

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

Solange Cabral Alves<sup>1</sup>  
Milena Ramires<sup>2</sup>

**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

---

<sup>1</sup> Doutoranda em Ciências da Saúde pela Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP; Educadora e Mestre em Ecologia pela Universidade Santa Cecília - Santos, SP; Formada em Educação, pela Faculdade de Ciências e Letras Dom Domênico - Guarujá, SP; Cursos de Especialização em Ética Valores e Cidadania, Universidade de São Paulo-USP- SP; PNAIC - Universidade de Campinas -UNICAMP-SP. Atua em coordenação pedagógica no Ensino Fundamental em Bertioga -SP. E-mail: [solangecabralves@uol.com.br](mailto:solangecabralves@uol.com.br) Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-3300-4492>

<sup>2</sup> Professora dos Programas de Mestrado em Ecologia e Auditoria Ambiental e graduação em Ciências Biológicas da Universidade Santa Cecília (UNISANTA); Bióloga e Dra. Em Ambiente e Sociedade pela UNICAMP, atua com pesquisas sobre Ecologia Humana e Etnoecologia, principalmente, relacionadas a atividades pesqueiras artesanal e esportiva, em comunidades caiçaras. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-7686-0838>

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 (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, 2013). 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).

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, 2013). 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).

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 é também o habitat do povo Guarani, um grupo étnico pertencente à família Tupi-Guarani. Eles habitam essas matas há séculos, movendo-se num amplo território que compreende áreas do Brasil, da Argentina, do Uruguai e do Paraguai (SCHADEN, 1974).

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* (TEMPASS, 2005).

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 (BEGOSSO & PRETERE Jr., 1998; HALL, 2003).

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).

Assim, a presente pesquisa relaciona e identifica as formas como a comunidade Guarani 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 cultura Guarani 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, 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.

## Metodologia

### 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. 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 01). 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).

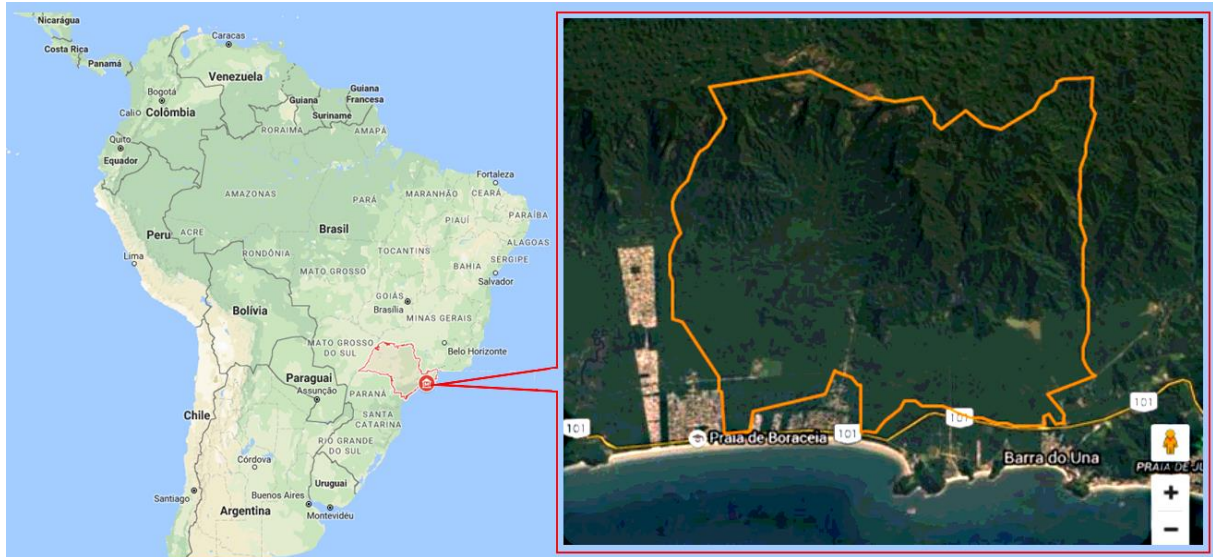


Figura 01: Mapa com localização das Terras Indígenas Ribeirão Silveira, SP (Território Nacional e estado de São Paulo em destaque), com imagem de satélite da demarcação das terras indígenas Ribeirão Silveira, SP (limite em destaque).

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 (FUNAI, 2018).

A organização social e territorial da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira, consiste na liderança pelo cacique Guarani Mbyá. 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 (FUNAI, 2016).

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 presente pesquisa foi realizada através de entrevistas semiestruturadas com o auxílio de roteiros pré-estabelecidos, que foram aplicados individualmente, utilizando-se a técnica Bola de Neve para definição dos entrevistados especialistas no assunto abordado nas entrevistas (BIERNACKI & WALDORF, 1981).

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.

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, onde também realizou-se a observação participante, onde pudemos acompanhar o processo de preparo e consumo dos alimentos tradicionais Guarani Mbyá (MALINOWSKI, 1978).

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, 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.

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).

## **Resultados e Discussão**

### **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).

Os entrevistados, residem na Aldeia Ribeirão Silveira há 35 anos, em média. A dinâmica migratória é presente entre os habitantes e outras aldeias Guarani 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 Guarani 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 02), 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.

A predominância de entrevistados mais idosos foi encontrada no núcleo Cachoeira, correspondendo a 50%. Já nos núcleos Porteira, e Centro, sobressaem entrevistados mais jovens, entre 18 e 35 anos, e correspondem a 49% e 50,6% respectivamente.

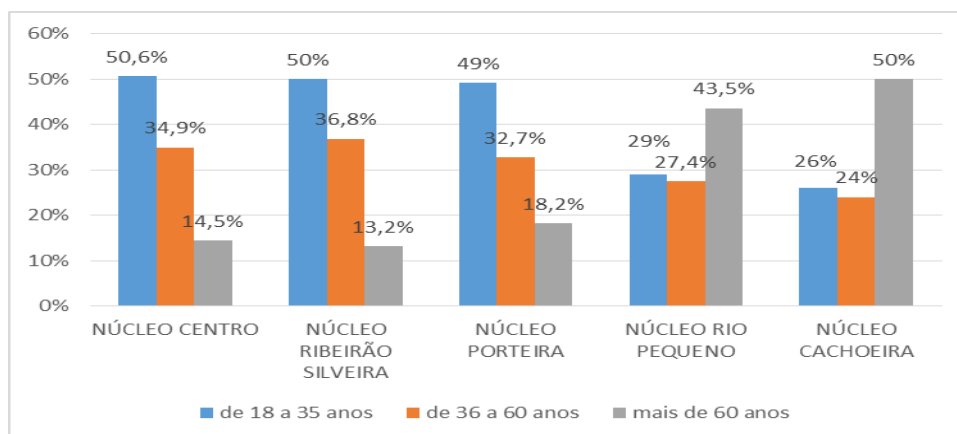


Figura 02: Distribuição etária dos entrevistados conforme os núcleos populacionais da Aldeia Indígena Ribeirão Silveira.

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.

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 integrantes mais idosos, em direção à aldeias litorâneas, em busca da terra sem males.

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*) e capivara (*Hydrochoerus hydrochaeris*).

### **Mbyá Guarani em corpo e alma: hábitos alimentares** **Preferências**

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 03). Assim como a combinação de arroz com feijão, introduzida pela convivência com o não indígena (*juruaá*), é apontada por 32,6% dos entrevistados entre 18 a 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 03). 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 araquá, 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*.



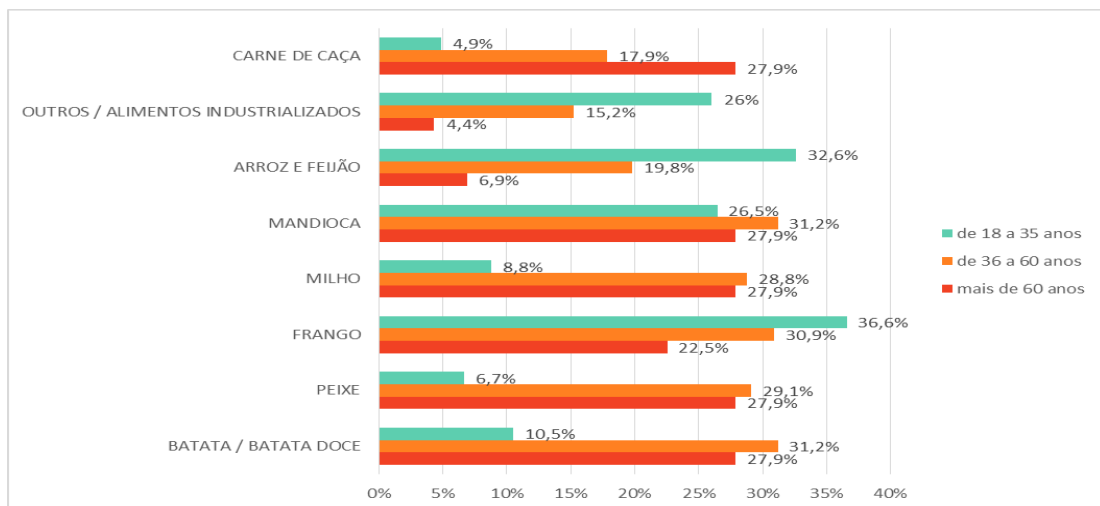


Figura 03: Preferências alimentares entre os entrevistados da Guarani Mbyá da Aldeia Ribeirão Silveira.

A introdução de alimentos industrializados e alimentos fonte de proteína não tradicionais, como preferência entre os entrevistados é justificada pelo fácil acesso a 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).

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. As famílias Guarani contemporâneas criam também animais domésticos como galinhas com objetivo claramente alimentar. Dessa forma, caça e a pesca enquanto atividade tradicional indígena para aquisição proteica, cedeu parcialmente lugar a outras fontes alimentares (GIORDANI, 2012).

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.

### 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 1).

**Tabela 1 –Itens alimentares mais consumidos pelos entrevistados na Aldeia Ribeirão Silveira.**

<b>ELEMENTOS</b>	<b>Mais de 60 anos</b>	<b>De 36 a 60 anos</b>	<b>De 18 a 35 anos</b>
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 / Capivara	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*) e capivara (*Hydrochoerus hydrochaeris*), considerados 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*) e capivara (*Hydrochoerus hydrochaeris*) é justificada culturalmente por 67,4% dos entrevistados (tabela 1). Comer caças 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 ou a agilidade da capivara (TEMPASS, 2005).

Alguns alimentos industrializados, como os embutidos citados (tabela 1) 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.

### **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 tratar 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 as consumir, 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 a 35 anos, que têm certa repulsa para consumir qualquer tipo de carne de caça.

Os Guarani Mbyá entendem que os seres humanos se constroem a partir de tudo o que comem. 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).

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).

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).

### **Da terra à mesa: o conhecimento tradicional sobre alimentação**

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.

Dentre estas plantas, a mais cultivada é o *avati ete* (Figura 04). O *avati ete* trata-se de uma variedade diferente de milho, mais doce e mole, com espigas menores e grãos coloridos, 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 04: 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).

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 *peguaó*. 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 05).



Figura 05: Processo de preparo do *mbyotá*, prato típico Guarani Mbyá. (a) massa de milho ralado, (b) cozimento, (c) prato pronto.  
Fonte: Acervo pessoal.

Quando os indígenas se alimentam eles devem relembrar 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).

### **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. Pudemos acompanhar o preparo de uma sopa e do *xipa*, se diz tipá (Figura 06).



Figura 06: 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 (2012), 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, 2014).

### **Considerações finais**

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 Bertiooga, 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.

## Referências

- ALBUQUERQUE, Ulysses Paulino; LUCENA, Reinaldo Farias Paiva de 2004. **Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica**. Recife, Editora Livro Rápido/NUPEEA. p. 37-62.
- APG, Angiosperm Phylogeny Group. **An update of the Angiosperm Phylogeny Group classification for the orders and families of flowering plants**. APG IV. Botanical Journal of the Linnean Society 181: 1-20. 2016.



- AUZANI, Symone Cortese da Silva. **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
- BADIE, Marilyn Cebolla. **Rituais de iniciação e relações com a natureza entre os Guarani Mbyá**. Maná, v21, 2015. p.9-13.
- 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, Alpina. **Ecologia humana: um enfoque as relações homem-ambiente**. Interciência. Vol 18(3): 121-132, 2013.
- BIERNACKI, Patrick; WALDORF, Dan. **Snowball sampling-problems and techniques of chain referral sampling**. Sociological Methods and Research, v. 10 pág.141-163. 1981.
- 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
- CASTRO, Carlos Eduardo Ferreira; GONÇALVES, Charleston; MOREIRA, Silvia Rocha; FARIA, Otávio Augusto. **Helicônias brasileiras: características, ocorrência e usos**. Ornamental Horticulture, [S.l.], v. 17, n. 1, p. 5-24, oct. 2011. ISSN 2447-536X.
- CLASTRES, H. **Terra Sem Mal**. São Paulo, Editora Brasiliense, 1978. p.27-46
- COZER, Sidnei Rodrigo. **Diagnóstico Ambiental e socioeconômico da Bacia Arroio Ouro Verde**. UDC-Centro Universitário Dinâmica das Cataratas, Foz do Iguaçu, PR. 63. 2010. p.46-53.
- DUFOUR, Darna; TEUFEL, Nicolette. **Minimum data sets for the description of diet and measurement of food intake and nutritional status**. Boulder: Lynne Rienner. 97 – 128p. 1995.
- FLORA DO BRASIL, 2020 (2017). **Herbário virtual em construção**. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://floradobrasil.jbrj.gov.br/>>.
- 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
- FUNAI, **Fundação Nacional do Índio**. Disponível em: < <http://www.funai.gov.br/>>. acesso em 08 de junho de 2016 e 02 de janeiro de 2018.
- GARLET, I. J. **Mobilidade Guarani Mbyá: história e significação**. Porto Alegre, 1997. PUC-RS. p. 24-49.
- GIORDANI, Rubia Carla Formighieri. **Comportamento alimentar entre os Guarani: Cultura e Alimentação**. Curitiba, 2012. UFP. p.32-55
- HALL, S. **Da diáspora: Identidade e Mediações culturais**. Belo Horizonte: Ed. Da UFMG, 2003. p.19-23
- HANAZAKI, Natalia. 2001. **Ecologia de caixaras: Uso de recursos e dieta**. Tese de Doutorado, Universidade Estadual de Campinas, Brasil, p.172-193.
- ISA, Instituto Socioambiental. **Guarani Mbya - Povos Indígenas no Brasil**. Disponível em: < <https://pib.socioambiental.org/pt/povo/guarani-mbya>>.
- 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. **Espaço Geográfico Guarani Mbyá: Significado, Constituição e uso**. São Paulo: Ed UNESP, 2008. p.22-47
- LE GOFF, J. **História**. In: LE GOFF, Jacques História e Memória. 5ª. Campinas, SP, :2003. p.29
- LICHTI, F. **Poliantéia de Bertioa**. Editora Vice Rei, 2002. p.57-89
- MALINOWSKI, Bronislaw. **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.
- MARQUES, José. **Pescando pescadores: ciência e etnociência em uma perspectiva ecológica**. 2. ed. São Paulo: Núcleo de Apoio à Pesquisa sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras, 2001. 197-224.

- MARTINS, Suzana Ehlin; ROSSI, Lucia; SAMPAIO, Paulo de Salles Penteadó; MAGENTA, Mara Angelina Galvão. **Caracterização florística de comunidades vegetais de restinga em Bertioiga, SP, Brasil.** Acta Bot. Bras. [online]. 2008, vol.22, n.1, pp.249-274. ISSN 0102-3306.
- 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>
- SCHADEN, E. **Aspectos Fundamentais da Cultura Guarani.** Editora: Difusao Europeia, 1962. p.32-48
- 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.
- SILVA, D. M.; GODOY, M. G. G. **Terra Sem Males: utopia e realidade nos discursos do mborai (cantos) Guarani Mbya.** Arte e Cultura da America Latina, v. XXXI, p. 15-30, 2014.
- SILVA, V. A.; Almeida, A. L. S.; Albuquerque, U. P. (org.) **Etnobiologia e Etnoecologia: Pessoas e Natureza na América Latina.** Recife: NUPEEA, 2010. p.4-12
- 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. **Comida e gênero entre os Mbyá-Guarani.** Caderno Espaço Feminino, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 287-312, jan.-jul. 2008.
- 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
- THE PLANT LIST, 2010. **A working list of all plants species.** Version 1. Disponível em: <<http://www.theplantlist.org/>>.
- THOMPSON, Francis; BYERS, Tim. 1994. **Dietary Assessment Resource Manual.** Journal of Nutrition, 124 (sup): p. 2245S – 2317S.
- VIETTA, K. Mbya: **Guarani de verdade.** Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 1992. p.41-52