLIVEIRA, João P. 2001. "Políticas indígenas contemporâneas na Amazônia brasileira: território, modos de dominação e iniciativas indígenas". In D'INCAO, M. A. (ed.): *O Brasil não é Mais Aquele... Mudanças Sociais após a redemocratização*, pp. 217-235. São Paulo: Cortez.
- PEREIRA, Levi M. 2004. *Imagens Kaiowá do sistema social e seu entorno*. Tese de Doutorado. São Paulo: USP.

- REED, Richard K. 1995. *Prophets of Agroforestry. Guarani communities and commercial gathering*. Austin: University of Texas Press.
- REZENDE, Justino S. 2009. "Venham comer quinhapira!". *Tellus*, 17:261-276.
- SCHADEN, Egon. 1974. *Aspectos Fundamentais da Cultura Guarani*. São Paulo: Edusp.
- SILVEIRA, Nádia H. 2011. *Imagens de abundância e escassez: comida guarani e transformações na contemporaneidade*. Tese de Doutorado. Florianópolis: UFSC.
- TEMPASS, Mártin C. 2010. 'Quanto mais doce, melhor': *Um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani*. Tese de Doutorado. Porto Alegre: UFRGS.
- _____. 2005. *Orerémbiú: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbya-Guarani*. Dissertação de Mestrado. Porto Alegre: UFRGS.
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo B. 1986. *Araweté: os deuses canibais*. São Paulo: JZE-Anpocs.
- WILBERT, Johannes. 1987. *Tobacco and Shamanism in South America*. New Haven: Yale University Press.

Abstract: The article describes and analyses food events observed among the Guarani-Mbya against the background of reordering alliances with white people as a consequence of major changes in the Brazilian indigenist policies. By examining Guarani-Mbya food practices and its sociological and cosmological aspects the article illustrates how such social networks operate locally within the Tekoa Marangatu village. Findings suggest that food preparation, serving and eating that constitute these Mbya food events demonstrate an alternating movement directed internally or externally, when its range extends to white people. Thus, a centrifugal vector and other centripetal are identify in the Guarani-Mbya commensality.

Keywords: Guarani Food; Food Event; Commensality; Indigenist Policy; Guarani-Mbya.

Recebido em junho de 2016.

Aprovado em abril de 2017.