

O PAPEL DA MULHER NA IDENTIDADE ALIMENTAR MBYÁ-GUARANI: A ALDEIA V'YA – MAJOR GERCINO (SC)

MARILDA CHECCUCCI GONÇALVES DA SILVA¹
FURB

VANDREZA AMANTE GABRIEL²
FURB

RESUMO: *A pesquisa realizada teve como objetivo identificar como as mulheres mbyá-guarani da aldeia V'ya, localizada na cidade de Major Gercino, situada na região noroeste da Grande Florianópolis (SC), se organizam em torno da alimentação. Utilizou-se um olhar etnográfico, através do trabalho de campo e do cruzamento de diferentes fontes de pesquisa. Um dos objetivos após a ocupação da terra, em 2009, foi recuperar elementos do seu antigo modo de vida - que já não estavam sendo praticados devido às limitações ambientais vividas anteriormente - e começar uma nova vida com a preservação dos recursos necessários para retomarem o modo de vida desejado. A partir daí, foi retomado o plantio dos alimentos tradicionais nesses seis anos de vida na nova aldeia. A memória, em especial das mulheres responsáveis pela alimentação, foi fundamental nesse processo. Paralelos a esses aspectos tradicionais desejados coexistem outros da atualidade já incorporados.*

PALAVRAS-CHAVE: *Mbyá-Guarani; alimentação; identidade; território.*

ABSTRACT: *The survey aimed to identify how the Mbyá-Guarani village women V'ya, located in Major Gercino, located in the northwest of Florianópolis (SC) are organized around the food. We used an ethnographic look through the fieldwork and the intersection of different sources of research. One of the goals after the occupation of the land in 2009 was retrieving elements from your old way of life - that had already been lost due to environmental constraints experienced before - and start a new life with the preservation of the resources required to resume the desired way of life. From there, it resumed the planting of traditional food in these six years of life in the new village. Memory, especially women, responsible for feeding was instrumental in this process. Parallel to these desired traditional aspects coexist other today already incorporated.*

¹ Graduação em Filosofia pela Universidade de São Paulo (1980), Mestrado em Antropologia Social pela Universidade Federal de Santa Catarina (1988), Doutorado em Educação pela Universidade Estadual de Campinas (1998) e Pós doutorado em Antropologia da Alimentação pela Universitat Oberta de Catalunya (ES). É professora do Mestrado em Desenvolvimento Regional da Universidade Regional de Blumenau/FURB. E-mail: marildacheccucci@gmail.com .

² Mestrado em Desenvolvimento Regional pela Universidade Regional de Blumenau/FURB (2014). Especialização em Novas Mídias, Rádio e TV pela Universidade Regional de Blumenau/FURB (2012). Graduação em Jornalismo pela Universidade do Sul de Santa Catarina/ UNISUL (2005). E-mail: vamantegabriel@gmail.com .

KEYWORDS: *Mbyá-Guarani; food; identity; territory.*

1. Introdução

O artigo apresenta dados sobre as mudanças e permanências na alimentação dos Mbyá-Guarani residentes na aldeia V'ya, situada na localidade de Águas Claras, em Major Gercino (SC). A proposta da pesquisa foi identificar como este grupo se alimenta e quais as transformações ocorridas em seu sistema alimentar antes e depois da mudança para o novo território onde se localiza a aldeia V'ya, a importância do alimento para a sua identidade, a relação da comida com os recursos vinculados ao ambiente, o tipo de agricultura que praticam, identificando o papel das mulheres nesse processo e na preparação das comidas, bem como as crenças e rituais do grupo.

As terras foram adquiridas em 2007 com recursos advindos do convênio entre o Departamento Nacional de Infraestrutura de Transportes (DNIT) e a Fundação Nacional do Índio (Funai) devido à duplicação da BR-101 trecho Palhoça-Osório (DARELLA, GARLET e ASSIS, 2000). Neste contexto, analisou-se como se constitui o sistema alimentar mbyá-guarani hoje, na sua relação com o território. Investigou-se a reorganização alimentar do grupo, como se deu a criação da aldeia V'ya mbyá-guarani e como o grupo pensa o próprio desenvolvimento, com vistas à identificação de processos para a continuidade do modo de ser mbyá-guarani, movimentos que podem resultar em ações para o etnodesenvolvimento. Buscou-se contextualizar a criação da aldeia e a história do grupo anterior ao ano de 2009, quando moravam na aldeia Itaty, no Morro dos Cavalos, em Palhoça (SC), de modo a poder se identificar como se constituía a alimentação antes da implantação da nova aldeia, denominada pelo grupo mbyá-guarani V'ya, "Aldeia Feliz", em Major Gercino (SC), a partir de 2009.

Desde os tempos imemoriais esse povo é habitante das terras que se estendem entre o Uruguai, Argentina, Paraguai, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, Mato Grosso do Sul, São Paulo, Rio de Janeiro e

Espírito Santo. Pertencem ao tronco Tupi, de família linguística Tupi-Guarani, como os grupos Nhandeva e Kaiowá, cada grupo com suas particularidades alimentares e culturais.

Na atualidade, os Mbyá-Guarani resistem como podem à cultura de massa inserida através dos veículos de comunicação. Utilizam-se deles para participarem de uma rede formada por diversas etnias para o fortalecimento da identidade através da discussão e formulação de projetos e políticas públicas que se referem à população indígena. Desde os primeiros contatos com a sociedade envolvente essa população cria estratégias de reconhecimento através de sua organização social. Procuram viver de forma “tradicional”, como eles mesmos dizem.

Segundo o cacique da aldeia V'ya, Artur Benite (Werá Mirim), “tradicional” para eles é viver como os avós deles viviam, plantando os próprios alimentos, caçando as carnes consumidas, tirando mel do mato, pescando nos rios, coletando frutos das árvores, tomando mate ao amanhecer, construindo as próprias moradias. Tudo é parte de uma identidade mbyá-guarani, com suas regras e tabus, permanências e mudanças, mas com o direito de ser e existir enquanto grupo. Ser Mbyá-Guarani é participar do passado, através da memória, decidir o tempo presente para se viver o futuro, como em qualquer outro grupo social. Mesmo com a escassez e a dinâmica cultural vivida nos dias atuais, eles preservam na memória os modos de fazer as comidas, as diferenciações de tratamento por idade perante a educação dos filhos, diante das obrigações que o parentesco e a convivência em grupo trazem. Procuram viver da floresta atual com sua cosmologia sempre buscando dar sentido a seus valores sociais, de reconhecer a etnicidade e ser reconhecido enquanto pessoa.

1.1 A identidade no território

Os Mbyá-Guarani possuem elementos materiais e imateriais que dão sentido às suas práticas cotidianas na aldeia V'ya, o que os caracteriza enquanto grupo. Ser Mbyá é participar, de forma individual e coletiva, de uma série de regras sociais pré-estabelecidas pelos antepassados em tempo imemoriais e atualizadas pela interferência do

contato com outros grupos. As regras são heranças, escolhas, permanências e mudanças no próprio movimento da cultura que as interações promovem com o tempo. Neste contexto, as ações cotidianas revelam a construção de diferentes olhares e identidades.

Tomando-se como referência a discussão sobre a identidade, é possível observar que os elementos valorados pelos Mbyá-Guarani, como a sua alimentação "tradicional", a casa "tradicional" e um modo de vida "tradicional", que está sendo "recuperado" no novo território, são elementos diacríticos utilizados pelo grupo como um marcador identitário, tendo a comida um papel central na identificação do ser Mbyá-Guarani. A escolha do que se pode comer faz parte das características da construção de um sistema alimentar que irá depender, por sua vez, do alimento que é plantado ou coletado no território, estando conectados entre si o território, o alimento e a identidade.

Podemos fazer referência aos estudos de Tempass (2010, p. 186) sobre a culinária mbyá-guarani para alcançar o "*aguyje*". De acordo com ele,

é o ambiente, tanto físico quanto anímico, que possibilita a preparação da *orérembiú*, a comida tradicional dos Mbyá-Guarani. Cosmologicamente os Mbyá-Guarani seguem uma série de regras para a obtenção dos seus alimentos tradicionais. Regras de mesma ordem também são observadas no que tange a preparação e o consumo dos alimentos tradicionais. Tais regras controlam o *aguyje*, a saúde e a organização social dos Mbyá-Guarani. A culinária resultante do respeito aos preceitos cosmológicos é um elemento central para os objetivos sobrenaturais do grupo e é um domínio feminino. A culinária é um poder 'feminino' (TEMPASS, 2010, p. 186).

A complexidade da cosmologia das populações tradicionais revela espaços de sentido para os mais diferentes elementos do meio ambiente em que vivem e de onde vieram. São alguns desses valores alimentares e sociais que estaremos discutindo a seguir, tendo como referência o papel que a mulher desenvolve na família, no parentesco e na organização social.

2 O sistema alimentar

2.1 Comida e alimento

Hobsbawn (1997, p. 13) diz que “houve adaptação quando foi necessário conservar velhos costumes em condições novas ou usar velhos modelos para novos fins”. Segundo DaMatta:

temos então alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere (DAMATTA, 1986, p. 33-34).

Malinowski (*apud* PEREIRA, 1974, p. 19) diz que “nenhuma cultura pode ser compreendida sem que as suas instituições nutritivas sejam estudadas em relação à preparação e consumo dos alimentos, com a procura deste, sua distribuição e armazenamento”. Para Woortmann:

[a] comida é uma categoria nucleante e hábitos alimentares são textos. Quando se classificam alimentos classificam-se pessoas, notadamente os gêneros homem e mulher pois, se o alimento é percebido em sua relação com o corpo individual, esta é uma metáfora do corpo social (WOORTMANN, 1985, p. 4).

Ainda segundo o autor:

na medida em que diferentes grupos ou categorias nacionais, étnicas ou regionais elegem diferencialmente o que se pode ou não pode comer, ou discriminam entre o que é comido pelos ‘outros’, os hábitos alimentares alimentam identidades e etnocentrismos (WOORTMANN, 1985, p. 1-2).

Segundo Contreras, torna-se necessário

tomar conciencia de la extrema complejidad del hecho alimentario. Y esta complejidad obliga a tomar en cuenta cuestiones muy diversas, de carácter biológico, ecológico, tecnológico, económico, social, político, ideológico (CONTRERAS, 1992, p. 99).

En definitiva, alimentarse es una conducta que se desarrolla más allá de su propio fin, que sustituye,

resume o señala otras conductas; y, em esamisma medida, la alimentación constituye um *signo*; um signo de la atividade, del trabajo, del deporte, del esfuerzo, del ócio, de la fiesta, de la sociabilidad, de la hospitalidade, de las emociones, de los sentimientos y de los conflictos, y de cada circunstancia social, em definitiva (CONTRERAS, 1992, p. 102).

Rodrigues (1999) faz referência à dicotomia na construção da pessoa, afirmando que:

construir o outro é construir a si mesmo, o que é válido tanto para o Ocidente quanto para sociedades não-ocidentais. Toda cultura é limitada pela alteridade (social ou natural), sendo intrínseca a relação entre fatores internos e externos, sujeito e objeto, o eu e o outro (RODRIGUES, 1999, p. 200).

A partir do contato com a sociedade envolvente, o modelo tradicional vivido pelo Mbyá-Guarani, a relação com a natureza, o espaço habitado, o sistema simbólico de trocas, a organização social e os valores morais foram afetados diretamente. No grupo, para a manutenção da relação entre os seres da natureza, que Viveiros de Castro (1990, p. 126) exemplifica como social, faz-se necessária uma atual renegociação simbólica para a permanência das espécies animais e vegetais que compõem a alimentação do grupo aqui estudado.

Ribeiro lembra que:

na verdade, a dívida que a humanidade contraiu com o saber etnobotânico do primitivo habitante das Américas está longe de ser resgatada. As principais plantas de que se alimenta, ou que utiliza industrialmente a humanidade foram descobertas e domesticadas pelos ameríndios (RIBEIRO, 1995, p. 199).

Esses agricultores familiares trocaram informações e experiências desde o contato, influenciando a agricultura praticada hoje nas aldeias e no sistema alimentar vigente. A identidade tribal e identificação do alimento, além do estudo de seu preparo, é permeada pela questão de gênero que diferencia homens e mulheres.

Estudos de Trejo (2008, p. 188) apontam que “las cocinas están relacionadas com las formas particulares en que cada grupo humano

entiende y da sentido a su vida y al universo. Tempass (2007, p. 190) lembra que “um dos sinais diacríticos acionados pelos Mbyá-Guarani para delimitar suas fronteiras étnicas é a sua alimentação. As singularidades de seu sistema alimentar são um motivo de orgulho étnico para este grupo indígena”. Neste contexto, cultura, território e alimentação são parte de um mesmo processo, de uma mesma forma de ser e entender as relações e a vida. Para Carneiro da Cunha (1995, p. 131), “a posição das populações indígenas dependerá de suas próprias escolhas”.

A mudança dos Mbyá-Guarani para a nova aldeia alterou o cotidiano e o sistema alimentar do grupo, devido ao fato de hoje disporem de terras em situação que permite o cultivo dos seus produtos “tradicionais”, o que demonstra a importância dessa mobilidade para sua alimentação e soberania alimentar. Existe hoje uma preocupação em retomar aspectos de sua cultura, devido aos problemas que enfrentaram com o contato desde a colonização.

Segundo Tempass (2010), o doce na culinária mbyá-guarani faz parte da característica física dos “alimentos verdadeiros”, aqueles que a mata produz.

O milho tradicional é bom porque é doce. O mesmo vale para todos os produtos cultivados. É o doce “natural”. Mas, as técnicas tradicionais de cultivo auxiliam esse “natural”. A engenharia dos roçados foi desenvolvida para deixar os alimentos ainda mais doces. Isso desde a intensidade da radiação solar até o espaçamento entre as plantas. Entre as técnicas mais eficazes para promover doçura estão a ausência de irrigação e de adubação. A moral é que quanto menos frutos uma planta produzir, mais doces estes serão. O mesmo vale para o tamanho dos frutos, quanto menores, mais doces. Sem irrigação e adubação é menor o rendimento alimentar de cada planta. Perde-se em quantidade, mas ganha-se em qualidade (TEMPASS, 2010, p. 315-316).

Ele considera que os Mbyá-Guarani têm uma alimentação baseada nos alimentos tradicionais do grupo para que cada pessoa possa alcançar a perfeição como ser humano. Ele faz referência ao *aguyje*.

O *aguyje* é a perfeição do ser, a completude. Um ser perfeito significa um conjunto corpo-alma perfeito. Para a perfeição do ser o ambiente deve ser perfeito, as relações sociais também. A perfeição do ser é obtida –

entre outras coisas – através da perfeição dos alimentos, criados pelos deuses e obtidos com o auxílio destes, segundo a cosmologia do grupo. O alimento perfeito é a *orérembiú* (“nossa comida”), que está relacionada com tramas culturais Mbyá-Guarani. Como visto, ser “perfeito” é comer *orérembiú*. Mas também, ser Mbyá-Guarani é comer *orérembiú* (TEMPASS, 2010, p. 288).

A identidade alimentar do grupo perpassa por diferentes elementos que compõem a cosmologia mbyá, onde o sistema alimentar é parte determinante para o reconhecimento dessa identidade entre eles. Neste contexto, a alimentação passa por um movimento constante de adaptação frente à sociedade envolvente. O grupo busca manter o equilíbrio entre memória e cotidiano, balanceando os acordos sociais. Por este motivo, a sociedade envolvente não percebe o quanto os Mbyá-Guarani já reinventaram a sua vida cotidiana, os seus símbolos e a sua cosmologia. Com a ausência de uma espécie de planta, animal ou alimento, a história familiar é transformada, a memória do grupo e, por fim, seus acordos sociais. Algumas dessas espécies talvez jamais tenham sido conhecidas pelo homem branco.

Renato Ortiz (1994, p. 74) diz que “a problemática da transmissão cultural se impõe assim como um capítulo importante para a compreensão das influências mútuas”. Segundo o autor:

os mecanismos da memória coletiva lhes permite recuperar as lembranças do esquecimento. Mas para isso é preciso que os grupos construam nichos no seio dos quais a lembrança possa sobreviver. Um novo território é redesenhado, no qual a identidade anterior é preservada (ORTIZ, 1994, p. 75).

Litaiff e Darella (2000) alertam sobre as diferenças dos sistemas alimentares do branco e do índio. “A compra do alimento industrializado, a ‘comida do branco’, tem gerado graves problemas entre os Mbya, conforme nos relatou um profissional da área da saúde, após visita a uma aldeia Mbya do litoral” (LITAIFF e DARELLA, 2000, p. 18). E ainda faz uma ressalva: “o problema da saúde está diretamente ligado à questão alimentar” (LITAIFF e DARELLA, 2000, p. 18).

Como parte da cosmologia dos Mbyá-Guarani, apresentamos algumas especificidades relacionadas à agricultura, pesca, caça, coleta e o papel da mulher na preparação da comida.

2.2 O sistema alimentar na atualidade

Artur Benite (Werá Mirim), cacique e responsável pela plantação na aldeia V'ya, disse que é papel do pai e da mãe ensinar aos filhos como é ser Mbyá-Guarani. Para Tempass (2010, p. 286-287), o “sabor é fruto do saber”. Para os Mbyá-Guarani, esse saber sobre a preparação dos alimentos é construído no cotidiano, com a escolha do que se plantar, onde se plantar, o cozer ou o assar. Se não há colheita, coleta, pesca ou caça as mulheres podem não cozinhar.

Na roça da aldeia V'ya, desde 2009 vêm sendo plantados milho, feijão e batata-doce, e a partir de 2013 a mandioca e a cana-de-açúcar foram inseridas na plantação. Segundo Cláudia Benite (Pará Mirim), a cana foi plantada somente para as crianças, é o “doce” para se sentirem alegres. O feijão e o milho já foram colhidos e comidos, a mandioca está sendo colhida aos poucos, ainda se espera o tempo da colheita da batata-doce e da cana-de-açúcar. Foram plantados mil e seiscentos pés de banana na roça ao lado, juntamente com cinco pés de mamão.

Das diferentes espécies de milho são feitas diversas comidas, com uma grande variedade de saberes e sabores. Artur (Werá Mirim) dá alguns exemplos: “eu plantei também milho amarelo, mil pés de milho colorido e do amarelo também³. Tudo que faz com o milho colorido faz com o amarelo também. Faz bolo, faz pamonha. Quando é tudo milho verde, dá para fazer. Antes de madurar, secar”. A memória é repassada aos mais novos pela história oral do grupo. Os moradores da aldeia V'ya contaram que o “*mbojapê*”, por exemplo, pode ser feito com qualquer variedade de milho, assim como a pamonha e a canjica. Artur (Werá Mirim) contou que o milho colorido plantado é utilizado como comida uma vez por ano, na festa que acontece em janeiro, festa da colheita, momento em que as

³Artur Benite comenta que atualmente o grupo procura viver de forma em que seja 50% “tradicional” e 50% “não tradicional”.

crianças são batizadas⁴ e recebem os nomes. Os moradores da aldeia têm muita consideração pela comida tradicional e por essa espécie de milho⁵, que “é dos antigos”.

Os antigos faziam só com a farinha, mas é de milho tradicional, não é de milho amarelo. É do milho que é do índio mesmo, é colorido. Eu tenho só lá em casa, eu moro lá no mato, eu não moro aqui. Moro com a minha família. É uma casa tradicional que eu fiz lá. Lá na cachoeira. Agora tá bonito lá, cercado tudo, tá bonita a aldeia, é um paraíso (Artur Benite, “Werá Mirim”, 16 jul. 2014).

Pereira menciona o hábito do mate entre os Mbyá:

os Guaraní – grandes adoradores das árvores – tinham na planta benéfica e protetora do CAÁ (mate) a sua bebida preferida, estendendo-se o seu uso, desde os Pampas às colônias de Santa Catarina e Paraná, e, já hoje, aos mais longínquos recantos do nosso País. Costume adquirido pelos brancos que industrializaram e comercializam a planta indiscriminadamente (PEREIRA, 1974, p. 13).

Segundo Cardim (*apud* SANTOS, 2005), com o contato, hábitos de consumo alimentar foram adquiridos e perdidos. “Raízes tuberosas como os carás (*Dioscoreas*), taiás⁶ (*Xanthosomasagittifolium Schott*), mangaritos (*Xanthosomapoecile* e *Xanthosomariedelianum*) eram consumidas pelos povos indígenas (principalmente os guaranis) desde antes da chegada dos europeus ao Brasil” (CARDIM *apud* SANTOS, 2005). As anotações de Fernando Cardim, datadas entre 1583 e 1590, relatam alguns dos alimentos e comidas existentes no território chamado hoje de Brasil. Muitas plantas e animais citados a seguir por Artur Benite (Werá Mirim) já eram encontrados na mata desde a época dos primeiros contatos entre brancos e índios. Alguns exemplos são: jabuticaba,

⁴ As crianças mbyá-guarani recebem seu nome após um ano de vida. É Artur Benite (Werá Mirim) o responsável por esse ritual. Tempass (2010, p. 294) identifica o ritual com o nome de “*Nimongarañ*”.

⁵ O milho (*Zea mays*), é uma das plantas mais antigas e mais extensamente cultivadas nas Américas. Distinguem-se 250 raças descendentes de seleções feitas pelos índios. É consumido em forma de vegetal (assado, cozido, feito mingau) e cereal, isso é, triturando-se os grãos secos para transformá-los em farinha (RIBEIRO, 1995, p. 213).

⁶ A presença de plantas como o *taiá* no Vale do Itajaí é citada por Hoehne: “Os aborígenes em Santa Catarina já haviam consagrado o *taiá*, na denominação de um rio o Taia-hy, que mais tarde, por corruptelas sucessivas, se passou a denominar Itajahy” (HOEHNE *apud* SANTOS, 2005, p. 20).

maracujá, araçá, mandioca, pacoba ou pacova, cará, aipo, pinhões, peixes, galinha do mato, patos, porco montês, tamanduá, veado, tatu, quati, cutia, paca, ratos, pássaros como *urú* (CARDIM, 1925), entre outros alimentos.

Nesta terra ha outros gêneros muitos de fructas, como camarinhas pretas, e vermelhas, batatas, outras raizes que chamão mangará, outra que chamão cará, que se parece com nabos, e tuberas da terra. Das batatas fazem pão e varias cousas doces; têm estes índios outros muitos legumes, se favas, mais sadias e melhores que as de Portugal, e em grande abundância, muitos gêneros de abóboras, e algumas tão grandes que fazem cabaças para carretar água que levarão dous almudes, ou mais: feijões de muitas castas, são gostosos, e como os de Portugal. Milho de muitas castas, e delle fazem pão, vinho, e se come assado e com ele engordáo os cavallo, porcos, galinhas e humas tajaohas que são como couves, e fazem purgar, e huma erva por nome Jamhig, único remédio para os doentes de figado e pedra; também ha muitos gêneros de pimentas, que dão muito gosto ao comer (CARDIM, 1925, p. 72-73, *sic.*).

Artur Benite busca na memória de sua família as histórias sobre a alimentação do grupo, já que ele é o morador da aldeia V'ya com mais idade. Antigamente alguns tipos de fruta eram socados no pilão para servirem como bebida, mas não eram usados como acompanhamento durante as refeições. Cocos de palmeiras como o butiá também eram utilizados. Segundo Artur Benite, é “água doce”.

Fruta tem pouco, tem no mato, mas é difícil. Tem em algum lugar que tem floresta que tenha fruta. *Jaracatiá* é fruta, tem de tudo em qualquer mato. Tem *jaracatiá*, tem jabuticaba, tem o araçá, tem banana-do-mato, que chama “*guembé*”. Tudo é fruta, coqueiro, palmeira, palmeira fruta também tem. Essa aproveitava tudo. Juntava bastante num balaio e socava no pilão. Socava no pilão aquela fruta, depois botava no sol e depois fazia guarapa. Não tomava café, não tomava essa água e refri não tinha naquele tempo, não tinha nada. Então o doce a gente tirava do mato. Mel é só do mato. Tem de tudo, tem “*jateí*” tem “*oropa*”, tem “*panguareí*”, tem “*mandorí*”, tem “*arapuvú*”, então tudo isso é abelha. Sendo do mato abelha de mel tudo é. Tira mais para fazer chá, fazer xarope para gripe, para bronquite (Artur Benite, “Werá Mirim”, 16 jul. 2014).

Cláudia Benite (Pará Mirim) conta que “na época que eu morava lá em Guarita (RS), comia junto com mel aquele pamonha. Tirava no mato, tudo tirava. Não comprava. Meu pai que tirava”. Cláudia (Pará Mirim) diz que na nova aldeia já fez pamonha para ser comida com mel. “O meu marido achava mel no mato e já contava para o sogro dele, ele tem medo para tirar”. Na aldeia somente Artur Benite tira mel hoje. Doce para eles é o *ixó*, que pode ser misturado na canjica ou frito na própria gordura.

Ixó, um bichinho, tem amarelinho, tem um branquinho também. O dia que tu chegar na minha aldeia tu vais comer *ixó* com pamonha, gostoso, aí tu não vais ficar velha nunca. Eu comi muito aquilo, por isso que eu não fico velho. Setenta anos e ó [faz uma demonstração ficando num pé só e colocando o outro pé em cima do joelho]. As mulheres também. É porque nós sabemos como usar alimento e como se alimentar nós sabemos (Artur Benite, “Werá Mirim”, 18 jul. 2014).

Assis e Garlet dizem que:

O fruto maduro da palmeira *pindo*, denominado *guapytã*, entra na dieta do grupo, sendo consumido de várias formas. O *guapytã* é pilado para soltar a polpa, sem romper o coquinho, que é separado. A partir da massa da polpa é preparada uma bebida, o *aróka*. Os coquinhos, por sua vez, são quebrados para se comer a amêndoa contida em seu interior. Já da parte superior da estirpe desta palmeira retiram a *pindoroã* (palmito) para ser consumido imediatamente ou também picado e misturado ao mel, ou, ainda, cozidos conjuntamente com carnes de caça. No caule do *pindo* podem ser “criadas” duas espécies de larvas (*ychoptyã*, em se tratando das vermelhas e *ychoxí*, se são brancas), muito apreciadas pelo grupo, sobretudo pelos indivíduos mais velhos. A palmeira é tombada especificamente para esta finalidade. As larvas são coletadas, fritas na própria gordura e comidas acompanhadas de *rora*, prato feito a partir da farinha de milho (ASSIS e GARLET, s/d, p. 5).

Artur Benite (Werá Mirim) conta uma receita de palmito, canjica e *ixó*.

Pindó tem. Tira o miolo. É a mesma coisa do palmito. Esse cozinha. Bota na panela, mistura com canjica, deixa misturadinho, bota *ixó* dentro. Bota alho. Os antigos usavam alho. Sabe para que que os antigos usavam alho

na comida? Para não criar verme. Foi o primeiro tempero que existiu no mundo. Por isso que é remédio. Alho é remédio. Esse eu não plantei. Eu vi no mercado e comprei. E eu vou plantar. Comprei para plantar (Artur Benite, "Werá Mirim", 18 jul. 2014).

O palmito é outro alimento indígena que foi comercializado pelos brancos. Pereira (1974, p.185) diz que "a importância dessa ocorrência está no fato de que algumas espécies silvestres proporcionam à industrialização uma assombrosa fonte de palmitos e aos indígenas os frutos de diversas pupunheiras". Marcelo (Karái Xondaro) disse que na aldeia já houve roubo de palmito por parte de palmiteiros que o vendem ilegalmente na região.

2.3 A mulher mbyá-guarani e a comida

A mulher mbyá-guarani tem papel central na preparação dos alimentos para a família e na alimentação do grupo pesquisado. Bourdieu (2002, p. 17) afirma que a divisão do trabalho reflete uma dinâmica dentro da organização social. O papel da mulher na dinâmica da casa e no cotidiano da família, além da comida e do cuidado com os filhos, tem como virtude manter os laços de parentesco. A cosmologia se reflete no comportamento, no sabor e na textura da alimentação, no tamanho dos alimentos e na transformação do alimento em comida. "O cozinhar, além da arte de combinar ingredientes é também a arte de alterar consistências" (TEMPASS, 2010, p. 322). A mulher é quem conhece, testa e seleciona esses alimentos.

O ato de cozinhar traz consigo a sabedoria da transformação dos alimentos, a memória familiar, alegria e a espera do tempo desejado para que se obtenha o ponto certo da comida para a refeição. O tempo não é do relógio, ou dos outros. O tempo é o da comida. As mulheres moradoras da aldeia mbyá-guarani V'ya falam muito bem do fogo de chão, elas gostam muito de cozinhar de forma tradicional, de se aquecer na fogueira e comer ao ar livre.

Irma Benite (Keraxú) conta que já fez muitas comidas diferentes tanto dos Mbyá-Guarani como dos brancos. "Comida dos brancos também, porque agora não tem muita comida. Do Guarani eu assava no

fogo. Fazia fogo ali, assava milho. A gente descasca tudo e assa numa brasinha assim e dá para assar bem. Na hora não assa. E vai virando, vai virando". O "na hora" dos Mbyá-Guarani representa um tempo maior do que o "na hora" para nós, brancos. Ela fala do fogo de chão.

A gente tem história assim no fogo no chão, aí bota cinza, bota milho, vai mexendo, vai mexendo, faz um pilão, faz um buraco na terra e enfia ali o pilão de madeira. A gente corta tipo assim uma tora e faz um buraco ali no meio e tem outro pilão que fica ali de pé e faz ali buraco também e vai socando o milho, faz uma peneira, abana ela. Sai farinha. Fica bem fininho a farinha. Faz tipo um bolo, um bolinho na cinza. Comia. Gostava. O que fica em cima é a canjica. Da farinha faz tipo uma farofa, amassa tipo trigo, amassa para fazer bolinho. Antes disso debulha o milho da espiga na bacia. A canjica bota na panela, cozinha ele e come. Cozinha tipo o feijão. Cozinha bem cozidinho. Cozinha *jopará* que a gente chama que é junto com feijão. A gente bota canjica e feijão para cozinhar junto e comer. Se a gente quiser botar sal, banha, pode. Vai secando a água e vai cozinhando. Se quer com caldinho também pode deixar (Irma Benite, "Keraxú", 18 jul. 2014).

Ribeiro (1995, p. 213) diz que:

do milho, a ciência doméstica ensina a fazer várias modalidades de pratos que satisfazem ao paladar mais exigente: farinhas, bolos, broas, sopas, pães, caldos, cremes, canjicas, pamonhas, cuscuzes. A etimologia dos três últimos vocábulos revela sua origem tupi (RIBEIRO, 1995, p. 213).

Segundo Irma Benite,

Quando tem milho, soca e faz um bolinho, ou faz farofa, tipo como faz fubá, tipo polenta. Molha um pouquinho, bota água na panela, pouquinho, não muito, e tu bota ali farinha e vai mexendo e fica bom. A polenta bota água, um pouquinho de sal, vai mexendo, vai mexendo, ele fica durinho, quando cozinha bota na bacia e fica tipo um pãozinho assim. Pamonha eu fazia. Não tem aquela latinha de leite? A gente parte aquilo no meio e faz um buraquinho com prego assim e vai ralando. Eu tinha um ralador lá no mato, mas aí perdi. Aí eu enchia a bacia de milho ralado e daí depois eu começo a botar na panela. Do milho amarelo ou pode ser do branco também. Eu

planto e daí a gente guarda. Quando chega a hora de plantar a gente planta. E todo mundo come. Ralo o milho branco e faço pamonha, como se fala, né? É feito com qualquer tipo de milho, é só não botar nada. É só milho. Só que é bem docinho. Tipo pão. Assa na panela, bota cinza em cima da folha de bananal e começa a fazer fogo ali. E vai assando. O pão também é feito com milho branco (Irma Benite, "Keraxú", 18 jul. 2014).

Cláudia Benite (Pará Mirim) fala sobre a pamonha de milho colorido.

A pamonha de milho colorido a gente faz uma vez por ano. Esse milho colorido nós respeita muito também, nós. Não é qualquer comida. Antigamente se faz para comer em casa também, agora uma vez por ano a gente faz, mas é para levar à casa de reza, para tirar comer. Por isso que é uma vez por ano que a gente faz. É uma vez por ano que a gente planta⁷ (Cláudia Benite, "Pará Mirim", 16 jul. 2014).

A pamonha é consumida quando há farinha de milho, como mostra Maria Campo (Pará Retê), na "aldeia tradicional" e pode ser comida com carnes, mel entre outros alimentos. Cláudia (Pará Mirim) conta: "a gente criava galinha, mata e já faz a sopa, mistura com a pamonha e já tá bom demais! Mistura também com peixe assado ou armadilha do mato também para pegar tatu". Atualmente, segundo ela, a galinha é comida com caldo, como uma sopa, misturada com a pamonha no prato. Utiliza-se, então, hoje, o prato e a colher. Cláudia (Pará Mirim) fala sobre os utensílios utilizados na cozinha.

Antigamente era plantado daquele do chocalho, porongo daquele, aí cortadinho no meio, limpa bem e daquele lá é prato para nós. Tem um pouco, mas não está maduro ainda. Hoje usa prato de comprar, colher de comprar, tudo comprado. Antigamente se cortava e fazia colher do porongo, aquela bem pequenininha [risos]. Antigamente a panela não era de alumínio também, tinha uma redondinha, igual a que eu vi na televisão, tipo as de bruxa, de ferro também. Hoje é panela comprada de alumínio aqui. Agora eu uso fogão só na casa de material, lá a minha casa é de palha. Aqui tem fogão a gás e lá é fogo no chão (Cláudia Benite, "Pará Mirim", 16 jul. 2014).

⁷ Uma vez por ano, geralmente no mês de janeiro, é realizada a festa da colheita, onde as comidas tradicionais são preparadas pelas mulheres da aldeia com os alimentos colhidos da plantação própria. Na ocasião, as crianças são batizadas.

Irma conta que a mãe ensinou a fazer comida com amendoim. “A mãe plantou aí deu para fazer *pixé*. Nós comia. A mãe que ensinou nós. Eu já fiz”. Ela lembra das histórias que a mãe contava. Segundo Assunção (2008, p. 239), “é na cozinha em que pode ser verificado o protagonismo da mãe, especialmente no preparo da comida e na produção e manutenção de um certo saber culinário”.

A preparação da comida e o conhecimento que constrói sobre as preferências alimentares dos membros da família constituem laços das relações familiares que perduram ao longo dos anos. A comida tem o potencial de transformar estas relações em memórias, evocadas através do cheiro e do gosto. É nesta dinâmica que a maternidade enquanto valor social, representada na comida da mãe, é transmitida e “realimentada” (ASSUNÇÃO, 2008, p. 250).

Irma tem as comidas na memória.

Eu comia, quando era nova, canjica, comia pamonha, minha mãe fazia. Minha mãe, sim, tem história bastante. Ela sabe contar mais, só que ela não sabe falar em português. Na verdade o que era antigamente hoje em dia não tem mais quase. Hoje em dia não tem quase história de antigamente. Hoje em dia não tem quase mais antigamente. A gente nem sabe se tem ou não. Hoje em dia a gente não sabe mais, vive pouco como antigamente. É, agora está pouco. Diz que vivia só antigo, só antigo, só do jeito antigo. Diz que moravam no mato e comiam comida natural assim do mato mesmo, da palmeira *pitaquara* que é tipo um *corozinho*, *ixó* nós comia também. Que gostoso. A banha é remédio, do *ixó*. É bom, é bom. Eu gostava daquilo. O pai sabe um pouco o antigo (Irma Benite, “Keraxú”, 18 jul. 2014).

O *pixé* é um bolinho de trigo que eles falam que é feito todos os dias na primeira refeição do dia. São alimentados crianças e adultos sem distinção. Em formato de disco, ele é frito na frigideira. Irma Benite (Keraxú) diz que no novo território está mais feliz.

Lá no Morro dos Cavalos não dava para plantar por causa do morro. Era só de pedra assim. Aqui é melhor, porque pode plantar e plantação é bom. Dá bem o milho, a batata, a mandioca, a banana. E assim a gente está bem.

Aqui está melhor. Acho que está melhor porque está bem. Eu moro aqui e moro no mato também. Eu tenho casinha de reza lá. Que é bom de criança criar, que a gente planta e come a comida natural. Estou mais feliz porque é bom de andar para lá e para cá (Irma Benite, "Keraxú", 18 jul. 2014).

Cláudia Benite (Pará Mirim) explica um dos modos de fazer a refeição principal na casa dela nesse dia em campo.

Farofa com feijão, farofa de milho, naquela época do milho amarelo que era plantado e agora tem que plantar. Se colhia maduro. Antigamente fazia daquele de raspar, numa lata de azeite fazia buraquinhos com o prego e raspava e fazia farinha de milho já. Fazia "beiju" também. Botava a farinha junto com o feijão. O feijão se plantava também. Agora a gente compra também. A gente colhia e botava na panela junto com água. Tem que botar muita água para não queimar. Antigamente os velhos não usavam muito sal, hoje é que usam (Cláudia Benite, "Pará Mirim", 16 jul. 2014).

Ela explica que a comida se "botava no fogo no chão de manhã para cozinhar meio-dia. À noite antigamente não se comia, a janta não tem. Levantava cedo, cinco horas. Antigamente era assim, até nove, dez horas tomando chimarrão. Aí dez horas, dez e meia, tomar café e o almoço já era três horas, é a janta já". O feijão geralmente é comido na última refeição do dia. Cláudia (Pará Mirim) fala do mingau de mandioca para as crianças:

Hoje eu fiz sopa de galinha aqui e arroz. O aipim a gente cozinha com água ou faz assado também. Faz o fogo no chão e cozinha com pouca água, ferver, botar a mandioca e quando cozido tirava já. Primeiro se ferve a água. Esse não demora para cozinhar. Come puro. Não bota nem sal, nem nada. Às vezes cozinha para misturar com feijão também. É bom. Dá para ralar também e fazer mingau. Rala, bota junto com a água e já mexe, igual a mingau, para dar para criança. É vitamina para a criança para não criar verme. É difícil o adulto comer. Criança com um aninho já está bom para comer. Primeiro come assim, alguma coisinha. Até três anos dá para comer. Aí depois com arroz, feijão, assim. Come também canjica com batata-doce e mama no peito até três anos (Cláudia Benite, "Pará Mirim", 16 jul. 2014).

Cláudia (Pará Mirim) conta que a mandioca cozida pode ser comida com qualquer tipo de carne. O feijão se come também com mandioca ou milho. Ela comenta algumas restrições durante o período de amamentação.

Se fosse assim, hoje eu ganhei nenezinho, não dá para comer doce nem salgado por dois meses, muito menos os de fora, comprados. Tem dieta também. Não dá para tomar água fria também, só com remédio do mato. Tem que ferver água, e depois pode esfriar, mas já está cozida a água junto com o remédio. Para se comer a mandioca assada é só lavar bem e não tirar a casca, aí cozinha, e depois que cozinha se tira a casca. Sai bem também a casca no fogo. Quando tirava com a mão do fogo e mexe bem e já tá molinho, está cozido (Cláudia Benite, "Pará Mirim", 16 jul. 2014).

Portanto, é a mulher que tem os conhecimentos sobre a natureza e o fogo, o que se come e o que não se come em cada período da vida na aldeia. Ela menciona a horta medicinal cuidada pelas mulheres.

Tô fazendo horta em casa. Eu gosto de verdura, tomate, pimentão, repolho e salsinha. Eu aprendi porque eu trabalhei quatro anos na escola lá no Morro dos Cavalos. Antigamente a horta tem só do remédio. Quando era criança que tinha febre pegava remédio tirado de horta. Era só as mulheres (Cláudia Benite, "Pará Mirim", 16 jul. 2014).

As comidas citadas por Cláudia (Pará Mirim), segundo ela, todas as mulheres da aldeia que cozinham sabem preparar. Cada uma delas cozinha para sua família e, assim, as mais novas aprendem com as mais velhas. "Minha filha tinha oito anos quando começou a cozinhar para nós". O que representa uma forma de ajuda mútua, respeito aos pais e à continuidade da tradição do grupo. O cumprimento das regras sociais mbyá-guarani garante a sua soberania alimentar. Os alimentos de fora da aldeia trazem mudanças, mas os Mbyá-Guarani se mostram organizados para que a identidade alimentar dita por eles "tradicional" permaneça.

Ocorre que os novos elementos acrescentados são compatíveis com o sistema cultural deste grupo, que tem na reciprocidade um dos seus principais pilares. Mesmo comprando parte dos seus alimentos no comércio –

tendo que se dedicar na obtenção de recursos monetários para tanto – o caráter “democrático” da alimentação Mbyá-Guarani permanece, sendo orquestrado pelas mulheres. Contudo, cabe assinalar, que em outras sociedades indígenas, diferentemente dos Mbyá-Guarani, o contato com a sociedade envolvente vem produzindo mudanças alimentares profundas, afetando inclusive o caráter “democrático” da produção e consumo dos alimentos. Mas, mesmo assim, estas mudanças são compatíveis com o sistema cultural vigente (TEMPASS, 2008, p. 306).

Em campo, tanto Artur Benite (Werá Mirim) quanto suas filhas relataram o sentimento bom que estão vivendo e a felicidade que sentem por poder cozinhar a comida tradicional e ter a oportunidade de passar esse conhecimento aos seus filhos. Tempass (2008, p. 307) diz que “o interessante é que este importante papel da alimentação na sociedade Mbyá-Guarani é gerenciado pelas mulheres”. Irma Benite (Keraxú), uma das filhas de Artur Benite (Werá Mirim), é responsável pela merenda da escola indígena na nova aldeia e também trabalha como servente. Ela cuida da comida e da limpeza. O fubá e a batata-doce também fazem parte da merenda escolar. Ela diz o que se come e o que não se come:

Na verdade a gente come assim agora porque não é antigamente mais, né? Usava antigamente comida natural. Agora já é praticamente como a dos brancos, já usa mais carne, arroz, feijão na escola... Vem mais verdura e as crianças quase não comem também. A gente grande que faz salada e come, mas criança não come. Vem beterraba e cenoura e as crianças também não comem. É só fazer. A gente grande come. Isso não é [dos Mbyá-Guarani]. Feijão, macarrão e arroz também vêm. Hoje em dia eu como de tudo (Irma Benite, “Keraxú”, 18 jul. 2014).

A culinária mbyá-guarani é diversa. Os mesmos ingredientes podem ser misturados de diferentes maneiras para resultarem em diferentes comidas.

Tem muita do milho que dá para fazer. Tem muito tipo, mas eu não sei direito falar. Só do Guarani eu sei para explicar [risos]. Pão do Guarani é *mbojapé*, tem outro tipo junto com batata-doce dá para fazer. Da batata-doce junto com a canjica, do Guarani *baipu*. O *mbojapé* do milho, tem que ferver a água, a farinha de milho tem

que botar na bacia e depois vai a massa, igual o trigo também, bota primeiro a água e depois a farinha, mexe, e fica mais durinho e já fez *mbojapé*. E bota no fogo uns quarenta minutos assim e tem que mexer para não queimar. Eu acho que vai, dez milhos faz bastante, bem pequenininho sai dez. Cada milho é um pãozinho. É igual pamonha. É diferente do pão que põe água, a pamonha não põe, eu não colocava água para fazer a pamonha com milho (Cláudia Benite, "Pará Mirim", 16 jul. 2014).

Podemos identificar outros tipos de pão com outros ingredientes. Geralmente ele é preparado pela manhã. Cláudia (Pará Mirim) faz pamonha e conta como é preparada:

Tem que botar na cobertura a folha de milho mesmo, fazer a cobertura para não queimar, ralar o milho na bacia com aquilo que a gente faz com a lata do óleo furadinho, que a gente faz no prego. Se já vai bastante pessoa aí já rala vinte ou trinta assim, tem que ter uma panela grande, bem redonda, tem que trazer a folha de milho e botava dentro da panela e acho que botava dez, vinte folhas assim, e depois botava aquele milho para sair a pamonha. Bota a folha e em cima bota daquele para sair a pamonha e depois para a cobertura bota a folha do milho também para fechar. Fecha bem direitinho e bota no fogo em cima e é só esperar cozinhar. O Guarani não tem hora, se quiser comer agora já faz. A pamonha acho que uma hora já tá cozido. Antigamente não marcava hora assim. Só vendo e abrir, já tá cozido já tira. Se não está cozido faz mais fogo ainda em cima. Espera esfriar. É igual aquele bolo que a gente faz, cortadinho assim, dá uma família para todo mundo. Tira a folha do milho e corta para esfriar e já depois come (Cláudia Benite, "Pará Mirim", 16 jul. 2014).

Segundo Cláudia (Pará Mirim), os Mbyá-Guarani mudam o cardápio todos os dias, mostrando a dinâmica da culinária indígena. Diz que "batata-doce é assada e a gente cozinha com água também. Vários tipos têm para cozinhar". Isso indica uma variação maior de pratos preparados pelas mulheres na medida em que podem reestruturar o sistema culinário do grupo no novo território. A diversidade alimentar indica o saber de cada mulher.

Para comer todo dia a gente faz tudo diferente também. Pode ser de manhã a gente comendo *xipá* ou aquele bolinho de trigo de tarde a gente come tipo uma farofa.

Foi isso que eu falei agorinha, farofa com feijão e já é a janta, é quatro hora já, três hora (Cláudia Benite, "Pará Mirim", 16 jul. 2014).

O ritmo do tempo vivido cotidianamente pelos Mbyá-Guarani parece estar distante da relação vivida pela sociedade envolvente, em que o comer de ontem não é o comer de hoje, com alimentos menos nutritivos e modificados geneticamente.

Nós não têm a casa, como se diz, o galpão para cozinhar comida típica. É difícil também aqui, a gente sabe, mas tem que ter um lugar bom para fazer, e eu fiquei assim pensando e falei para o meu marido, tem que fazer assim casa grande para fazer comida antiga para mostrar para a criança, falei assim. Aqui ainda não botaram, mas estão querendo botar a casa grande para fazer comida antiga para mostrar, porque muita coisa falta também. Antigamente tinha, ficava junto, fazia e aí comendo tudo junto. Antigamente era assim [Acredito ser histórias dos mais velhos]. A cozinha era separada. Acordava cedo e ia fazer fogo lá. Era de palha. Todo mundo levantava e trouxemos lenha para cozinhar... E já cozinha tudo e todo mundo comendo (Cláudia Benite, "Pará Mirim", 16 jul. 2014).

A comida, como podemos perceber, aparece entre os Mbyá-Guarani da aldeia V'ya na forma de uma estratégia de resistência identitária, reafirmando o desejo de vivenciarem o seu modo de vida tradicional, ainda que tenham ao mesmo tempo incorporado, através da experiência do contato com o sistema alimentar do branco, outros elementos.

3 Considerações finais

A pesquisa pretendia investigar o sistema alimentar do grupo mbyá-guarani da aldeia V'ya, localizada em Major Gercino (SC), estudando os impactos relacionados às mudanças da alimentação com a nova aldeia. O que se encontrou foi o desejo de retomarem aspectos deixados de lado em consequência da vivência no Morro dos Cavalos, cuja terra não permitia a agricultura necessária à continuidade de suas práticas alimentares que permaneceram na memória familiar do grupo,

na forma de obtenção dos alimentos, na plantação, na colheita e na preparação das comidas para a família, e agora com a moradia em uma terra adequada estão sendo retomadas. As refeições, em geral preparadas pelas mulheres, são coletivas e fazem parte da educação dos filhos como elemento de distinção dos papéis sociais existentes, dos tabus e das tradições por eles vividas. O grupo está estabelecendo moradias, ampliando as famílias, preservando o meio ambiente e as relações sociais para a obtenção de outros alimentos. Na atualidade, os Mbyá-Guarani da aldeia V`ya permanecem organizados em família adaptando o cotidiano para dar continuidade a uma série de valores, símbolos e sentidos sociais e cosmológicos que identificam o grupo. A coerência entre discurso e prática traz significado à alimentação e a produção do alimento faz parte da cosmologia de ser Mbyá-Guarani pertencente ao território. A terra é indispensável à sobrevivência, mas o território dá sentido ao grupo pela resistência de permanecer.

Referências bibliográficas

ASSIS, Valéria S. de; GARLET, Ivori J. **Alimentar o corpo para nutrir o espírito: a dieta ideal entre os Mbyá-Guarani**. Mimeo, s/d.

ASSUNÇÃO, Viviane K. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 233-252, 2008. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/nequem/article/download/2110/1731> . Acesso em: 26 out. 2014.

BOURDIEU, Pierre. **A dominação masculina**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002.

CARDIM, Fernando. **Tratados da terra e gente do Brasil**. Rio de Janeiro: J. Leite e Cia, 1925.

CONTRERAS, Jesús. Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. **Revista Chilena de Antropología**, Santiago, n. 11, p. 95-111, 1992. Disponível em: <http://www.google.com.br/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&ved=0CDsQFjAD&url=http%3A%2F%2Fwww.revistas.uchile.cl%2Findex.php%2FRCA%2Farticle%2FviewFile%2F17643%2F18408&ei=bh08VLetLqTnsATInIHQCg&usg=AFQjCNG-1BA8k96b1ieeRZhNroA9groYDg> . Acesso em: 13 out. 2014.

SILVA, Marilda Checcucci Gonçalves da; GABRIEL, Vandrezza Amante. O papel da mulher na identidade alimentar mbyá-guarani: a aldeia V`ya – Major Gercino (SC). **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 9, n. 3, p. 131-154, jul./dez. 2015.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. O futuro da questão indígena. In: SILVA, Aracy Lopes de; GRUPIONI, Luíz Donisete Benzi (Org.). **A temática Indígena na escola: novos subsídios para professores de 1º. e 2º. Graus.** Brasília: MEC/MARI/UNESCO, 1995. p. 129-148.

DAMATTA, Roberto. “Sobre comida e mulheres”. In: _____. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986. p. 49-64.

DARELLA, Maria Dorothea Post; GARLET, Ivori José; ASSIS, Valéria Soares de. **Estudo de Impacto:** as populações indígenas e a duplicação da BR 101, trecho Palhoça/SC – Osório/RS. Florianópolis/São Leopoldo, 2000. Disponível em: https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=http%3A%2F%2Fwww.antropowatch.com.br%2Fcariboost_files%2FTX3_201_20eia-rima.doc . Acesso em: 10 nov. 2014.

HOBBSAWM, Eric. A invenção das tradições. In: HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence (Org.). **A Invenção das tradições.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997. p. 9-23.

LITAIFF, Aldo; DARELLA, Maria Dorothea Post. **Os Índios Guarani Mbyá e o Parque Estadual da Serra do Tabuleiro.** XXII Reunião Brasileira de Antropologia. Fórum de Pesquisa 3: “Conflitos Socioambientais e Unidades de Conservação”. BRASÍLIA, julho de 2000, p. 69.

ORTIZ. Renato. **Mundialização e cultura.** São Paulo: Brasiliense, 1994.

PEREIRA, Manuel Nunes. **Panorama da alimentação indígena:** comidas, bebidas & tóxicos na Amazônia Brasileira. Rio de Janeiro: Livraria São José, 1974.

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

RODRIGUES, Patrícia de Mendonça. O surgimento das armas de fogo: alteridade e feminilidade entre os Javaé. In: FRANCHETTO, Bruna (Org.). Dossiê Mulheres Indígenas. **Revista Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 7, p. 195-205, 1999.

SANTOS, Antônio Henrique. **O Vale do rio Taia-hy:** levantamento de aráceas e dioscoreáceas comestíveis no litoral norte catarinense. 2005. 118 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Agrárias) - Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, [2005]. Disponível em <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/101825> . Acesso em: 28 out. 2014.

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

_____. Comida e gênero entre os Mbyá-Guarani. **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 287-309, 2008, Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/neguem/article/view/2112> . Acesso em: 20 jun. 2014.

_____. **“Quanto mais doce, melhor”**: um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani. 2010. 395 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, [2010]. Disponível em: <http://www.bibliotecadigital.ufrgs.br/da.php?nrb=000748441&loc=2010&l=9a05df39af9a9caf> . Acesso em: 18 mar. 2013.

TREJO, Belkis Rojas. Comidas de los antiguos y comidas de hoy: proceso de patrimonialización de la gastronomía (Caso de Mucuchíes, Venezuela). In: ALVAREZ, Marcelo; MEDINA, F. Xavier (Org.). **Identidades en el Plato**: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América. Barcelona: Icaria Observatorio de la Alimentación, 2008. p. 175-190.

VIVEIRO DE CASTRO, Eduardo. O perspectivismo ameríndio ou a natureza em pessoa. **Ciência & Ambiente**, Santa Maria, v. 1, n. 1, p.123-132, 1990.

WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **Série Antropologia**, Brasília, n. 50, 1985. Disponível em :<http://www.dan.unb.br/corpo-docente?start=8> . Acesso em: 27 out. 2014.

Recebido em: 08/06/2015 * Aprovado em: 16/09/2015 * Publicado em: 31/12/2015
