



# A culinária indígena no prato do imigrante europeu

O sistema alimentar Mbyá-Guarani baseado em recursos encontrados na Mata Atlântica contribui decisivamente para o desenvolvimento local e regional

Vandreza Amante Gabriel (Bolsista Demanda Social /CAPES - PPGDR/FURB)  
Orientação de pesquisa Profª Drª Marilda Checcucci (CCHC/FURB)

Grupo de Pesquisa Patrimônio Cultural, Memória, Identidade e Desenvolvimento Regional (Vinculado ao CNPQ)

**Você conhece feijão cozido, milho e canjica, peixe assado, amendoim ou paçoca, abacaxi, mandioca, batata-doce, palmito, abóbora, jabuticaba, butiá, erva-mate, porco montês ou pássaros como o urú? Sim, todos esses itens tanto do mundo vegetal como animal são utilizados como alimentos na culinária tradicional dos povos Mbyá-Guarani e, atualmente, pela população regional não indígena em suas refeições cotidianas. Plantas medicinais como carqueja doce e marcela também fazem parte desse repertório.**

Os sistemas alimentares dos povos originários passaram por adaptações e ressignificações ao longo do tempo desde o início da colonização europeia no Sul do Brasil e das relações interétnicas estabelecidas no novo contexto de contato com a população branca no território. Para eles muitas fontes de alimentos ficaram escassas por conta do aumento do consumo pelos imigrantes - até para exportação no caso da banha do porco montês, depois substituído pelo “branco” - e da derrubada da mata. Novos hábitos alimentares tiveram aos poucos de serem inseridos no seu cotidiano, em especial com a imposição direta (caso das reservas) e indireta de um consumo alimentar muito

diferente daqueles a que estavam habituados. Alguns produtos começaram a ser incorporados à alimentação indígena, como a farinha de trigo, sal, açúcar, café e, mais recentemente, óleo vegetal, arroz, enlatados, refrigerantes e produtos industrializados. Por esse motivo, atualmente, em muitas aldeias, as crianças estão desenvolvendo doenças dos brancos como a diabetes e a hipertensão, além de apresentarem alguns casos de desnutrição.

A pesquisa em curso tem como objetivo realizar um estudo sobre a alimentação das crianças Mbyá-Guarani no *tekoá vy'a* situado em Major Gercino (SC). Desejamos saber como se dá o aprendizado e a formação dos hábitos alimentares das crianças no atual contexto do sistema alimentar da aldeia. Em que diferem das gerações de suas mães e avós e qual o papel que a escola e a sociedade envolvente têm exercido na transmissão desse aprendizado. Como as políticas públicas têm atuado em relação a essa realidade. Buscamos com a pesquisa identificar as alterações e permanências ocorridas no sistema alimentar dos Mbyá-Guarani a partir do contato com a população branca local com o processo de colonização europeia na região.

Para responder aos objetivos de pesquisa recorrer-se-á a etnografia alicerçada na pesquisa de campo e no diagnóstico preliminar realizado com a dissertação de mestrado (disponível biblioteca

on-line) intitulada “Mbyá-Guarani, Alimentação e Identidade no Território: a aldeia *vy'a* – Major Gercino (SC)” (PPGDR/FURB). A partir de uma abordagem etnográfica, serão utilizadas várias técnicas de pesquisa, tais como observações, fotografias, uso de entrevistas, notícias de jornais, mapas e recursos audiovisuais, cruzando-se os resultados dos dados. Recorrer-se-á em especial à memória de diferentes gerações (pais, mães, avós e bisavós) para se identificar as transformações que foram ocorrendo nas diferentes gerações.

Espera-se compreender quais as mudanças que estão afetando a alimentação das crianças Mbyá, visto a importância da alimentação nessa fase da vida e os problemas daí advindos, que passam pela questão muitas vezes da falta de alimentos ou de uma alimentação inadequada em relação à sua tradição, pela própria desconsideração do Estado para com essa questão através da distribuição de cestas básicas e de merenda escolar, que não consideram as especificidades da alimentação do grupo, o que vem levando à obesidade e diabetes no próprio meio infantil. Há também um risco atual de perda de registros pertencentes à memória das pessoas mais antigas do grupo sobre a sua tradição alimentar, levando-se em consideração o pequeno número de Mbyá-Guarani em idade avançada na aldeia.



## **Tekoá vy'a “Aldeia Feliz” A tradição na atualidade**

Tradicionalmente os grupos Guarani que compreendem os Ñandeva, Kaiowá e Mbyá habitavam um vasto território entre o Uruguai, Argentina, Paraguai, Bolívia, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, Mato Grosso do Sul, São Paulo, Rio de Janeiro e Espírito Santo e, recentemente, encontram-se confinados em pequenas ilhas com algumas aldeias sem a devida demarcação regularizada pelo Estado. A aldeia pesquisada se chama *tekoá vy'a*, Aldeia Feliz, e está situada na localidade de Águas Claras em Major Gercino, região Noroeste da Grande Florianópolis, estado de Santa Catarina, Brasil. As terras foram adquiridas em 2007 com recursos advindos do convênio entre o Departamento Nacional de Infraestrutura e Transportes/DNIT e a Fundação Nacional do Índio/FUNAI pela duplicação da BR-101 trecho Palhoça (SC) – Osório (RS). Desde a década de 1990 o grupo que habita atualmente o *tekoá vy'a* e que anteriormente residiu em outras terras busca alternativas para dar continuidade às formas ditas por eles “tradicionais” de se viver como Mbyá-Guarani. A escolha dessa terra levou sete anos e os principais critérios de sua escolha foram: a existência água (rio), mata (para garantir a caça e a coleta) e terra fértil que permitisse a agricultura. Algumas famílias permaneceram na antiga localidade onde residiam no Morro dos

Cavalos (Palhoça, SC) e aguardam indenização. Nesse projeto governamental em média trinta aldeias de diferentes grupos foram impactadas.

O *tekoá vy'a* está organizado em torno de famílias monogâmicas de descendência patrilinear, possuindo 120 habitantes, 27 famílias, em 149 hectares, existem moradias tradicionais construídas por eles, feitas com barro e moradias de alvenaria que foram doadas pelo convênio com o governo. O grupo sobrevive a partir dos produtos provenientes da agricultura de subsistência que vem sendo retomada com mais ênfase a partir da ocupação da nova terra que oferece condições melhores do que as terras onde viviam anteriormente. Em função dessa nova situação eles estão buscando retomar o cultivo de espécies ligadas à sua tradição alimentar. Atualmente eles possuem criação de animais como algumas espécies de galinhas, plantam várias espécies de milho, batata-doce e mandioca, além de cana-de-açúcar, melancia, abacaxi, amora, banana, mamão, amendoim, maracujá, utilizam mel retirado da abelha jataí, plantas medicinais e possuem hortas com alimentos incorporados à sua tradição alimentar como alface, repolho, cebolinha e salsinha. Até recentemente recebiam cestas básicas. Além disso, recebem eventualmente doações em dinheiro, alimentos e roupas de particulares ou instituições. Na saúde há um agente indígena, mas eles recebem visitas

de outro agente municipal a cada quinze dias e aliam a medicina atual com os saberes do pagé, o líder espiritual e cacique *werá mirim* Artur Benite, membro da *Nhemonguetá* organização tradicional de Caciques e lideranças do Povo Indígena Guarani do litoral e Comissão Guarani *Yvyrupa* (CGY).

Atualmente os Mbyá-Guarani lutam principalmente pela demarcação de terras para assegurar a continuidade do grupo, da tradição e do seu sistema alimentar, já que há um crescente número de nascimentos de crianças nas aldeias. O grupo estabelece diariamente o modo de ser Mbyá com pensamentos coletivos, ações e estratégias que assegurem a vida de suas famílias e a preservação do meio ambiente para as futuras gerações. Até os dias atuais o grupo Mbyá-Guarani costuma visitar constantemente seus parentes em busca de sementes naturais e possíveis casamentos para o fortalecimento de suas referências identitárias nas conversas com os *xeramõi*, os mais sábios, reforçando as relações de reciprocidade.

Assista ao documentário:  
**orérembiú etei**



 FUNCULTURAL FCC GOVERNO DE SANTA CATARINA

facebook.com/orerembiu.etei