



**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE ARTE,  
CULTURA E HISTÓRIA (ILAACH)**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO  
INTERDISCIPLINAR EM ESTUDOS  
LATINO-AMERICANOS (PPG IELA)**

**POR UMA GASTRONOMIA GUARANI  
ASPECTOS DA CULTURA E CULINÁRIA GUARANI NA TRÍPLICE FRONTEIRA  
BRASIL, PARAGUAI E ARGENTINA**

**SOLANGE ALAVARCE**

Foz do Iguaçu  
2022

**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE ARTE,  
CULTURA E HISTÓRIA (ILAACH)**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO  
INTERDISCIPLINAR EM ESTUDOS  
LATINO-AMERICANOS (PPG IELA)**

**POR UMA GASTRONOMIA GUARANI**  
ASPECTOS DA CULTURA E CULINÁRIA GUARANI NA TRÍPLICE FRONTEIRA  
BRASIL, PARAGUAI E ARGENTINA

**SOLANGE ALAVARCE**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Estudos Latino-Americanos da Universidade Federal da Integração Latino-Americana, como requisito parcial à obtenção do título de Mestra em Estudos Latino-Americanos.

Orientador: Prof. Dr. Alexandre Camera Varella

Co-orientador: Prof. Dr. Aníbal Orué Pozzo

Foz do Iguaçu  
2022

SOLANGE ALAVARCE

**POR UMA GASTRONOMIA GUARANI**  
ASPECTOS DA CULTURA E CULINÁRIA GUARANI NA TRÍPLICE FRONTEIRA  
BRASIL, PARAGUAI E ARGENTINA

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Estudos Latino-Americanos da Universidade Federal da Integração Latino-Americana, como requisito parcial à obtenção do título de Mestra em Estudos Latino-Americanos.

**BANCA EXAMINADORA**

---

Orientador: Prof. Dr. Alexandre Camera Varella  
UNILA

---

Co-orientador: Prof. Dr. Aníbal Orué Pozzo  
UNILA

---

Prof. Dr. Clovis Antonio Brighenti  
UNILA

---

Prof. Dr. Mário Ramão Villalva Filho  
UNILA

Foz do Iguaçu, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Catálogo elaborado pelo Setor de Tratamento da Informação  
Catálogo de Publicação na Fonte. UNILA - BIBLIOTECA LATINO-AMERICANA - PTI

A324

Alvarce, Solange.

Por uma gastronomia Guarani: aspectos da cultura e culinária Guarani na tríplice fronteira Brasil, Paraguai e Argentina / Solange Alvarce. - Foz do Iguaçu, 2022.

131 f.: il., color.

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Instituto Latino-Americano de Arte, Cultura e História, Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em estudos Latino-Americanos. Foz do Iguaçu - PR, 2022.

Orientador: Prof. Dr. Alexandre Camera Varella.

Coorientador: Prof. Dr. Aníbal Orué Pozzo.

1. Gastronomia Guarani. 2. Cultura Guarani. 3. Alimentos autóctones americanos. 4. Tríplice Fronteira. I. Varella, Prof. Dr. Alexandre Camera. II. Pozzo, Prof. Dr. Aníbal Orué. III. Título.

CDU 641(=873.241)

Dedico este trabalho ao Povo Guarani, que me ensinou uma maneira melhor de ser.

## AGRADECIMENTOS

Sou grata,

Ao Povo Guarani pela oportunidade de ser recebida, de conhecer e de participar de seus encontros em seus tekoha, sempre com alegria e carinho. Gratidão eterna por tantos ensinamentos, em tão pouco tempo de convívio.

À UNILA e ao Professor Dr. Alexandre Camera Varella, pela oportunidade na realização deste mestrado.

Ao Newton Camargo da Silva Cruz, secretário do PPGIELA, pelo profissionalismo, presteza e excelente pessoa que é.

Agradeço às Professoras Dra. Giane da Silva Mariano Lessa, Dra. Laura Janaina Dias Amato, Dra. Maria Inês Amarante e aos Professores Dr. Aníbal Orué Pozzo, Dr. Johnny Octavio Obando Moran e Dr. Júlio da Silveira Moreira, com quem tive o privilégio de aprender.

Ao Professor Dr. Clovis Antonio Brighenti e à colega de curso e amiga Osmarina de Oliveira, por me apresentarem o mundo Guarani e seus tekoha.

Aos colegas de curso pelas trocas latino-americanas e pela amizade.

Ao Professor de língua Guarani Derlis Rene Cañiza Bogado, por nos apresentar a rica cultura Guarani e Paraguaia, por toda ajuda e colaboração nesta pesquisa e nos roteiros às Missões Jesuíticas.

À minha avó Aparecida Lentini, minha mãe Juraci Pepineli, minha outra mãe Sefisa da Silva Rocha, mulheres admiráveis e cozinheiras maravilhosas que me inspiraram e ensinaram a magia e o amor pela cozinha.

À minha filha Raquel Pepineli e ao meu filho Renan Pepineli, pelo apoio e amor incondicionais, em minhas ausências e retiros para a realização desta pesquisa. Vocês são minha maior motivação!

A Ñanderu, por todas as bênçãos.

Aguyjevete peême.

*Bebida é água.  
Comida é pasto.  
Você tem sede de quê?  
Você tem fome de quê?*  
**Titãs, 1987.**

## RESUMO

Gastronomia é o conjunto de conhecimentos, técnicas e práticas relacionados com a cozinha e com os hábitos alimentares expressos nas refeições; compreende ingredientes, processos, utensílios, técnicas, tecnologia. Está intrinsecamente ligada ao desenvolvimento humano: ao território, ao clima, à cultura. Desde o domínio do fogo à prática da agricultura, do desenvolvimento de utensílios ao desenvolvimento de técnicas para o consumo dos alimentos, os estudos em gastronomia serão atravessados pelos mais diversos vieses para serem capazes de cumprir com seu objetivo. A ciência na Gastronomia é um campo novo, interdisciplinar, e até mesmo transdisciplinar. O desafio está na pesquisa da cultura alimentar não somente pelo viés da história da alimentação e da antropologia da alimentação, mas juntamente com estas, traçar um caminho próprio para a pesquisa de alimentos, ingredientes e cultura alimentar.

O objetivo da pesquisa sobre a Gastronomia Guarani é investigar a relação entre a cultura culinária no início colonial e a cultura culinária praticada na atualidade. A região pesquisada com presença Guarani é a Tríplice Fronteira Brasil, Paraguai e Argentina. A partir dos dados obtidos visa identificar algumas motivações da permanência e/ou da mudança desta cultura alimentar com o impacto do processo colonial.

A metodologia desta pesquisa recorre a fontes documentais e bibliográficas sobre os dois primeiros séculos coloniais, das quais pretende-se identificar a cultura alimentar Guarani concomitante ao início do processo colonizador. A pesquisa bibliográfica em antropologia, etnografia, história e gastronomia visa conhecer aspectos culturais e alimentares Guarani e suas transformações refletidas na atualidade. A pesquisa de campo pretendia observar a alimentação dos habitantes de aldeias na região da Tríplice Fronteira e seus aspectos culturais, mas não ocorreu devido à pandemia de Covid-19.

O trabalho é dividido em capítulos que apresentam a Cultura Guarani e a Gastronomia Guarani.

**Palavras-chave:** 1. Gastronomia Guarani 2. Cultura Guarani 3. Alimentos autóctones americanos 4. Tríplice Fronteira

## ÑEMOMBYKY

Tembi'u rehegua ha'e upe ombyatýva tembikuaa, aporeko ha apopy tataypýpe ha umi jepokuaa tembi'úre okuaaukáva mba'eupy; oguerekóva jehe'arã, aporeko, tembipuru, mba'éicha ijapo, aporekokuaa. Oguereko teko ha yvypóra akãrapu'ã; yvy jepyso, ára, arandu. Tata pu'aka guive kokue jeporukuaa peve, tembipuru ñepyrumby aporeko akãrapu'ã meve, ja'upyrã, umi ojeikuaaséva tembi'u rehehápe Ohasa umi ambue tapére oġuahẽ haġua hu'ãme. Upe mba'e kuaa tembi'uguápe ha'e peteĩ mba'e ipyahúva. Oguerekóva opaichagua jejapo. Upe poroheka oime upe jetypeka tembi'u arandúre. Ndaha'úi jahecháva ha ja'úva ymaguarégui, térã de oñondive, jajái haġua peteĩ tape porã jajeporeka haġua tembi'úre. Umi mba'eupy ha tembi'u arandúre. Noñemombykýva peteĩ re térã ambuére. Hi'árama umi mba'ekuaa omoañete, jetypekápe tembi'u apo ha tembi'urãme. Namomba'eguasú umi marandu iñakãrapu'ãre retegua, jojapy ha arandu kuaa yvypóra rehegua. Upe jetypeka hupytyrã tembi'u Guaraní rehegua, ha'e upe jeheka oguerekóva oñondive ypykuéra rembi'u ha ambue yvypóra oikóva mbohapy retã rembe'ýpe. Tetã Pindorãma, Paraguái ha Argentína-pe. Umi marandu jaguereko kóvare ikatúma Jahecha ñamomyĩ opyta haġua térã ova haġua upe arandu tembi'úgui upe ohasava'ekue yma.

Ko jetypeka apo haġua jaipuru kuantia ñepyrũ ha omombe'u'ypýva umi mokõisa ára yma guare. Umíva ñañeha'ãta jaikuaa umi ypykuéra mba'épa okaru oġuahẽmboyve umi ava ambue tetãgui. Upe jetypeka ymaguare mombe'úre oguereko hupytyrã oikuaauka mba'épa okaru hikuái upe árape ha mba'épepa ojoavy ko araguápe. Ko jetypeka okaraygua oguereko ihupytyrã ohechauka mba'épa okaru umi ypykuéra oikóva tekohápe ambue mbohapyha tetãme ha iñarandukuéra.

Ko tembiapo oguereko ñembyaty ohechaukáva arandu Guaraní. Ñembyaty pahápe jatopáta techakuaa pahague ko jetypekáre.

**Ñe'ẽ guasu:** 1. Tembi'uguápe Guaraní 2. Arandu Guaraní 3. Tembi'u tetã América rehegua 4. Mbohapy tetã.

## RESUMEN

La Gastronomía es el conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas relacionados con la cocina y los hábitos alimentarios expresados en las comidas; comprende ingredientes, procesos, utensilios, técnicas, tecnología. Está intrínsecamente ligada al desarrollo humano: territorio, clima, cultura. Desde el dominio del fuego hasta la práctica de la agricultura, desde el desarrollo de utensilios hasta el desarrollo de técnicas para el consumo de alimentos, los estudios en gastronomía estarán atravesados por los más diversos caminos para poder cumplir su objetivo. La ciencia en la Gastronomía es un campo nuevo, interdisciplinario e incluso transdisciplinario. El desafío está en la investigación de la cultura alimentaria, no solo desde la perspectiva de la historia y la antropología de la alimentación, sino junto con estas, para trazar un camino específico para la investigación de los alimentos, los ingredientes y la cultura alimentaria.

El objetivo de la investigación acerca de la Gastronomía Guaraní es buscar la relación entre la cultura culinaria indígena al comienzo de la colonización y la que se practica en la actualidad. La región investigada con presencia Guaraní es la Triple Frontera de Brasil, Paraguay y Argentina. A partir de los datos obtenidos, identificar algunas motivaciones para la permanencia y/o cambio de esta cultura alimentaria con el impacto del proceso colonial.

La metodología de esta investigación utiliza fuentes documentales y bibliográficas sobre los dos primeros siglos coloniales, a partir de las cuales se pretende identificar la cultura alimentaria indígena Guaraní concomitante al inicio del proceso colonizador. La investigación bibliográfica en antropología, etnografía, historia y gastronomía tiene como objetivo conocer los aspectos culturales y alimentarios de los indígenas Guaraníes y sus transformaciones reflejadas en el presente. La investigación de campo tenía como objetivo observar la alimentación de los habitantes de las aldeas de la región de la Triple Frontera y sus aspectos culturales, pero no ocurrió debido a la pandemia de Covid-19.

La obra está dividida en capítulos que presentan la Cultura Guaraní y la Gastronomía Guaraní.

**Palabras clave:** 1. Gastronomía Guaraní 2. Cultura Guaraní 3. Alimentos nativos americanos 4. Triple Frontera

## ABSTRACT

Gastronomy is the set of knowledge, techniques and practices related to cooking and eating habits expressed in meals; comprises ingredients, processes, utensils, techniques, technology. It is intrinsically linked to human development: territory, climate, culture. From the domain of fire to the practice of agriculture, from the development of utensils to the development of techniques for food consumption, studies in gastronomy will be crossed by the most diverse path to be able to fulfill their objective. Science in Gastronomy is a new, interdisciplinary, and even transdisciplinary field. The challenge lies in food culture research, not only from the perspective of food history and food anthropology, but together with these, to trace a specific path for researching food, ingredients and food culture.

The objective about Guarani Gastronomy research is to investigate the relationship between the indigenous culinary culture and their culinary culture practiced currently. The region with a researched Guarani presence is the Triple Frontier of Brazil, Paraguay and Argentina. From obtained data, identify some motivations for the permanence and/or change of this food culture with the impact of the colonial process.

Research methodology uses documental and bibliographic sources about first two colonial centuries, from which intends to identify the indigenous Guarani food culture concomitant to the beginning of colonizing process. Bibliographical research in anthropology, ethnography, history and gastronomy aims to know Guarani indigenous cultural and food aspects and their transformations reflected nowadays. Field research intended to observe feeding and cultural aspects of villages inhabitants in Triple Frontier region, but it did not occur due to the Covid-19 pandemic.

This work is divided into chapters that present the Guarani Culture and the Guarani Gastronomy.

**Key words:** 1. Guarani Gastronomy 2. Guarani Culture 3. Native American foods 4. Triple Frontier

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mapa da expansão pré-histórica dos Guarani e Tupinambá e sua localização histórica (séc. XVI-XVII) - segundo Brochado/1984.....	29
Figura 2 - Território Guarani. ....	31
Figura 3 - Sítios arqueológicos Guarani.....	32
Figura 4 - Presença Guarani na Argentina, Bolívia, Brasil, Paraguai e Uruguai. ....	37
Figura 5 - Opy Ava Guarani. Tekoha Itamarã. Diamante D'Oeste, Paraná. ....	48
Figura 6 - Opy Mbya Guarani. Tekoha Yryapu. Puerto Iguazu, Argentina.....	49
Figura 7 - Localidades Guarani.....	50
Figura 8 - Peneira para pesca. Tekoha Yva Renda. ....	55
Figura 9 - Pesca com flechas. Tekoha Yva Renda.....	56
Figura 10 - <i>Mondepi</i> – armadilha de laço. Tekoha Aty Miri.....	57
Figura 11 - <i>Nhuã</i> – armadilha de laço. Tekoha Aty Miri.....	58
Figura 12 - <i>Monde</i> – armadilha prensa. Tekoha Aty Miri. ....	59
Figura 13 - Barraca de plantas medicinais em Ciudad del Este, Paraguai. ....	61
Figura 14 - Julia preparando <i>kavyjy akyta</i> . Tekoha Itamarã. ....	64
Figura 15 - <i>Kavyjy akyta</i> . Tekoha Itamarã. ....	64
Figura 16 - Cozinhando <i>Kavyjy akyta</i> em água fervente. Tekoha Itamarã. ....	65
Figura 17 - <i>Baepy</i> e <i>Kavyjy akyta</i> . Tekoha Itamarã. ....	65
Figura 18 - Tatakua. Jesús de Tavarangue, Paraguai. ....	68
Figura 19 - <i>Japepo</i> . Cerâmica utilitária Avá-Guarani. Museo del Barro, Paraguai.....	69
Figura 20 - Descrição de <i>Abati</i> - milho.....	80
Figura 21 - Descrição de <i>Abati</i> - milho (continuação). ....	81
Figura 22 - Descrição de <i>Mandióg</i> - mandioca. ....	82
Figura 23 - Descrição de <i>Mândubí</i> - amendoim.....	83
Figura 24 - Fogão na entrada da casa do Teodoro. Tekoha Itamarã. ....	95
Figura 25 - Cozinha ao lado da casa do Osmar. Tekoha Yva Renda. ....	96
Figura 26 - Cozinha e casa do Osmar. Tekoha Yva Renda.....	96
Figura 27 - Fogão Avá-Guarani para panelas grandes. Tekoha Itamarã.....	97
Figura 28 - Cozinheiras Mbyá-Guarani e os fogões. Tekoha Yryapu. ....	98
Figura 29 - Preparação da refeição para o evento. Tekoha Itamarã. ....	99
Figura 30 - Homem auxiliando na distribuição da comida. Tekoha Itamarã. ....	99
Figura 31 - Homem auxiliando na montagem do fogão. Tekoha Itamarã. ....	100
Figura 32 - Chipa tradicional paraguaia. ....	104
Figura 33 - Roça e casas no Tekoha Itamarã.....	106
Figura 34 - Variedades de milho. ....	107
Figura 35 - Mbeju. San Cosme y San Damián, Paraguai. ....	109
Figura 36 - Arbusto de Stevia. Bella Vista, Paraguai. ....	111
Figura 37 - Tabela dos principais alimentos cotidianos Guarani.....	112
Figura 38 - Arbusto de erva mate. Bella Vista, Paraguai. ....	113
Figura 39 - Centro Yerbatero Paraguayo. Bella Vista, Paraguai.....	114
Figura 40 - Mapa da origem dos alimentos.....	115
Figura 41 - Legenda do Mapa da origem dos alimentos.....	116

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>14</b>
<b>2 OS GUARANI.....</b>	<b>27</b>
2.1 CULTURA GUARANI E <i>ÑANDE REKO</i> – “MODO DE SER”.....	43
<b>3 A GASTRONOMIA GUARANI – CULINÁRIA E CULTURA.....</b>	<b>52</b>
3.1 UTENSÍLIOS E TÉCNICAS DE COCÇÃO.....	67
3.2 ALIMENTOS AUTÓCTONES NO SUL VERSUS ALIMENTOS ESTRANGEIROS..	72
3.2.1 Relatos do jesuíta Jerónimo Rodrigues - <i>Missão dos Carijós (1605 a 1607)</i> .....	84
3.3 A COZINHA GUARANI E O FOGO.....	95
3.4 TÊBI’U ETÉ – ALIMENTO SAGRADO E CULINÁRIA GUARANI.....	103
3.5 PRINCIPAIS ALIMENTOS AUTÓCTONES.....	110
3.5.1 Mapa da origem dos alimentos.....	114
<b>4 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>117</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>126</b>

## 1 INTRODUÇÃO

O tema desta pesquisa surgiu de uma questão anterior em relação à grade curricular dos cursos de Gastronomia no Brasil e a disciplina Cozinhas das Américas, trabalho que desenvolvi na pós-graduação em Gastronomia: história e cultura. Muitas vezes apresentada simplesmente como “cozinha” no singular, esta disciplina supõe abordar as diversas cozinhas praticadas nos vários países americanos a partir das culturas ameríndias e suas conseqüentes fusões com as inúmeras cozinhas colonizadoras e imigrantes. Porém, finda por sintetizar de forma superficial as várias culinárias praticadas. Não há necessariamente o cuidado de destacar da alimentação autóctone as influências exóticas presentes nestas cozinhas, ou observar as cozinhas precedentes à ocupação colonial, bem como seus ingredientes, processos e cultura envolvidos. Incorre em simplificar e tratar como pratos típicos os pratos miscigenados, sem diferenciá-los dos pratos indígenas. A diversidade e importância cultural, social e econômica dos alimentos nativos americanos deveria ser observada ao invés de negligenciada, bem como os saberes obtidos dos povos ameríndios para o aproveitamento destes alimentos. Há um campo fértil para pesquisadores interessados na Gastronomia das Américas, suas origens e suas trajetórias.

Dentre os vários povos indígenas das Américas que poderiam ser objeto desta pesquisa, igualmente importantes, meu interesse pelo Povo Guarani surgiu na cidade de Foz do Iguaçu. Embora o Povo Guarani esteja presente em várias regiões do Brasil e de outros países da América do Sul, a escolha pela Tríplice Fronteira entre Brasil, Paraguai e Argentina foi por minha presença ali, por ocasião dos estudos e de contatos com as comunidades Guarani locais, facilitados pela UNILA. Localizada no extremo oeste do estado do Paraná, Foz do Iguaçu foi fundada por militares como estratégia para defender o território brasileiro. Esta região, no período colonial, foi também local de conflitos e disputas luso-hispânicos.

Esta pesquisa visa investigar a Gastronomia Guarani em seus diversos aspectos, observando sua importância e relevância material e cosmológica, considerando os ingredientes, métodos e técnicas de obtenção e preparo de alimentos e suas finalidades. A pesquisa sobre a Gastronomia Guarani praticada na atualidade complementa o cenário buscado entre ancestralidade e permanência e/ou transformação, e entre legado e prática.

Portanto, a Gastronomia Guarani, como componente da cultura deste

povo, é um rico campo de pesquisa para se conhecer alimentos autóctones, técnicas e tecnologia ancestrais. Para tanto, se faz necessária a busca em fontes documentais coloniais sobre os registros desta cultura e seus saberes, ainda que se trate de cultura oral registrada por estrangeiros, complementada por pesquisas recentes realizadas em aldeias e pelo registro cultural oral de seus líderes.

Gastronomia facilmente remete à alimentação requintada, aos *gourmets* e aos *gourmands* - atores deste vasto repertório. A imagem do *chef* gastrônomo supõe o aperfeiçoamento profissional da técnica em detrimento da produção científica, ao contrário do que ocorre com as outras ciências; tem-se a gastronomia dirigida à culinária e perde-se a perspectiva da Gastronomia como ciência.

Rocha (2015, p.4) aponta que há um longo caminho a ser percorrido para que a Gastronomia consolide-se como ciência e profissão e explica: “a concepção da Gastronomia como campo de estudos superiores é exceção e não regra, mesmo em países como a França”. As Ciências chegaram ao Brasil estruturadas, diferentemente da Gastronomia onde muitos campos disciplinares foram inseridos como referência. “Daí se entende o porquê da Gastronomia estar relacionada, em geral, aos estudos mais amplos sobre a alimentação em áreas afins como a Antropologia, a História, a Nutrição, a Ciência dos Alimentos e assim por diante” (ROCHA, 2015.p.4).

Gastronomia é mais que cozinhar, comer ou apreciar; não é sinônimo de culinária mas é inclusive culinária. Além da culinária, a Gastronomia compreende a cozinha, ingredientes, processos, utensílios, técnicas, tecnologia. Está intrinsecamente ligada ao desenvolvimento humano: ao território, ao clima, à cultura.

A Gastronomia encontra suas bases na História da Alimentação, onde alimentos, sociedade, religião, nutrição, dieta e medicina se desenvolvem ao longo de milênios, intercambiam conhecimentos através dos continentes, e afetam e se deixam afetar mutuamente (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Campo de pesquisa, arte ou ciência aplicada, para a Gastronomia não há, ainda, um consenso acadêmico que a defina. “Entretanto, sua natureza artística não é contraditória ao caráter científico que possa pretender” (ROCHA, 2015, p.5).

Embora não esteja inserida nas ciências como a História, a Antropologia, a Ciência dos Alimentos, que tratam da alimentação, incorpora os conhecimentos destas ciências humanas, entre outras, complementando-as e buscando um caminho próprio para o desenvolvimento de seu campo de atuação. Não se resume a um ou outro aspecto, não se resume à alimentação, mas tem esta como fio condutor para inúmeras

linhas de pesquisa em alimentação humana.

Para o papel do gastrônomo, Rocha (2015) faz a seguinte observação:

Contudo, para os que entendem a Gastronomia para além de um saber estritamente prático, não é difícil perceber que se trata de uma área interdisciplinar de estudos sobre a alimentação humana que apresenta, em detrimento dos métodos e técnicas das demais ciências, uma maneira particular de apreendê-la. A percepção e análise da alimentação humana pelo gastrônomo, apesar da influência que recebe de outras áreas científicas, são particulares porque está baseada em uma leitura sociotécnica sobre os aspectos envolvidos na seleção, preparo e modo de servir os alimentos. Por uma leitura sociotécnica entende-se a análise da alimentação sobre a perspectiva técnica relacionada às condições econômicas, culturais, históricas e geográficas que incidem em uma diferenciação na maneira de preparar os alimentos verificados socialmente (ROCHA, 2015, p.7).

Há um aumento pelo interesse nas pesquisas em gastronomia, o que poderá contribuir para sua expansão e expressão como ciência.

Freixa e Chaves (2008) trazem a origem grega da palavra gastronomia, onde *gaster* significa ventre/estômago e *nomos*, lei, criada pelo poeta e viajante grego Arquestratus, no século IV a.C. Tem-se que a tradução literal para gastronomia é “lei do estômago”. O viajante compilou suas experiências gastronômicas na *Hedypatheia*, onde definiu pela primeira vez o significado da palavra gastronomia. Somente no século XVIII esta palavra voltou a ser usada, desta vez por Brillat-Savarin em seu livro *Fisiologia do Gosto*, onde “gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta” (BRILLAT-SAVARIN *apud* FREIXA; CHAVES, 2008, p.20).

Desde o domínio do fogo à prática da agricultura, do desenvolvimento de utensílios ao desenvolvimento de técnicas para o consumo dos alimentos, os estudos em gastronomia serão atravessados pelos mais diversos vieses para ser capaz de cumprir com seu objetivo. Existimos porque comemos. E por que comemos o que comemos?

Para Hernández e Arnáiz (2005, p.21) “a alimentação humana é um fenômeno biocultural”. Por tratar-se de uma das muitas atividades diárias de qualquer grupo social, ocupa um lugar central na caracterização biológica, psicológica e cultural da espécie humana.

Humanos e ratos são os únicos mamíferos providos de imensa capacidade de adaptação, com a vantagem de contarem com inúmeras possibilidades em sua alimentação. Onívoros por excelência, nós seres humanos nos ambientamos facilmente em diversos ecossistemas, e destes, iremos retirar nossas necessidades nutricionais. Haverá sociedades mais carnívoras ou mais vegetarianas, conforme os recursos disponíveis em questão. Mas a alimentação “não é, e nunca foi, uma mera

atividade biológica”:

El comportamiento alimentario de los humanos tiene, desde el origen de la especie, determinantes múltiples. Los seres humanos tienen la necesidad de *aprender* las buenas elecciones alimentarias y las aprenden no por un método individual de ensayos y errores, sino a partir de un saber colectivo que se ha ido constituyendo, a lo largo de las generaciones, bajo la forma de un cuerpo de creencias, algunas confirmadas por la experiencia, otras completamente simbólicas o mágicas, tales como el ayuno, la búsqueda de lo sagrado o las prohibiciones religiosas (HERNÁNDEZ; ARNÁIZ, 2005, p.33).

Henrique Carneiro (2003) complementa que, além de necessidade biológica, a alimentação é um “complexo sistema simbólico de significados sociais, políticos, sexuais, religiosos, éticos, estéticos” entre outros. Que os estudos da alimentação se estabeleceram nos últimos dois séculos, a partir de quatro enfoques: biológico, econômico, social e cultural. E que estes estudos abrangem principalmente quatro aspectos: fisiológico-nutricional, da história econômica, da história social e da história cultural.

Estas abordagens são passíveis de ocorrer também nos estudos gastronômicos.

Carneiro (2003, p.165) afirma que “é impossível falar de uma história da alimentação sem referir-se permanentemente a todos os aspectos da história social, econômica e cultural”. E expõe que:

Os objetos históricos são recortes da realidade, são recursos analíticos que servem para decompor o processo social em diferentes dimensões que nos oferecem uma riqueza múltipla de informações sobre aspectos da realidade, mas que devem ser compreendidos integrados no conjunto da vida, que é simultaneamente social, econômica e cultural. Somente restituindo os objetos históricos – como a alimentação, por exemplo – a essa integridade, é que uma história “total” poderá buscar compreendê-los. A alimentação é assim um fato da cultura material, da infra-estrutura [sic] da sociedade; um fato da troca e do comércio, da história econômica e social, ou seja, parte da estrutura produtiva da sociedade. Mas também é um fato ideológico, das representações da sociedade – religiosas, artísticas e morais – ou seja, um objeto histórico complexo, para o qual a abordagem científica deve ser multifacetada. Somente assim podemos compreender a noção de um “campo” ou de um “domínio” historiográfico, que se constituiu na esteira de estudos de diferentes disciplinas e proveniências (CARNEIRO, 2003, p.165-166).

Para as pesquisas em Gastronomia tem-se um campo novo, interdisciplinar, e até mesmo transdisciplinar.

Sommerman (2006) apresenta, além das pesquisas multidisciplinares e pluridisciplinares, a interdisciplinaridade como a interação entre disciplinas e seus métodos de pesquisa, ideias, integração mútua de conceitos, procedimentos, epistemologia e terminologia. A partir de um tema ou objeto, a interdisciplinaridade

intencionalmente relaciona duas ou mais disciplinas para ampliar a abrangência do conhecimento; cooperação que resulta em intercâmbios reais e enriquecimentos mútuos. Na contramão da hiperespecialização disciplinar, busca a reintegração dos saberes. Já a transdisciplinaridade atinge uma etapa superior de integração construindo um sistema total, removendo fronteiras entre as disciplinas.

A interdisciplinaridade na Gastronomia implica na dificuldade da desvinculação desta das demais ciências, embora nenhuma ciência se encerre em si mesma. Há a necessidade da posse de uma identidade, um conceito. Rocha (2015, p.6) aponta a necessidade da formulação de conceitos que possibilitem “a ruptura epistemológica com o senso comum”, e afirma: “Logo, a construção dos conceitos e de uma epistemologia da Gastronomia como ciência, apesar de seu caráter multidisciplinar, é um dos desafios atuais da pesquisa na área”.

Há todavia o desafio a ser superado pelo gastrônomo pesquisador, que como expõe Rocha (2015, p.15), por vezes perde sua própria referência:

Infelizmente não é difícil notar muitos gastrônomos que, no transcurso de sua carreira acadêmica, acreditam terem se transformado em químicos, sociólogos, antropólogos e assim por diante, como se convencidos de que a Gastronomia não pudesse ser mais que um objeto de estudo. Essa é uma postura que se espera ser ultrapassada nos próximos anos. Ao revés, os que desconsideram o avanço que outras disciplinas podem oferecer à Gastronomia perdem-se com frequência em um discurso excessivamente prático, da técnica pela técnica. Em ciência, a técnica pode ser uma etapa do processo de produção do conhecimento, mas ela nunca está sozinha. Esse entendimento, da técnica como processo ou produto da ciência, parece imprescindível para que a formação em Gastronomia não se reduza a uma “ciência das técnicas” (ROCHA, 2015, p.15).

Os estudos em gastronomia diferem dos estudos sobre alimentação e nutrição principalmente porque será necessário contextualizar culturalmente a abordagem alimentar na gastronomia, considerando todos os aspectos e motivações que envolvem o consumo de um alimento. Cabem ainda considerações sociais, ambientais, religiosas, de época. Como servir e como comer.

Hábitos alimentares cotidianos estão diretamente relacionados a padrões culturais. São as condutas aceitas em contextos sociais distintos que elegem o alimento a ser consumido. A alimentação é o primeiro aprendizado social nos grupos humanos. Para Hernández e Arnáiz (2005, p.37), serão os comportamentos aprendidos socialmente que formarão a base da cultura alimentar:

el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura. Al compartir una cultura, tendemos a actuar de

forma similar, a governarnos por orientaciones, preferencias y sanciones autorizadas por ésta.

Montanari (2013, p.55) questiona: “O que distingue a comida dos homens da dos outros animais?” E a resposta é: o fogo. É a tecnologia do fogo, seu domínio, que permitiu que os humanos cozinhassem.

Cozinhar é atividade humana por excelência, é o gesto que transforma o produto “da natureza” em algo profundamente diverso: as modificações químicas provocadas pelo cozimento e pela combinação de ingredientes permitem levar à boca um alimento, se não totalmente “artificial”, seguramente “fabricado” (MONTANARI, 2013, p.56).

É provável que antes mesmo da utilização do fogo, fontes termais e gêiseres tenham sido usados como meios para cozer o produto da caça. Franco (2010) cita pesquisas de paleontólogos realizadas ao longo da Grande Falha Tectônica da África Oriental onde foram encontrados os mais antigos fósseis humanos, e onde essas fontes são abundantes. Esta cocção restauraria o calor natural da caça, agregaria sabores e a tornaria mais digerível; “Em decorrência, teria cozido caça em tais fontes de calor, numa tentativa bem-sucedida de devolver-lhe temperatura e sabor de presa recém-abatida. Teria, então, cozido alimentos antes mesmo de descobrir o fogo” (FRANCO, 2010, p.8).

O refinamento das técnicas de preparação dos alimentos só seria possível com a invenção dos utensílios e equipamentos como fornos. Com a utilização destes foi possível desenvolver a culinária, como destaca Franco (2010, p.8-9):

Os primórdios da arte culinária estão aliados à invenção dos utensílios de pedra e de barro. Graças a eles, diferentes processos de cozimento permitiram maior variedade na dieta humana. As preparações culinárias não passariam dos níveis mais simples sem vasilhame para ferver líquidos e manter alimentos sólidos em temperatura constante. Só com a fabricação desses artefatos puderam os homens iniciar-se na culinária propriamente dita, isto é, cozer os alimentos, condimentando-os com ervas e sementes aromáticas.

Utilizando-se também a argila inventou-se o forno de barro compactado. Essas inovações constituíram importantes mudanças na sociedade pré-histórica.

As práticas culinárias e a comensalidade promoveram a socialização entre membros de um grupo desde tempos remotos. Compartilhar o alimento promove também a fraternidade, os vínculos de amizade e de obrigações mútuas.

A expressão culinária de um povo sintetiza sua história, sua situação geográfica, sua sociedade e suas crenças. E desta forma, sua identidade. E o gosto por determinados alimentos será inicialmente orientado pela sociedade em questão, tal qual a rejeição por estes. Franco (2010, p.13) afirma que “o gosto é, portanto, moldado culturalmente e socialmente controlado”.

A humanidade é mais conservadora em matéria de cozinha do que em qualquer outro campo da cultura. Pelo mesmo motivo, a exaltação de alguns pratos da culinária materna, ou do país de origem, mesmo quando medíocres, pode durar a vida inteira e a sua degustação gera às vezes associações mentais surpreendentes” (FRANCO, 2010, p.14).

Hábitos alimentares e identidade social também estão profundamente ligados. “São, por isso, os hábitos mais persistentes no processo de aculturação dos imigrantes” (FRANCO 2010, p.14). Desta forma, os grupos migrantes conservam, a medida do possível, sua identidade social e cultural reproduzindo a alimentação de sua região de origem, levando consigo ingredientes, sementes para reprodução, animais, técnicas e processos de produção e cocção, para o novo território ocupado.

A identidade cultural irá, necessariamente, apoiar-se em um patrimônio constituído de um território e de bens essenciais. Sua expressão ritual terá o poder de integrar quem a compartilha e de separar quem a rechace. O grupo social expressa sua identidade cultural quando compartilha o mesmo espaço e os mesmos hábitos, que são transmitidos a cada geração. Canclini (1990, p.182) destaca que “En las comunidades arcaicas casi todos los miembros compartían los mismos conocimientos, tenían creencias y gustos semejantes, un acceso aproximadamente igual al capital cultural común”.

O dinamismo das práticas sociais ao longo da história irá mostrar que identidade social e identidade cultural são permeáveis. Os contatos, as trocas, podem incluir ou modificar elementos identitários. A identidade só se define na presença da alteridade. O processo de transformação cultural social proposto por Raymond Williams é apresentado por Canclini (1990) na diferenciação entre arcaico, residual e emergente:

Lo *arcaico* es lo que pertenece al pasado y es reconocido como tal por quienes hoy lo reviven, casi siempre “de un modo deliberadamente especializado”. En cambio, lo *residual* se formó en el pasado, pero todavía se halla en actividad dentro de los procesos culturales. Lo *emergente* designa los nuevos significados y valores, nuevas prácticas y relaciones sociales (CANCLINI, 1990, p.184).

A identidade sociocultural estará representada por símbolos, signos, ritos de um grupo social, e na alimentação deste grupo estará nos ingredientes, culinária, modos, permissões e restrições, que regularão a produção e o consumo desses alimentos.

Hernández e Arnáiz (2005, p.34) destacam aspectos da relevância da identidade sociocultural representados na alimentação, que cingem a gastronomia:

En la práctica totalidad de las sociedades, comer es esencialmente una actividad social. Los modos como son preparados y servidos los alimentos, los alimentos concebidos especialmente para ser compartidos con otras personas, las maneras como nunca serían utilizados... Todo ello expresa los modos mediante los cuales

los individuos de diferentes sociedades proyectan sus identidades. Diferentes preferencias en las formas de preparación de la comida, así como diferentes preferencias y aversiones sobre determinados alimentos proporcionan una identidad, no sólo en el sentido de expresar la pertenencia a un grupo, sino, también, en el de reclamar atención en variadas circunstancias sociales, pues la “demarcación” de uno mismo se establece más rápidamente y mejor mediante la expresión o exhibición de determinados contrastes entre uno mismo y los demás.

É oportuno que as ciências sociais reconheçam nas pesquisas em gastronomia importantes fontes de informação, de aspectos do desenvolvimento biológico, social e cultural humanos. Através do estudo dos alimentos disponíveis e das técnicas para sua obtenção, do preparo de refeições e todo processo que o envolve, dos utensílios desenvolvidos e dos tabus alimentares, entre outros aspectos, é possível conhecer a trajetória cultural humana.

Considerar na Gastronomia a inovação tecnológica através de seus próprios métodos e conceitos, dialogando com as demais ciências, “mas com o compromisso de retorno para a Gastronomia do resultado dessas trocas” (ROCHA, 2015, p.15).

Para os gastrônomos é necessário que, para além da prática, se estimule e incentive a pesquisa acadêmica nos cursos de graduação em Gastronomia, como observa Rocha (2015):

Cabe mencionar ainda que os cursos de Gastronomia no país, com características predominantemente profissionalizantes, não estão dirigidos, em geral, à investigação e produção acadêmica, o que resulta, com frequência, na preparação insuficiente dos egressos à pesquisa. Essa condição repercute na precária estruturação das bases epistemológicas da disciplina e na restrita capacidade de inovação apresentada pelos profissionais graduados na área (ROCHA, 2015, p.11).

A partir das Cozinhas das Américas e especialmente do interesse em alguns ingredientes nativos recorrentes na região sul, esta pesquisa chegou à Gastronomia Guarani. Para tanto, foi necessário investigar os dois primeiros séculos da ocupação da América do sul atlântica em busca dos registros sobre o povo Guarani desta região.

Com os feitos dos descobrimentos e das invasões nas Américas, as notações sobre alimentação pretendiam ser, primeiramente, um guia de sobrevivência aos que aportavam, e um estímulo para que outros possíveis colonizadores também se aventurassem, e não necessariamente um tratado sobre cultura alimentar.

Breen (2017, p.255) narra a prática dos navegadores ibéricos de “semear” animais domésticos em ilhas desertas que encontravam pelo caminho

durante a expansão marítima do século XVI. Desta forma, garantiam alimento que se renovava automaticamente, sem necessariamente dependerem de alimentos nativos das ilhas. Estes locais eram devidamente documentados e guardados em sigilo, pois seriam usados como “escalas escondidas” (grifo do autor), disponíveis apenas a um grupo seletivo de exploradores.

Na pesquisa sobre alimentação e mediação cultural nas crônicas quinhentistas sobre o Novo Mundo, Panegassi (2013, p.32-33) observa que:

Contudo, embora a alimentação ocupe, indiscutivelmente, uma posição estratégica nos grupos sociais, a História ainda está longe de incorporá-la definitivamente como tema privilegiado para debater assuntos como organização social, civilização, bem como outras questões atualmente em discussão. Talvez por sua própria presença lateral nas fontes, a alimentação tem sido tratada de modo suplementar pela historiografia. Ainda que nos últimos anos tenha ganhado cada vez mais notoriedade entre a comunidade de historiadores no Brasil, a própria formação e consolidação do tema da alimentação no âmbito da História é largamente tributária de disciplinas como a antropologia, a sociologia e a geografia.

A alimentação é um tema secundário nas fontes pesquisadas. Não há cuidado especial no registro do tema alimentação, tampouco das espécies alimentares. Estas surgem em meio às narrativas do território a ser explorado como um todo, misturadas às descrições das populações encontradas e observadas, e principalmente, por seu exotismo e utilidade.

Para esta pesquisa, as fontes históricas servirão de base de informação sobre quais alimentos autóctones eram mais comumente negociados ou aceitos como comida pelos exploradores, com foco na região do Atlântico sul. Tem-se por autóctone o local onde se manifestam, não necessariamente o local de origem desses alimentos.

No contexto desta pesquisa, os alimentos de origem americana encontrados nas narrativas históricas e consumidos pela população investigada são objetos de estudo. A origem destes alimentos, principalmente vegetais, está situada em diversos pontos do território americano, e foram dispersos com as trocas regulares realizadas entre os diversos povos habitantes pré-colombianos. Com a invasão europeia, vários destes alimentos foram levados ao redor do globo, tornando-se alimentos “típicos” em vários países, em todos os continentes. O mesmo ocorreu com a introdução de alimentos vegetais e animais no território americano, considerados imprescindíveis na cultura alimentar dos invasores, e ao longo do tempo, alguns deles adotados pelas populações ameríndias também.

Portanto, identificar nesta pesquisa alimentos autóctones no início

colonial, juntamente com a cultura ameríndia, visa distinguir os alimentos antes e depois da invasão e da influência dos exploradores.

Uma das mais importantes fontes documentais para investigar alimentos, técnicas de preparo e alimentação são os relatos dos jesuítas em suas cartas ânuas. Com a convivência com os povos indígenas, nas regiões missioneiras ou percorrendo a região costeira do Brasil, descreveram os alimentos disponíveis, notadamente exóticos à sua própria cultura, os hábitos alimentares e as formas de consumo desses alimentos pelos povos ameríndios.

Nas cartas, tratados e crônicas é possível encontrar descrições detalhadas da produção e processamento de alguns alimentos tão complexos como a mandioca, que requer conhecimento especializado para distinguir alimento e veneno no mesmo ingrediente; cabe destacar que a farinha de mandioca foi prontamente adotada pelos invasores, e que contribuiu para o sucesso de suas empreitadas.

Pesquisar a alimentação indígena, especialmente no Atlântico sul americano, é um garimpo que se faz em fontes e documentos diversos que não têm a alimentação como objeto central, mas sim as expedições de exploração, por vários povos além dos ibéricos, em busca de metais preciosos. E que também não conta com registros dos habitantes locais, somente os observados por olhos estrangeiros.

Estar em território originalmente Guarani e em contato com estas pessoas me fez sentir quão desafiadora e rica poderia ser esta pesquisa. Mergulhar na cosmovisão Guarani é, ao mesmo tempo, descobrir um mundo completamente novo e muitas vezes também um mundo sonhado - onde comunidade, comunhão e comunitário são práticas. Ousar permitir-se ver com olhos ancestrais pode ser uma grata surpresa.

Infelizmente não será no Brasil que se encontrarão abundantes referências sobre a cultura e gastronomia do Povo Guarani, tampouco na Argentina. Mas é no Paraguai, que tem o idioma Guarani como uma das línguas oficiais, onde encontram-se documentos e bibliografia diversos sobre esta sociedade indígena sul-americana.

A metodologia desta pesquisa recorreu a fontes documentais e bibliográficas sobre os dois primeiros séculos coloniais, das quais pretendeu identificar a cultura alimentar Guarani concomitante ao início do processo colonizador. A pesquisa bibliográfica em antropologia, etnografia, história e gastronomia visou conhecer aspectos culturais e alimentares Guarani e suas transformações refletidas na atualidade.

As fontes primárias utilizadas foram Fernão Cardim (1925) - *Tratados da terra e gente do Brasil (1583-1601)*, que trata-se de um documento descritivo de espécies

nativas utilizadas como alimento ou remédio - não necessariamente da cultura Guarani - incluindo um capítulo sobre plantas e animais vindos de Portugal, ou seja, exóticos - informações importantes para identificar as espécies autóctones. Da coleção de Pedro de Angelis (1951) - *Jesuítas e bandeirantes no Guairá (1549-1640)*, no capítulo *Informações importantes acerca da população Guarani no Paraguai*, um jesuíta descreve a cultura Guarani em seus vários aspectos no documento *XXXII Informe de um jesuíta anônimo sobre as cidades do Paraguai e do Guairá. Espanhóis, Índios e mestiços. Dezembro, 1620*. De Antonio Ruiz de Montoya (1639) e suas obras *Conquista Espiritual* e *Tesoro de la lengua guarani*, tem-se registrados aspectos da cultura material, com ricas informações sobre alimentos ameríndios, utensílios e técnicas culinárias Guarani, bem como as influências europeias. Da compilação documental de Serafim Leite (1940) - *Novas cartas jesuíticas: de Nóbrega a Vieira*, tem-se a Relação do Padre jesuíta Jerónimo Rodrigues *A Missão dos Carijós 1605 - 1607*, que descreve a viagem do padre em missão evangelizadora ao litoral sul do Brasil, junto aos Carijós, nome que era dado aos Guarani dessa região. A relevância das descrições do padre acerca do comportamento, da alimentação e dos alimentos consumidos por esta população Guarani fez desta carta o subtítulo 3.2.1 do capítulo 3, haja vista que poucos documentos encontrados foram tão específicos.

Entre as fontes orais sobre a cultura Guarani há dois vídeos produzidos no Tekoha Añetete/PR. O Xamoi e professor Vicente Ava Ñengavyju Vogado (2020) dá uma aula sobre a importância da água na cultura Guarani no documentário *Yjára – A guardiã das Águas*, e no documentário *Avati Michy - Cozinhar Milho sem óleo* ou *Avati Bmichy – milho cozido como antigamente*, Vogado (2018) apresenta a técnica ancestral na cocção do milho utilizando cinzas; Vicente destaca a importância da preservação das técnicas ancestrais, ensinadas por deus Tupã, onde não se usava óleo ou sal – ingredientes dos *jurua* (brancos), em contraponto com a disseminação da cultura dos brancos nos modos de preparo indígena. Ambos os documentários foram produzidos pela Equipe EDUCOM – UNILA/UNIOESTE.

Na região da Tríplice Fronteira foram visitadas aldeias ou *tekoha* no Oeste do Paraná, no Brasil, e na província de Misiones, na Argentina. Nestas visitas pude observar o “*ñande reko*” e a culinária Guarani como parte do evento na aldeia, informações de suma importância para minha pesquisa. Embora não domine o idioma, participei do Curso livre de língua Guarani do Proyecto de Extensión Culturas Guaraníes, aspectos socioculturales, diversidad lingüística y transmisión de saberes promovido pela

UNILA. Embora não tenha podido visitar aldeias no Paraguai – dos três países o único bilíngue (guarani-espanhol), participei do Conversatorio Regional – Las lenguas indígenas del Paraguay, em Hernandarias, que promoveu um encontro entre líderes e membros de vários *tekoha* como os Avá Guarani, Mbyá, Aché e Paĩ Taviterã, onde expuseram as peculiaridades de seus idiomas e de sua cultura. Participei do Cuarto Seminario Internacional sobre Traducción, Terminología y Diversidad Lingüística em San Lorenzo. Visitas também foram feitas às Missões Jesuíticas Jesús de Tavarangue e Santísima Trinidad de Paraná no Departamento de Itapúa, próximas à cidade de Encarnación, e em San Cosme y San Damián, onde os guias das atrações eram Guarani, moradores de aldeias próximas. Os museus visitados em Asunción – Museo Etnográfico Dr. Andres Barbero, Museo del Barro, Centro Cultural de la Ciudad Carlos Colombino Manzana de la Rivera – locais com rico acervo e informações sobre a cultura Guarani também foram fontes de pesquisa. Imagens e material bibliográfico destas visitas foram utilizados neste trabalho.

A pesquisa de campo pretendia observar a alimentação dos habitantes de aldeias na região da Tríplice Fronteira e seus aspectos culturais, mas não ocorreu devido à pandemia de Covid-19. Pelo mesmo motivo grande parte do material bibliográfico foi pesquisado online, pois as bibliotecas foram fechadas; prejuízo principalmente para os temas da gastronomia. Contudo, com criatividade, ajuda de colegas e novas alternativas este trabalho foi realizado.

O trabalho é dividido em capítulos que apresentam a Cultura Guarani e a Gastronomia Guarani.

No capítulo Os Guarani é traçado um panorama da distribuição desta população na América do Sul pré-colonial e sua cultura, subgrupos, modo de vida e cosmovisão comparados às condições atuais, com especial atenção ao *ñande reko* ou ao “modo de ser” Guarani, fator determinante de expressão cultural.

No capítulo A Gastronomia Guarani – Culinária e Cultura são pesquisados alimentos autóctones, cultura alimentar indígena e estrangeira, cultura material Guarani e a cosmovisão como elemento integrador entre alimentação e cultura. São utilizadas fontes históricas e pesquisas de etnógrafos, antropólogos e de pesquisadores da culinária Guarani. A antropofagia, embora praticada inclusive pelos Guarani à época das primeiras invasões, não será abordada nesta pesquisa. Tratava-se de prática ritual mais que necessidade alimentar, e certamente é um outro tema de pesquisa relevante.

As considerações finais contemplam a situação atual do Povo Guarani

além de sua gastronomia em si. A gastronomia Guarani, sua culinária e cultura, estão intimamente ligadas à sua cosmovisão, onde se pode observar maior atenção e cuidados quando se trata de seus alimentos tradicionais ou a que refeição se destinam. Embora consumam variados tipos de alimentos, inclusive industrializados, nota-se que os alimentos tradicionais, incluindo sua forma de preparo, são repetidos e respeitados principalmente quando há cunho ritual.

A cultura alimentar Guarani, em sua multiplicidade de técnicas de obtenção de alimentos, equipamentos e variedade de itens consumidos, demonstra o domínio que possuíam do ambiente em que viviam para a manutenção e prosperidade de seu povo. Acumularam conhecimentos e técnicas que propiciaram mais que subsistência, uma vida farta e sustentável. A memória social é a responsável pela continuidade desta cultura e a transmissão destes conhecimentos, seus valores e seu *ñande reko*.

## 2 OS GUARANI

Los Guaraníes somos migrantes,  
 hablamos guaraní,  
 vivimos en espacios que hacemos nuestros,  
 nos juntamos por familias extensas,  
 somos aldeanos agricultores,  
 nos damos dones y nos convidamos mutuamente,  
 nos gobernamos por medio de asambleas - *aty* -,  
 nuestra religión la expresamos en el canto y en la danza,  
 hacemos escuchar la palabra inspirada,  
 somos liderados por nuestros padres, cantores y profetas,  
 hemos visto y sentido entre nosotros la llegada de los otros,  
 somos muchos, semejantes y diferentes,  
 nuestros territorios se extienden por Argentina, Bolivia, Brasil y Paraguay,  
 buscamos una tierra buena para el buen vivir en libertad.  
 (MELIÀ, 2016, p.11)

Foi na costa marítima da América do Sul, hoje Brasil, na Bacia Amazônica, e ao longo dos grandes rios como o Paraná e o Paraguai onde se desenvolveram vários povos americanos e dentre estes, os mais conhecidos, que foram os Tupi e os Guarani. Com cultura e língua muito parecidas, eram fundamentalmente caçadores, pescadores, coletores e em menor escala, agricultores. Considerados nômades por autoras como Martínez (2017), são designados como migrantes por Melià (2016, p.45) e “colonos dinâmicos, no nomades de paso”, pois em sua cultura praticavam e praticam, à medida do possível, deslocamentos regulares em busca de maior oferta de alimentos bem como para permitir a recuperação do território anteriormente ocupado; conheciam profundamente a fauna e a flora dos locais que habitavam, e assim obtinham na natureza todos os recursos, além dos alimentares, para sua subsistência (MARTÍNEZ, 2017).

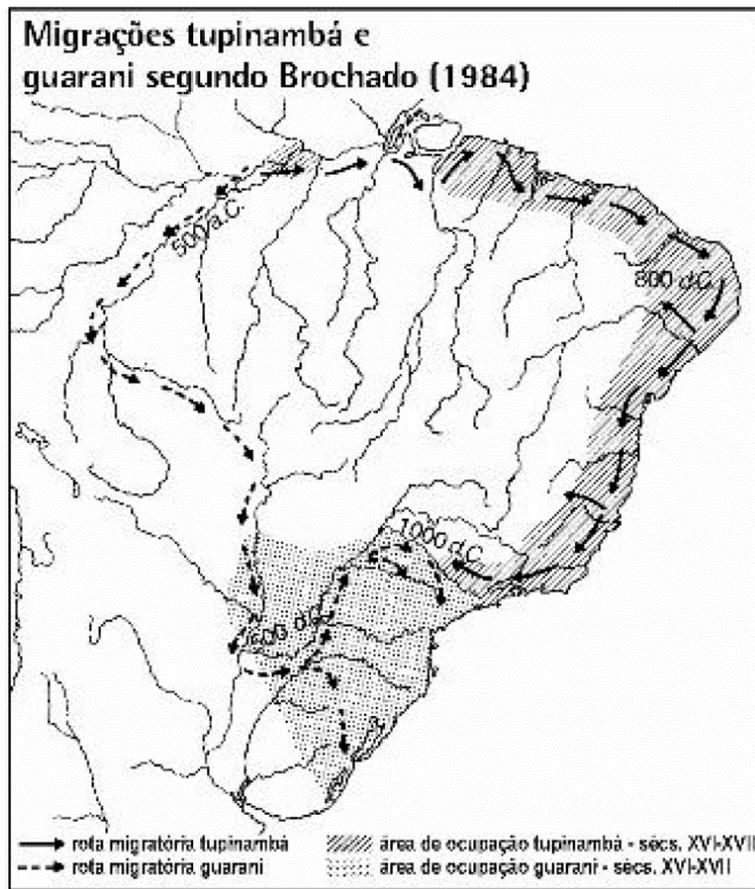
Panegassi (2013, p.63) classifica os povos ameríndios como “sociedades semissedentárias que habitavam a Terra do Brasil à época da presença dos primeiros colonizadores”.

Fausto (2000) observa que a população que habitava o litoral hoje brasileiro, de norte a sul, era bastante homogênea em termos linguísticos e culturais. Trata-se do mundo Tupi-Guarani que ocupava a costa, com ramificações profundas pelo interior, sempre acompanhando o vale dos rios, e preferencialmente as matas pluviais tropicais ou subtropicais. Havia algumas regiões litorâneas que não ocupavam, que eram ocupadas por outros povos como os macro-jê.

O conjunto Tupi-Guarani pode ser subdividido em dois blocos, utilizando como base algumas diferenças linguísticas e culturais. Os Guarani ocupavam a região sul, as bacias dos rios Paraná, Paraguai, Uruguai, bem como a fronteira entre os rios Tietê e Paranapanema no interior, e o litoral entre a Lagoa dos Patos/RS e Cananeia/SP. Os Tupinambá ocupavam a costa desde Iguape/SP até o Ceará, bem como os vales dos rios que desaguavam no mar. Ambos, Tupinambá e Guarani eram excelentes canoeiros e faziam uso intenso dos recursos fluviais e marítimos de que dispunham (FAUSTO, 2000).

Quanto à dispersão Tupinambá e Guarani pelo território sul e sudeste do Brasil, há duas hipóteses para tentar explicar a homogeneidade encontrada em locais tão extremos como a bacia do Prata e a foz do Amazonas. A primeira hipótese sugere que são originários da Amazônia, provavelmente entre as bacias dos rios Madeira e Tapajós, de onde atingiram o rio Paraguai e então ocuparam a floresta subtropical, e o litoral sul rumo ao norte. A segunda hipótese, proposta por José Brochado e ilustrada no mapa da figura 1, foi baseada em análises de formas e estilos cerâmicos e na grotocronologia, e inverte o sentido desse deslocamento: aborda que os Proto-Tupinambá não rumaram para o sul desde os rios Madeira-Guaporé, mas sim teriam percorrido o rio Amazonas até sua foz, de onde se expandiram pela costa e no sentido leste-oeste, e em seguida norte-sul, somente barrados pelos Guarani onde hoje está o Estado de São Paulo (FAUSTO, 2000).

Figura 1 - Mapa da expansão pré-histórica dos Guarani e Tupinambá e sua localização histórica (séc. XVI-XVII) - segundo Brochado/1984.



Fonte: FAUSTO, 2000.

Francisco Noelli também defende a hipótese de Brochado, com base nas datações de cerâmicas atribuídas aos Proto-Tupinambá encontradas no litoral do Rio de Janeiro. De qualquer forma, o fato é que o litoral era povoado por Tupinambá e Guarani à época do “descobrimento” do Brasil. Não se tratava de duas unidades políticas mas, como registrado pelos cronistas, de várias “nações”, “castas”, “gerações” ou “parcialidades”, aliadas entre si ou inimigas até a morte. Não havia controle político-cerimonial centralizado, tampouco um sacerdote supremo; os *karaí* ou *karaíba* Tupi-Guarani atendiam às suas unidades sociais e eram eles que circulavam de aldeia em aldeia levando profecias e cura. Embora seu prestígio fosse conquistado pelo poder de sua oratória, as decisões políticas eram coletivas, entre *karaí* e os homens adultos, nos tempos de paz (FAUSTO, 2000).

Várias designações foram atribuídas aos Guarani: na costa Atlântica e em Assunção no Paraguai, eram Carijó ou Cario; entre estas regiões eram Mby asá; nas

bacias do Paraná-Paraguai eram Tobatí, Guarambaré e Itati; no médio Paraná e Uruguai eram Tape; na Bolívia eram Chiriguano (FAUSTO, 2000).

O povo Guarani se auto identifica em subgrupos, apresentando diferenças culturais e linguísticas. Os Mbya, os Ñandeva (Xiripa) e os Kaiowa estão em partes do Brasil, do Paraguai, da Argentina e do Uruguai. Apresentam-se com outros nomes em outras regiões, como os Kaiowa e os Ñandéva/Xiripa que são conhecidos respectivamente por Pai Tavyterã e Ava-Xiripa no Paraguai oriental. Outros subgrupos como os Guajaki, os Tapiete, os Guarayo e os Chiriguano são encontrados no Paraguai e na Bolívia. Há aldeias Kaiowa/Pai Tavyterã na fronteira entre Paraguai e Mato Grosso do Sul no Brasil, e algumas famílias Kaiowa vivem em aldeias próximas às aldeias Mbya no litoral do Espírito Santo e do Rio de Janeiro (LADEIRA, 2018).

Os grupos Mbya e Ñandeva se apresentam como Guarani. Os Ñandeva vivem na região que compreende o sudeste do Paraguai e o oeste do estado do Paraná no Brasil, na Tríplice Fronteira, entre importantes rios como o Jejuí Guazu, Corrientes e Acaray, no Paraguai, e o rio Paraná, na fronteira entre Brasil e Paraguai. Vivem em aldeias no sul do Mato Grosso do Sul, no oeste e no litoral do estado de São Paulo, no litoral de Santa Catarina e no Rio Grande do Sul. A palavra “*ñandeva*” significa “nós”, “*todos nós*” ou “*nossa gente*” e é usada por todos os Guarani (LADEIRA, 2018).

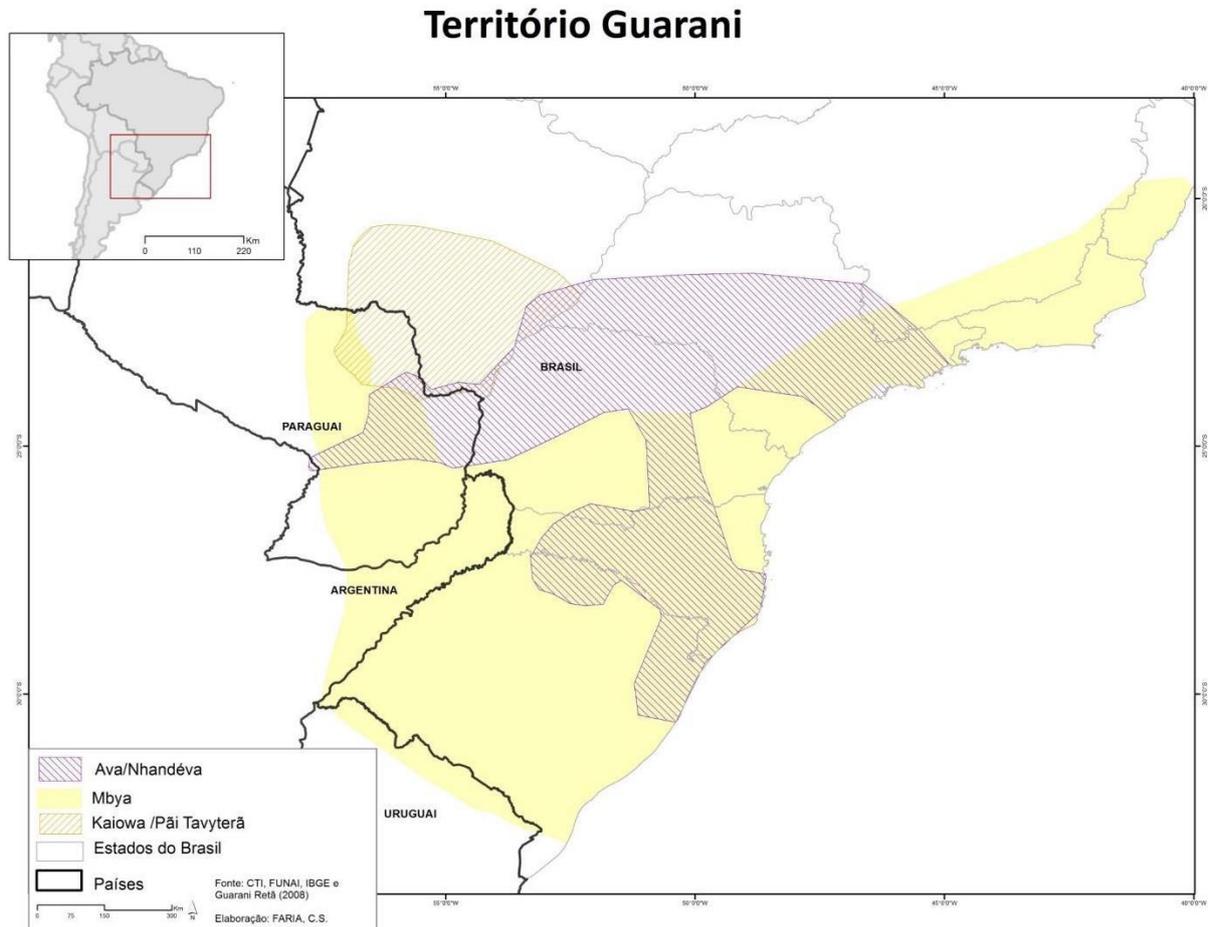
A distribuição das aldeias Mbya são explicadas por Ladeira (2018):

Os Mbya estão presentes em várias aldeias na região oriental do Paraguai, no nordeste da Argentina (provincia de Misiones) e no Uruguai (nas proximidades de Montevideo). No Brasil encontram-se em aldeias situadas no interior e no litoral dos estados do sul – Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul – e em São Paulo, Rio de Janeiro e Espírito Santo em várias aldeias junto à Mata Atlântica. Também na região norte do país encontram-se famílias Mbya originárias de um mesmo grande grupo e que vieram ao Brasil após a Guerra do Paraguai, separam-se em grupos familiares e, atualmente, vivem no Pará (município de Jacundá), em Tocantins numa das áreas Karajá de Xambioá, além de poucas famílias dispersas na região centro-oeste. No litoral brasileiro suas comunidades são compostas por grupos familiares que, historicamente, procuram formar suas aldeias nas regiões montanhosas da Mata Atlântica - Serra do Mar, da Bocaina, do Tabuleiro, etc. (cf. Ladeira, 1992). O nome mbya foi traduzido por “gente” (Schaden), “muita gente num só lugar” (Dooley, 1982).

A população Guarani no litoral é, salvo exceções, composta pelos Mbya e Ñandeva. Segundo alguns registros (documentos do arquivo do Estado), até as primeiras décadas do século XX, os Ñandeva constituíam a maioria da população Guarani no litoral de São Paulo. Levantamentos realizados a partir das décadas de 1960 e 1970, e a crescente visibilidade das aldeias, na atualidade, comprovam que os Mbya passaram a predominar numericamente, em toda a faixa litorânea do Rio Grande do Sul ao Espírito Santo. Vale realçar que algumas aldeias apresentam contingente populacional composto por descendentes de casamentos mistos entre Ñandeva e Mbya (assim como no Mato Grosso do Sul, entre os Ñandeva e Kaiowa).

O território Guarani e seus respectivos grupos são apresentados no mapa da figura 2, onde tem-se a região e o país em que se encontram.

Figura 2 - Território Guarani.



Fonte: Figueiredo; Faria; Oliveira, 2018. *In Alcântara et al*, 2019, p.23.

Alcântara (*et al*, 2019) apresenta os movimentos de ocupação histórica e tradicional dos Guarani comparada à atual, quando antes de sofrerem a pressão colonizadora recente, moviam-se unidirecionalmente, em sentido leste-oeste e oeste-leste. Ainda mantendo suas características essenciais e estruturantes, a movimentação atual é circular, em torno de territórios e grupos de famílias significativos.

Assim, em razão das pressões sofridas, os Guarani tendem a deixar as áreas onde se encontram, dada uma perspectiva cultural própria que prima pelo “bem viver” em detrimento do “conflito” aberto. No entanto, eles também tendem a se manter em um movimento circular em torno dessas áreas de referência de famílias extensas, sem as abandonar por completo e sempre aguardando as condições de retorno. Quando retornam para esses locais – de onde foram obrigados a sair –, tendem a chamá-los de tekoha, cuja ideia principal ou tradução possível seria a de lugar onde podem viver novamente conforme o modo próprio de ser e de estar no mundo dos Guarani. Nesses locais, eles tendem, ainda, a imediatamente instalar uma casa de reza como um dos marcos desse retorno (ALCÂNTARA *et al*, 2019).

Os sítios arqueológicos Guarani corroboram com a afirmação de que este povo se desenvolveu ao longo de grandes rios, como visto no mapa da figura 3:

Figura 3 - Sítios arqueológicos Guarani



Fonte: Melià *et al*, 2008. In Alcântara *et al*, 2019.

Na busca por dados sobre os primeiros contatos entre exploradores e os Guarani na região sul do Brasil, há as narrativas de Almeida Prado (1961) sobre os relatos dos navegadores exploradores no primeiro período colonial, entre 1501 e 1531. Nestes relatos é possível conhecer as interações que os invasores estabeleceram com os indígenas desta região, que “supõe” (grifo do autor) do tronco Tupi. Entre os relatos está o de Caboto, na Ilha de Santa Catarina, onde identificam-se postos de abastecimento e conserto das naus, necessários ao prosseguimento das navegações de exploração, estas

com foco mais ao sul, nos metais do rio da Prata.

Os resultados da convivência dos brancos e índios, que supomos em maioria do ramo Tupi esgalhado pelo litoral do cabo de Santa Maria ao de S. Roque, proporcionavam acolhidas como a de Magalhães no Rio de Janeiro, de que Pigafetta nos deixou relação, ou a de Caboto na ilha de S. Catarina, na sua descida para o Prata. Sabedor das dificuldades de abastecimento nas margens do grande estuário, pelas informações que a respeito lhe davam os europeus da costa, demorou-se o veneziano em recolher víveres para a jornada assim como consertar as naus e encomendar batéis para navegação no Paraná e afluentes. Para êsse fim, a maior parte da tripulação passou a viver em cabanas para êles levantadas pelos índios contratados por Enrique Montes. Êste antigo companheiro de Solis, há muito tempo estabelecido no sítio, servia de intérprete e intermediário de escambos e encomendas junto aos naturais. Erigido a provedor da esquadra deixou contabilidade dêsses trabalhos, que apresenta o maior interêsse para conhecimento da contribuição dos indígenas às expedições do primeiro quartel do século XVI no sul do continente (ALMEIDA PRADO, 1961, p.446-447).

Nos relatórios do intendente, intérprete e morador local Enrique Montes, antigo companheiro de João de Solis em sua armada, nota-se a importância da contribuição indígena para o sucesso das expedições.

Quanto à organização do território ocupado pelos exploradores, são descritas construções de vários tipos e finalidades, e uma certa organização social distinguindo trabalhadores estrangeiros, tripulantes desembarcados, índios auxiliares, "silvícolas" carregadores, "naturais" cortadores de madeira e mulheres índias que preparavam o cauim e o beiju, alimentos básicos na cultura indígena adotados pelos invasores. Porém o motivo principal deste relatório é que o intendente Enrique Montes justifique a necessidade de armazenar alimentos para todas estas pessoas:

O vulto das construções era vário. Constava de algumas como o rancho (casa, lhe chama Enrique) para a pólvora, talvez umedecida durante a viagem; despensa "*de su merced*"; casa "*de la herreria*"; moradia dos carpinteiros; açougue; capoeira, etc. Era mister armazenar gêneros para a viagem, para os trabalhadores, índios auxiliares, tripulantes descidos em terra e doentes da esquadra. O barro, por exemplo, para compor a frágua das ferrarias, viera de longe, cêrca de quatro léguas, trazido a dorso de silvícola. Havia ainda os naturais ocupados no corte de madeira nas montanhas que também era preciso alimentar. Teve Montes de ceder, para alimento dêsses índios, quatro veados, dois porcos e duas cargas de "*pescado molido*" ou moqueca, além de vinte pentes às mulheres que preparavam "*vinho*", ou cauí para os ditos trabalhadores. As mesmas índias também confeccionavam pão, provavelmente o beiju de farinha de mandioca para os serradores da madeira da "*galera*" e mais artífices. Por sinal, que os tais "*pães*" eram recurso alimentar a bordo, oportuno sucedâneo do biscoito europeu (ALMEIDA PRADO, 1961, p.448-449).

Não é da cultura indígena armazenar ou estocar volumes de alimentos tal qual os europeus. Os Guarani mantém reservas de raízes e milho, por exemplo, na própria plantação, colhendo conforme a necessidade para o consumo imediato. Observa-se então a introdução do tipo de economia praticada pelos europeus entre a população

indígena, utilizando de sua força de trabalho, de seus conhecimentos e recursos disponíveis. A preocupação na armazenagem de alimentos se estende ao cuidado com os tripulantes que chegavam doentes. Estes eram tratados pelos indígenas, com a farmácia ou “mesa do capitão-general”, somados aos alimentos indígenas preparados de diversas maneiras, como cará e mel.

Não menor cuidado recebiam dos autóctones os enfermos da esquadra, que do provedor obtiveram, juntamente com a mesa do capitão-general, quarenta cêstos dos chamados inhames, ou carás, que lhes eram servidos depois de diversamente preparados, em sopa, à guisa de pão, como complemento de carne, etc. Na mesma ocasião, e para o mesmo fim, foram adquiridas três arrôbas de mel a ser aproveitado igualmente de diversas maneiras além da confecção de xaropes e mezinhas da farmácia, extensiva a todos que ali estavam. Óbvio dizer que os mesmos recursos eram ao depois embarcados nas naus em previsão de que se tornassem necessários em viagem (ALMEIDA PRADO, 1961, p.449).

Contabilizando o escambo, que os indígenas realizavam a troca de utensílios metálicos, nota-se a importância do milho, bem como da mandioca, para produzir cauim e alimentar galinhas e patos, que eram criados para a alimentação e recuperação dos tripulantes doentes:

Grandes quantidades de milho também eram trocadas por objetos metálicos, como sucedeu com as "*duzentas manadas de millo para se hacer vino vuelto con el mandioque é también para dar à las gallinas é patos que se gastaban en los dolientes*" (ALMEIDA PRADO, 1961, p.450).

Enfim, Almeida Prado (1961) observa em sua narrativa acerca dos relatórios de Enrique Montes a imprescindibilidade dos povos indígenas para o sucesso da empreitada dos exploradores:

Não fôra, pois, o apoio dos naturais, nem que fôsse a poder da tranqüilidade concedida pela paz reinante, custosa seria a realização daqueles trabalhos, tão longe das bases marítimas das expedições e em condições tão adversas (ALMEIDA PRADO, 1961, p.449).

Informações importantes acerca da população Guarani no Paraguai é citada no documento de 1620, *Informe de um jesuíta anônimo sôbre as cidades do Paraguai e do Guairá. Espanhóis, Índios e mestiços* (DE ANGELIS, 1951, p.166-167). A narrativa do jesuíta anônimo descreve o povo Guarani como uma nação com ampla ocupação e uma mesma língua. Destaca suas atividades como lavradores que semeiam nos montes, e narra o método de plantio que realizam: roçam, recolhem a madeira, queimam os arbustos e as cinzas fertilizam a terra. Após a chuva semeiam milho, mandioca e outras raízes e legumes, que crescem em abundância. Mudam de local a cada três anos. Descreve que suas casas são bem construídas, não possuem divisão e não têm janelas, somente duas portas, e entre o grupo compartilham o mesmo espaço.

Que a estrutura conta com espécie de ganchos para pendurarem as redes de dormir. Não possuem caixas fechadas ou “local trancado” para seus objetos, e ninguém toca nos pertences alheios. O fogo é aceso no centro da casa. Observa que antes das reduções jesuíticas seus povoados eram pequenos, para que sua produção agrícola, caça e pesca fossem suficientes para todo o grupo. São guerreiros, altivos e soberbos, e têm as nações vizinhas submissas. Não chamam os espanhóis de “senhores”, pois somente deus é seu senhor; os chamam de “cunhados ou sobrinhos”, e foi somente por esta “relação de parentesco” que ajudaram e aceitaram os espanhóis em suas terras. Mas quando perceberam que não eram tratados como “parentes”, mas sim como empregados, começaram a se retirar e não querer mais servir aos espanhóis, que recorreram às armas, bem como eles próprios, e a guerra se iniciou.

*XXXII Informe de um jesuíta anônimo sobre as cidades do Paraguai e do Guairá. Espanhóis, índios e mestiços. Dezembro, 1620*

*De los indios pertenecientes a la ciudad de la Assumpcion*

§ 2 ° — Casi todos los indios que tiene esta ciudad son guaranis. Esta nación es muy estendida y toda tiene una lengua: es gente labradora, siempre sembra en montes y cada tres años por lo menos mudan chacara. el modo de haçer sus sementeras es: primero arrancón y cortan los arboles pequeños y despues cortan los grandes, y ya cerca de la sementera como están secos los arboles pequeños (aunque los grandes no lo están mucho) les pegan fuego y se abraça todo lo que han cortado, y como es tan grande el fuego quedan quemadas las raizes, la tierra hueca y fertilizada con la çeniça y al primer aguaçero la siembran de mais, mandioca y otras muchas raizes y legumbres que ellos tiene muy buenos: dase todo con grande abundança.

Habitan en casas bien hechas armadas en çima de buenos horcones cubiertas de paja, algunas tienen ocho y diez horcones y otras mas o menos conforme el cazique tiene los basallos porque todos suelen vivir en una casa, no tiene división alguna toda la casa, esta esenta de manera que desde el prinçipio se ve el fin:, de horcon a horcon es un rancho y en cada uno habitan dos familias una a una banda y otra a otra y f. 3 r. el fuego de estambos esta en medio: duermen en unas redes que los españoles llaman hamacas las quales atan en unos palos que quando haçen las casas dejan a proposito y están tan juntas y entretejidas las hamacas de noche que en ninguna manera se puede andar por la casa. Tienen por los lados tapia françesa y cada aposento tiene dos puertas una de cada lado pero no tienen bentanas. no tienen puerta ni caja ni cosa cerrada, todo esta patente y no ay quien toque a cosa de otro. Sus poblaciones antes de reducirse son pequenas porque como siempre siembran en montes quieren estar pocos porque no se les acaben y también por tener sus pescaderos y caçaderos acomodados. Es esta gente valerosa en la guerra y donde quiera que están tienen sujetas las naciones çircunveçinas. son altivos y soberbios y a todas las nações llaman esclavos sino es al español, pero no le quiere llamar señor sino cuñado o sobriño porque diçen que solo dios es su señor, porque como he dicho el ayudar al español y admitirle en sus tierras fue por via de cuñadasgo y parentesco. Empero despues viendo los indios que los españoles no los trataban como a cuñados y parientes sino como a criados se començaron a retirar y no querer servir al español, el español quiço obligarle: tomaron las armas los unos y los otros y de aqui se fue encendiendo la guerra la qual ha perseverado casi hasta agora (XXXII Informe de um jesuíta anônimo sobre as cidades do Paraguai e do Guairá. Espanhóis, índios e mestiços. Dezembro, 1620 in DE ANGELIS, 1951, p.166-167).

Neste relato observam-se dados da cultura Guarani junto ao processo de ocupação colonial e evangelizador na região onde hoje está Asunción, no Paraguai. Dentre os dados, interessam a esta pesquisa a cultura ou “modo de ser” Guarani e o método de cultivo, que é utilizado até os tempos atuais. É fato que já haviam iniciado as reduções jesuíticas na região e os conflitos com a invasão dos *encomenderos*, mas estes relatos observam também as “motivações” iniciais para que os invasores fossem culturalmente aceitos pelos Guarani, ou seja, o “parentesco”.

Na organização do sistema socioeconômico Guarani pré-colonial o parentesco trazia importantes vantagens nas relações externas. Facilitava as alianças, que dinamizavam a comunicação e a troca entre grupos, permitia uma distribuição territorial equilibrada e evitava guerras, capacitava a organização de migrações coletivas e viabilizava a formação de contingentes guerreiros numerosos. Dentro do grupo, o parentesco estruturava a produção econômica e o consumo (SOUZA, 2002).

A relação de parentesco na atualidade ainda visa o sistema sócioeconômico e a socialização entre os grupos e famílias. Porém evita o parentesco “não-indígena”, conforme explicado por um ex-cacique na aldeia Ocoy em uma conversa. A fim de evitar o choque cultural na união de duas pessoas, que colocaria em risco a própria cultura Guarani, os jovens são desestimulados a se envolverem com *juruá* (brancos) e a deixarem a aldeia.

A população Guarani atual, presente na Argentina, Bolívia, Brasil e Paraguai soma mais de 280.000 pessoas, unidas pela língua, cosmovisão, história e cultura comuns, a despeito dos diferentes países em que estejam. Está distribuída entre mais de 1400 comunidades, aldeias, núcleos familiares e bairros urbanos, que se estendem desde o litoral Atlântico até a região pré andina. É um dos povos indígenas de maior presença territorial no continente americano, e que após séculos de ocupação e pressão colonial, demonstra uma extraordinária capacidade para seguir sendo Guarani (EMGC, 2016, p.6). A figura 4 apresenta o mapa da presença Guarani no continente sul-americano, inclusive no Uruguai.

Figura 4 - Presença Guarani na Argentina, Bolívia, Brasil, Paraguai e Uruguai.



Fonte: EMGC, 2016.

Tempass (2010) descreve os *tekoha* (aldeias) Mbyá-Guarani como “ilhas” distribuídas sobre um vasto território, encravadas “entre” outras sociedades, e que vêm se desenvolvendo desta forma desde “tempos imemoriais”; antes, entre outros povos indígenas, e na atualidade, entre a sociedade envolvente. Mas como antigos canoeiros, os Mbyá-Guarani, mesmo nos deslocamentos por terra, se orientam pelo percurso dos grandes rios. Acrescenta que ainda hoje é impensável para este povo um *tekoha* que não seja cortado ou tangenciado por um curso d’água, ou um lugar para pescar. Desde que seja água corrente, sinônimo de vida, saúde e bem-estar. Ao contrário, a água parada é “morta”. E pode conter espíritos perigosos.

O Xamoi Vicente Ava Ñengavyju Vogado (2020) nos dá uma aula em vídeo sobre a importância da água na cultura Guarani. Morador do Tekoha Añetete localizado no município de Diamante d’Oeste – Paraná, durante visita ao rio São Francisco onde leva as crianças da aldeia para se banharem, começa explicando:

“*rojapovaoínde yma guive* (sempre fazemos isso, desde antigamente)”. Lamenta que na atualidade frequentam menos o rio, e que a participação dos jovens e crianças também diminuiu. Então explica que “*Péapy ñande mboúhare yvy’áry, ñande apóhare omoïvoïñandéve, y ikatu hañuaicha ojetrata porã* (quem criou as pessoas e as colocou na terra também criou a água para que as pessoas cuidassem dela)”. A água é para se tomar banho, e desde a infância os Guarani tomam banho. No inverno, tomam banho antes do nascer do sol para que sejam retiradas todas as doenças e dores do corpo. Antigamente não tinham dores de cabeça ou febre, mas atualmente têm, e esses conhecimentos foram passados a ele pelos avós e *xamois*, e ele como atual *xamoi*, passa para as crianças. Discorre então sobre os benefícios da água, e que a saúde do povo Guarani está também relacionada aos benefícios do banho no rio, pois a água é saúde, traz saúde e retira doenças. Lamenta que as atuais crianças têm medo da água e preguiça de irem se banhar no rio, e que não querem tomar banho no rio no inverno. E conta que o povo Guarani atual e antepassado afirma “*romo’eteterei, rombojerovia* (nós a valorizamos muito e temos orgulho dela)”. Explica então que a água tem seu espírito: *Yjára*, onde “*Y*” significa água e “*jára*” significa espírito, alma, dona ou protetora. Contam sempre para *Yjára* o motivo da ida ao rio: se é para banho, para pescar ou somente sentar e admirar. Porque *Yjára* “cuida” da água. Se ela se vai, as nascentes secam. Somente com respeito e pedindo proteção é possível preservar as nascentes. E finaliza: “*Che upéa ajerure ai ko’anga porque ore roadoraiterei avei y porã mbarete porque ome’ë saúde oje’e háicha. Aguyjevéte.* (Eu também peço isso agora porque nós adoramos muito também a água boa e forte porque dá saúde, como se diz. Muito obrigado)”<sup>1</sup>.

Entre os líderes Guarani destaca-se a presença e importância do *pajé*, designado também como *xamoi*, *xamã* ou *karai* em diversos documentos, desde o início da colonização, bem como sua ameaça aos objetivos coloniais. Tidos como feiticeiros pelos colonizadores – por comparação aos feiticeiros medievais, sempre foram alvo de perseguição por ser notória sua importância junto aos grupos em que atuavam e atuam, “personagem de múltiplas representações e funções no equilíbrio intra e extratribal” (BOTELHO; COSTA, 2006), mas principalmente por concorrerem com os moldes cristianizados de cura e fé colonizadores, ao mesmo tempo dificultando a dominação de seu grupo e promovendo a perpetuação de sua cultura.

O termo *xamã*, de origem siberiana, somente aparece a partir da segunda

---

<sup>1</sup> Texto em Guarani e tradução retirados do vídeo *Yjára* (VOGADO, 2020).

metade do século XX, “no Brasil, acabou sendo a preferida, nos meios acadêmicos, para caracterizar o pajé (BOTELHO; COSTA, 2006)”. É possível que fatores como o desaparecimento de centenas de línguas indígenas, o desconhecimento do termo equivalente pré-colonial, a imposição colonial de novas expressões e o referencial de etnólogos e antropólogos europeus junto a populações asiáticas tenham favorecido a adoção do termo *xamã* (ou *xamói*) em substituição ao *pajé*. *Xamã* passa a “identificar sem distinção todas essas pessoas, reconhecidas como especiais, em muitos grupos sociais, no passado e no presente, inclusive os pajés, originários das populações indígenas das Américas (BOTELHO; COSTA, 2006)”.

Melià (2016, p.72) compara os poderes dos xamãs siberianos aos *karai* Guarani – “la adivinación, la comunicación con los espíritus y los dioses y la curación por medios mágicos, hombres que pronostican el futuro, don acertados consejos y alivian las angustias”. Há que se observar que cada grupo Guarani possui sua própria significação para o uso do termo:

Para quien quiere definir la esencia del ser *karai*, y más si lo quiere identificar como chamán, debería tener la experiencia y la convivencia con ellos, más que la información, aún que sea de los mismos Guaraníes, de la actuación de los diversos *ñande ru*, *pa’i*, *tekoa ruvicha*, *oporaíva*, y *paje* y no sólo en un grupo sino en las tres parcialidades. Los Pa’i/Kaiowá y los Avá-Guaraní han renunciado a usar el término, pues ya le han transferido el significado que tiene vulgarmente en el guaraní paraguayo, de amo, señor y cristiano.

Los Mbyá, sin embargo, lo mantiene en plena vigencia. En su mitología el *Karai Ru Ete*, sería el dios del fuego, uno de los hijos de Ñamandú, el creador, verdadero padre. Son *karai* los dirigentes espirituales – los sacerdotes -, que dirigen el canto y la danza en el *opy*, casa de rezo. *Karai Pa’i* es también el señor hechicero, como aparece en sus relatos (Melià 1991; Melià y Temple 2004: 209-211). *Karai* es el nombre dado a muchos de los niños, que lo llevarán durante toda la vida con mucho orgullo (MELIÀ 2016, p.73).

O termo *pajé* em nheengatu, língua do tronco Tupi-Guarani, apresenta muitas variações: *pagi*, *pay*, *payni*, *pai*, *pa*, *piaec*, *pantch*, derivadas da raiz *pa-y*, que significa profeta, adivinho (CUNHA, 1982, p.226-7 *apud* BOTELHO; COSTA, 2006). É o mais utilizado por ser interpretado em muitos grupos linguísticos indígenas e por ter resistido às mudanças.

Melià (2016, p.70) explica a posição do *pajé* no grupo e a distorção que o termo sofreu desde tempos coloniais. Ainda que alguns pajés tenham usado seus dons com remédios naturais e magia para fazerem mal a outras pessoas, generalizou-se essa ideia com todos os demais. Inclusive cita a diferença entre *pajé* e *xamã* ou *xamói*:

El *paje*, es otro tipo de líder que reúne en sí varios carismas. Desgraciadamente la traducción colonial del término como ‘mago’ y ‘hechicero’, lo ha cargado de prejuicios y sospechas. El *paje* no es propiamente un chamán sino más bien un *tesapyso* – vidente – y un *pohanohára* – médico -. El *paje* es un hombre de bien,

que no raramente alcanza la perfección y sube al cielo en vida.

De qualquer forma, é possível observar a miscelânea feita por diversos autores citados por Botelho e Costa (2006) quando abordam a figura do *pajé* ou do *xamã*, utilizando-se dos dois termos ao mesmo tempo, na descrição do mesmo episódio. Porém há uma observação que se fazer. Além das peculiaridades entre Avá, Mbyá e Paí quanto às suas práticas religiosas e os termos empregados nestas, nota-se que o *pajé* pode desempenhar papel diferente do *karai*, como aponta Melià (2016, p.126):

En el panorama religioso guaraní el *paje* es figura polifacética, que aplica y practica todas sus artes, públicas o clandestinas, mediante algún rito, tanto el buen hechicero como el maligno.

Los *karai*, a la manera de profetas mesiánicos, siempre aparecieron acompañando y reforzando su actuación con diversos ritos y ceremonias, como lo refieren cronistas y testigos, por lo común sorprendidos y desconcertados frente a ellos.

Desta forma, tem-se a conotação de *pajé* como feiticeiro capaz de promover o bem ou o mal, enquanto o *karai* promove somente o bem. Curiosa é a tradução encontrada no dicionário paraguaio Guarani-Espanhol-Guarani (CANESE; ACOSTA, 2018): “paje. **s.** magia, hechiceria, encantamiento, brujería, embrujo, hechizo, sortilegio, maleficio. **ava p.** Sacerdote o médico indígena”. Tem-se novamente significados opostos para o mesmo termo, observando-se a interpretação do povo em questão.

Xamoi ou karai, ou ainda pajé, como líderes que são, através da palavra e do exemplo promovem o equilíbrio do grupo, sua expressão cultural e religiosa, onde a alimentação ocupa um lugar importante na preservação de espécies sagradas como o milho, por exemplo. Plantio, colheita e preparo seguem preceitos do próprio grupo. No contexto da gastronomia, produzem, preparam e consomem alimentos culturalmente difundidos e aceitos para si.

Entre os aspectos sociais observados nos grupos Guarani, estes são descritos por Ibars com os verbos conjugados no passado. Arrisco afirmar que são práticas observadas em *tekoha* (aldeias) ainda hoje:

**El jefe con su consejo de ancianos o círculo de mburuvicha**, actuaba como un padre y como éste no castigaba ni imponía a sus hijos, sino que utilizaba la persuasión valiéndose únicamente de capacidad de liderazgo y de sus dotes de oratoria, de su experiencia y sus conocimientos.

**Dominio de sí mismo.** Dominaban sus pasiones y aún el dolor, sus penas y sus contrariedades. Tenían total dominio de la expresión y de la palabra, dueño de si mismo, de su sicología y de su fisiología, desarrollaran una disciplina digna de imitar en la actualidad, además eran profundos conocedores del ambiente natural donde habitaban.

**A los niños sólo se les puede enseñar con el ejemplo; no excederse nunca ante el niño.** Evitar toda expresión irónica o violenta (grifos da autora) (IBARS, 2014, p.38).

As crianças eram educadas para serem independentes e, apesar do profundo sentido comunitário, a vontade era individual. Mães e pais jamais levantavam a voz ou castigavam seus filhos, mas os vigiavam e orientavam, suave e carinhosamente. “El concepto europeo del castigo para corregir a los niños no existió en la mentalidad guaraní” (IBARS, 2014, p.38).

Tempass (2010, p.202) também observa nos tempos atuais a importância no cuidado com as crianças que os Mbyá-Guarani têm. A felicidade é imprescindível para o *aguyje*, ou a “perfeição do ser”. E no caso das crianças, mais suscetíveis, se “a alma não está feliz”, a alma “quer ir embora”. As crianças devem ser felizes. “Por isso são tomados muitos cuidados pelos Mbyá-Guarani em relação às suas crianças, ao menos até que a alma-palavra (*ñe’e*) delas esteja acostumada com este mundo.” E os adultos também devem ser felizes. E a alimentação tradicional tem importante papel nesta questão.

A longevidade também é destacada por Ibars (2014), onde passar dos cem anos era comum, com pessoas mantendo todas suas faculdades. O domínio sobre a gula também era ensinado na infância, visando um benefício duplo: evitar a mortalidade infantil e prolongar a vida.

Tempass (2010, p.189) narra que a magreza é condição do *aguyje* para os Guarani. Somente com um corpo “leve” e “limpo” é possível ascender ao mundo sobrenatural, “flutuar” até a morada dos deuses (grifos do autor). O que é possível em vida, vencendo-se a morte, e somente a partir do controle da alimentação.

A longevidade dos povos indígenas é observada pelo padre jesuíta Fernão Cardim (1925, p.35), em seus relatos na obra sobre o Clima e a Terra do Brasil no final do século XVI: “o clima do Brasil geralmente he temperado de bons, delicados, e salutiferos ares, donde os homens vivem muito até noventa, cento e mais annos, e a terra he cheia de velhos”.

Sob quais parâmetros as observações sobre a longevidade dos indígenas, feitas por Ibars e Fernão Cardim, remeteriam à realidade? “Velhos” em relação a quais velhos? Aos idosos ibéricos?

É possível que a longevidade dos Guarani fosse digna de nota. A cultura Guarani evita os excessos alimentares, pois praticam um comportamento alimentar moderado. Equilíbrio e harmonia podem favorecer a longevidade.

Povos de tradição oral, como o Guarani, disseminam sua cultura, seus

saberes, utilizando-se da memória dos mais velhos. É na *opy*, ou casa de reza, onde em conversações frequentes, os mais jovens recebem de seus avós os conhecimentos ancestrais de sua cultura.

Segundo Jan Assmann (2008, p.116), “memória é a faculdade que nos capacita a formar uma consciência da identidade, tanto no nível pessoal como no coletivo. A identidade, por sua vez, é relacionada ao tempo”. A memória será responsável por sintetizar tempo e identidade. Para a tríade memória, tempo e identidade, segundo o autor, há três níveis: interno ou individual, social e cultural. E para cada um destes níveis, haverá uma percepção de tempo, identidade e memória. No nível interno ou neuromental, o tempo é interno e subjetivo, a identidade é o *self* interno e a memória é individual. No nível social, o tempo também será social, a identidade será o *self* social, como pessoa portadora de papéis sociais, e a identidade será cultural. E no nível cultural, o tempo será o tempo histórico, mítico e cultural, a identidade será a identidade cultural e a memória será a memória cultural.

O autor explica que a memória pessoal ou interna foi a única memória reconhecida até os anos 1920. Que a memória social se faz da comunicação e interação social. E citando Halbwachs, mostra que a memória depende, assim como a consciência, de socialização e comunicação, “e que a memória pode ser analisada como uma função de nossa vida social” (ASSMANN, 2008, p.117).

Memória não é o mesmo que história, ainda que a história faça a memória.

Jeanne Marie Gagnebin (2009) dissecou os processos da memória e seus múltiplos acessos. Esclarece que memória é diferente de lembrança, ainda que seja a composição entre lembrança e esquecimento. A memória é voluntária e involuntária, consciente e inconsciente. A memória é uma faculdade paradoxal psíquica: possui atividade consciente de lembrar, e é também ativada pelo afeto, como capacidade passiva de ser afetada por estímulos. A memória é uma faculdade, é a capacidade de lembrar e é reminiscência de imagens.

A memória compreende o lembrar espontâneo e o lembrar organizado. O “lembrar” e a “lembrança” não são sinônimos: se contradizem. Não há “resgate” de memória, talvez, apenas “busca” de uma memória. E então com o hábito, o “lembrar” é dispensado.

A memória afetiva é aquela que nos afeta, positiva e negativamente. A intensidade com que se é afetado irá garantir maior ou menor fidelidade nas imagens da

memória. Da intensidade dessa impressão dependerá a intensidade da lembrança.

A relação que estabelecemos com nossa memória está ligada ao presente. Não é possível relativizar. O mesmo evento vivido por duas pessoas pode ser lembrado de formas muito diferentes. A memória do passado depende do momento presente. O que se faz no presente com o passado? Sem memória não há identidade.

A construção da identidade e da história se faz com a memória.

A identidade humana é atravessada pela temporalidade, onde a identidade do objeto é a mesmidade e a identidade do sujeito é a da enunciação. Não é possível “apagar” a memória, ela possui a capacidade de ressurgir. Ainda que o esquecimento também seja necessário.

Jô Gondar (2005, p.18) propõe que a memória é uma construção. A memória em si não reconstrói o passado, mas o passado é reconstruído a partir das questões levantadas no presente, “questões que dizem mais de nós mesmos, de nossa perspectiva presente, que do frescor dos acontecimentos passados.”

O tempo é um componente inseparável do conceito de memória. Pode ser concebido de duas formas: como evolução, direcionado a um fim pressuposto onde a memória parece construída, ou como devir, a permanente alteração do que é, não prefigurando um início e um fim.

Mais de quinhentos anos após as primeiras invasões, o Povo Guarani ainda se expressa e transmite seus valores, sua cultura, oralmente. Praticantes assíduos da memória, foram justamente a memória e a palavra que garantiram a preservação cultural de seu povo.

“A memória nos capacita a viver em grupos e comunidades e viver em grupos e comunidades nos capacita a construir uma memória” (ASSMANN, 2008, p.117).

Desta forma, a relação memória, identidade e tempo garantem a perpetuação do *ñande reko*, ou “modo de ser Guarani”, através da palavra.

## 2.1 CULTURA GUARANI E *ÑANDE REKO* – “MODO DE SER”

*Ñande reko* pode ser traduzido como “modo de ser” mas não se resume a isto. Sua significação é muito mais abrangente na cultura Guarani. Na documentação jesuítica é possível identificar o *ñande reko* como pensamento e expressão essenciais na cultura do Guarani “histórico”, como assinala Melià (1981), mas que é também identificada, com a mesma importância na cultura Guarani atual. Há que se observar que

esse “modo de ser” Guarani será explicitado quando confrontado com os outros modos de ser - dos jesuítas e também dos colonizadores.

Las formulaciones más explícitas del modo de ser guaraní aparecen en aquellas situaciones críticas en las que los indios se sienten amenazados en su propia identidad; es en el momento en que van a ser “reducidos”, cuando ellos más se declaran irreducibles, y justifican su posición – y su reacción – apelando a su “modo de ser”, es decir, a su cultura particular y diferente y a su identidad específica (MELIÀ, 1981, p.6).

*Ñande reko* pode significar cultura e identidade inegociáveis.

As informações mais importantes obtidas das fontes documentais concentram-se no conjunto dos dados onde o modo de ser Guarani se encontra em ação, como prática cultural e política próprias, confrontadas com o novo sistema introduzido pelos jesuítas. Confrontando os dois sistemas, estes “se juzgan mutuamente y, entrando en crisis, se revelan”, diz Melià (1981, p.3).

Entre os contrastes dos dois mundos – o jesuíta e o indígena, uns aspectos interferiam mais que outros no julgamento missionário. Comportamentos rotineiros ou a cultura material são abordados objetivamente. Porém, outras condutas eram julgadas como incompatíveis com a “vida política y humana” (MELIÀ, 1981, p.4), como a nudez, a poligamia, as bebedeiras, os rituais religiosos e a antropofagia. Atuando como projeto global, as reduções afetavam todas as esferas da cultura Guarani: as aldeias, suas casas, suas atividades de subsistência, organização social, política, familiar, econômica.

Na tentativa de conceituar *ñande reko* observa-se que cada autor faz sua abordagem segundo seu campo de pesquisa, de atuação ou de conhecimento. Utilizando-se desta variedade de abordagens, é possível construir ou complementar um panorama mais abrangente na intenção de compreender o amplo contexto do *ñande reko* ou modo de ser Guarani. A Cosmovisão Guarani deve ser considerada se se quer chegar a essa compreensão. E a importância que as pessoas desta cultura dão para a palavra, que é inspirada e pronunciada, deve ser observada.

Na narrativa de Tempass (2010, p.110) tem-se a cosmovisão dos Mbyá-Guarani com quem o pesquisador conviveu. Ele observou e registrou a importância que é dada para cada pessoa “ser” a palavra:

Os Mbyá-Guarani possuem duas porções de almas, uma sagrada e outra telúrica. A alma sagrada é chamada de *ñe'ë* e significa, literalmente, “alma-palavra”. Na linguagem Mbyá-Guarani os termos “alma” e “palavra” tem o mesmo significado, o mesmo valor semântico (Ávila, 2005). O *ñe'ë* é a alma e a palavra, a fala dos Mbyá-Guarani é a expressão de sua alma. Os pais das almas-palavras, divindades chamadas de *Ñe'eng Ru E te*, enviam uma nova *ñe'ë* para este mundo quando cada nova criança Mbyá-Guarani é concebida. Do nascimento de uma

criança os Mbyá-Guarani dizem que uma alma-palavra tomou assento (Jecupé, 2001). Quando a criança, com cerca de um ano, começar a falar (expressão da alma-palavra) e andar (manter erguido o fluir de seu dizer) ela será batizada – no ritual do *nimongaraí*. Neste momento o nome da criança será revelado pelo *karaí* (xamã) que coordena o ritual. O nome da criança tem a ver com o *Ñe'eng Ru E te* que enviou a *ñe'ë* dela. Para cada *Ñe'eng Ru E te* existe um conjunto de nomes. É interessante que o Mbyá-Guarani não possui simplesmente um nome, ele é o próprio nome. O nome é sua *ñe'ë*. Como escreveu Cristian Pio Ávila, “um Mbyá não se chama Karaí, por exemplo, ele é Karaí, ele é o próprio nome (Ávila, 2005, p.76, grifo do autor). E este nome veio de uma divindade que tem um lugar preciso no cosmos Mbyá-Guarani, correspondente a uma direção ordenada segundo os pontos cardeais. Por exemplo, os *Ñanderu kuéry* (os de Ñanderu) moram na direção leste, no nascente; já os *Tupã kuéry* (os de Tupã) moram “no outro lado, onde o sol se esconde”, no oeste; os *Karaí kuéry* se encontram no leste, relacionados com *paraguaçu*, o grande mar. Isto também pode ser aplicado aos alimentos.

Natalicio González (2013, p.17) narra de forma fluída como a palavra se desenrola em importância e significações na cultura Guarani, no *ñande reko*. Explica que o conceito do Ser Guarani começa pela palavra. Tem-se que a palavra “e” na língua Guarani é uma de suas raízes mais arcaicas. Muito além do “eu” ou do “ego” é o “Ser” e, simultaneamente, o verbo. É considerada uma afirmação vital do Ser.

Produce esta extensión de sus significaciones originarias, porque en la mente del indio la idea del Ser lleva implícita la idea de una individualidad diferenciada, de una entidad psicológica que se manifiesta por actos libres y espontáneos frente a las sugerencias del mundo mental y físico (GONZÁLEZ, 2013, p.17).

O pronome eu em Guarani é *che*, cuja função é apenas gramatical. “E” é verbo e Ser, e somado a outra raiz milenar, “*ha*”, concebe a ideia de movimento e significa “falar”, *ha'é*. O Ser é a sua fala. Suas palavras são sua alma.

“Antepuesto a e da la voz *ha'é* 'hablo, digo', si nos atenemos a su intrínseca equivalencia española, pero que traducida literalmente quiere decir 'ente que se vá', lo que nos revela que en la mente del indio el acto de hablar era una evasión (GONZÁLEZ, 2013, p.17)”.

Para o conceito de alma, a raiz milenar é *ang* ou *ang'ga*. E a partir desta, temos *tang'seng* – chorar – ou seja, “sair da alma” (*ang* = alma, *seng* = sair), *ang'cang* - cabeça (*cang* = osso), ou seja, osso em que mora a alma. Para o Guarani, alma e intelecto são manifestações do mesmo fenômeno espiritual. E para designar a divindade Tupã, a palavra composta *tupang* (*tu* = pai e *ang* = alma) o definem, o Pai das Almas:

*Ang* entra también en la designación del dios espiritual puro de los guaraníes, en la palabra *tupang*, que se compone de *tu* 'padre' y *ang* 'alma'. De donde *tupang* viene a significar 'padre de las almas', nombre adecuado a ese dios de bondad infinita, sin forma, invisible e intangible, que solo se manifiesta en la actividad de sus atributos; dios espiritual puro, del que solo emana el bien y nunca el mal (GONZÁLEZ, 2013, p.24-25).

O desafio da tradução está justamente no âmbito que revelará o quanto de uma língua poderá ser compreendida em suas intenções originais. González exemplifica a construção do sentido na palavra Guarani, em um esforço para que se compreenda a amplitude das significações. Para Peter Burke (2009, p.13) “Diferenças entre culturas, bem como entre línguas, reduzem o que se chamou de “tradutibilidade” dos textos”. Cabe a cada um tentar melhor compreender significados a partir de uma outra cosmovisão. Para tanto, é necessário um novo olhar.

Outro desafio será o choque cultural: “Quanto maior a distância entre as línguas e as culturas envolvidas, mais claramente aparecem os problemas de tradução” (BURKE, 2009, p.17). Remete-se então aos primeiros contatos entre europeus e ameríndios, e como explicado por Meliá, no confronto se explicitará o *ñande reko*.

González (2013, p.32) menciona que, em 1612, se dá o encontro de povos Guarani com quatro missionários da Ordem dos Frades menores Capuchinhos franceses na bacia do rio Amazonas, antigo *Marañang*. Um dos frades, Yves d'Evreux, logo percebe a falsa imagem que o mundo europeu havia formado do “selvagem” americano. Observa que os *Payé*, líderes espirituais Guarani demonstram grande curiosidade intelectual com a chegada de seu grupo missionário. Yves d'Evreux, então, discute a sua religião com os *Payé*, com a intenção de disseminá-la. Os *Payé* percebem a intenção de dominação por parte dos capuchinhos quando, em resposta, lhes é negada a possibilidade de eles próprios, procederem à transmissão da nova fé ao seu povo.

Do objetivo primeiro de evangelização dos povos ameríndios, os missionários desempenharam diversos papéis, inclusive e principalmente de tradução, para melhor atingirem seus propósitos. Seus discursos tinham a medida da informação técnica bem como do sucesso atingido, e deviam relatar as novidades e seus feitos aos seus superiores. A tradução na América Latina se dá pela ausência. A oralidade não se traduz. A relação de tradução é assimétrica, pois a hierarquia impõe a necessidade.

Em sua obra, o missionário capuchinho relata o comportamento dos Guarani com quem conviveu. Narra que os indígenas escutavam atentamente suas palavras, sem interromper ou falar. Confirma a “importância” cultural Guarani dada à “palavra”:

La novedad ejerce no sé qué potencia atractiva sobre su espíritu, para excitarle a aprender lo que ve de nuevo y le agrada. Son extremadamente curiosos de aprender cosas nuevas, y por satisfacer este apetito, los largos caminos y las distancias del país les resultan cortos, el hambre que soportan con frecuencia nada les duele, los trabajos son sus reposos. Os escuchan atentamente todo el tiempo que vos queréis, sin aburrirse, sin decir palabra, cuando les discurrís sea

sobre Dios, sea de otra cosa; y si tenéis paciencia, os formulan una muchedumbre de preguntas. No hacen nada sin meditar. Pesian en su entendimiento las cosas, antes de adelantar una opinión. Permanecen firmes y meditativos sin precipitarse a hablar (YVES D'EVREUX *apud* GONZÁLEZ, 2013, p.32-33).

O capuchinho francês ainda obsevou o júizo que os Guarani faziam deles:

Ellos nos tienen por locos o de poco juicio, por preferir las cosas que nada sirven al entretenimiento de la vida, a aquellas que nos permiten vivir cómodamente. Y en efecto, ¿quién es aquel que no confesaría que un cuchillo es más necesario a la vida del hombre que un diamante de veinte mil escudos? (YVES D'EVREUX *apud* GONZÁLEZ, 2013, p.34)

Para os Guarani a escala de valores fundamentava-se primeiramente no útil e no prático. A avidez francesa por explorar metais e pedras preciosas, bem como o *ybyrá pytang* - o pau-brasil, lhes parecia insana. Quando os indígenas questionaram sobre a quantidade de madeira levada, pensando que os europeus necessitavam de lenha, a resposta que receberam foi de que seu destino era ser corante para tecidos. A observação do indígena foi “- De modo que cuando ustedes nos traen casacas de color rojo, amarillo o garzo, no hacéis sino vendernos lo que crece en nuestro propio país” (GONZÁLEZ, 2013, p.34).

E o autor replica:

¿Puede darse una visión económica más clara de lo que comenzaba a acontecer en el mundo americano? Fue necesario que transcurriesen varios siglos para que algunos de nuestros estadistas comenzasen a captar el sentido de la realidad colonial que aquel cacique guaraní señaló con tan intrépida precisión (GONZÁLEZ, 2013, p.34).

As ações, mais que as palavras, são os melhores ensinamentos que os líderes Guarani podem transmitir ao seu povo. Em visita a um cacique, grande guerreiro, Yves d'Evreux o encontra sob uma árvore tecendo uma *hamaca* – rede de dormir. Surpreso, por se tratar de uma tarefa mais para mulheres que para homens, recebeu a seguinte explicação do grande chefe Tió:

- Los jóvenes se fijan en mis actos, y hacen lo que yo [sic]. Si permanezco tendido en el lecho, con el cigarro encendido y arrojando humo por la nariz, no querrían hacer otra cosa; pero cuando me ven trabajar y tejer una hamaca, se avergüenzan de no hacer nada.  
El jefe, el muruvichá, era el civilizador y el paradigma de la tribu (GONZÁLEZ, 2013, p.35).

O antropólogo Martín César Tempass (2010) traz uma abordagem e a ratificação contemporânea para o *ñande reko*.

O pesquisador, em sua tese sobre comportamento alimentar em grupos Mbyá-Guarani, investigou a apreciação, produção e consumo de alimentos doces e fez

um levantamento sobre hábitos, gostos e a relação cosmológica deste povo com a alimentação em geral, comparando “hábitos ancestrais” com os “hábitos atuais”. Por oito anos pesquisou algumas das aldeias no Rio Grande do Sul onde, nas oportunidades de convívio, conversas e observação, identificou a relação cultural destes povos com os alimentos autóctones (vegetais coletados e cultivados, animais caçados) e a cosmologia Guarani para com todo o processo de “existir”. Expõe as dificuldades culturais enfrentadas por eles como resultado da interferência da “sociedade envolvente”, principalmente no âmbito da alimentação, que foi modificada e é ameaçada pela descontextualização de seu ambiente natural original e a relação necessária com a tríade mata, rio, *tekoha*.

Deslocados de seu sistema original, é através da “casa de reza”, a *Opy* (figuras 5 e 6), que preservam sua cultura, por transmissão oral. Cultivam ainda alimentos rituais, entre alguns outros alimentos para consumo, mas se utilizam de alimentos industrializados e comprados em armazéns para complementar sua alimentação. Criam galinhas como fonte de carne, por falta de acesso a caça e/ou pesca, mas não se esquecem do “jeito Mbyá-Guarani de ser”, e acreditam que se trata apenas de “uma fase transitória”, e que um dia retornarão ao verdadeiro *ñande reko* (TEMPASS, 2010).

Figura 5 - Opy Ava Guarani. Tekoha Itamarã. Diamante D'Oeste, Paraná.



Fonte: a autora, 2019.

Figura 6 - Opy Mbya Guarani. Tekoha Yryapu. Puerto Iguazu, Argentina



Fonte: a autora, 2019.

Quanto ao doce, tema de sua tese, Tempass (2010) distingue o sabor doce, do doce preparado com açúcar (ou qualquer adoçante) para explicar a importância do doce para os Mbyá-Guarani com quem desenvolveu sua pesquisa. Apesar de outros autores que negligenciaram o gosto pelo doce entre os povos indígenas, afirmando que não havia doce em suas culturas, Tempass observou que em vários momentos, durante suas conversas com os habitantes da aldeia que visitava, um comentário era recorrente quando coletavam frutas, ou outros vegetais: “este é mais docinho”. E pôde observar inclusive que a seleção que faziam no momento de plantar ou colher certos alimentos, o faziam de forma que estes fossem doces: quer seja na maturação, quer seja no tamanho do fruto - os menores são mais docinhos.

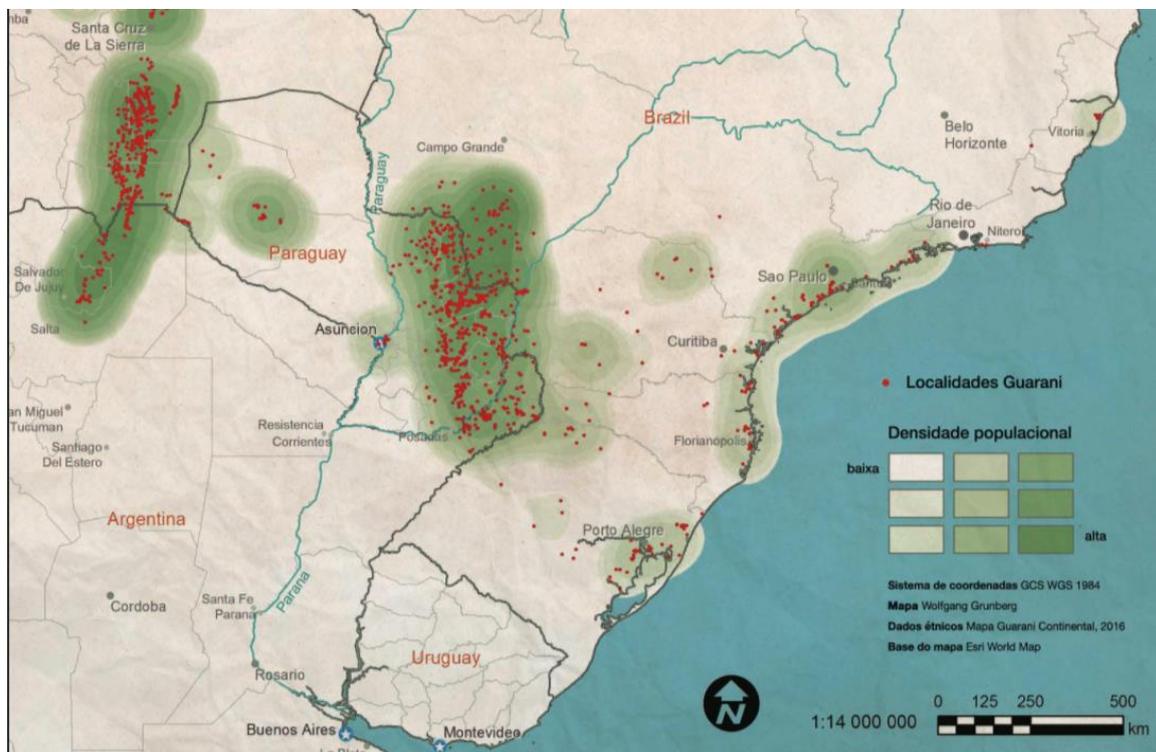
O milho tradicional é bom porque é doce. O mesmo vale para todos os produtos cultivados. É o doce “natural”. Mas, as técnicas tradicionais de cultivo auxiliam esse “natural”. A engenharia dos roçados foi desenvolvida para deixar os alimentos ainda mais doces. Isso desde a intensidade da radiação solar 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 a planta produzir, mais doces estes serão (TEMPASS, 2010, p.315).

Desta forma, Tempass desmistificou a “ausência do doce” na cultura Mbyá-Guarani. Evidenciou que pratos preparados com milho ou fubá, por exemplo, que não levam temperos ou sal, são adocicados. Que as batatas doces - entre outros alimentos que são preferencialmente assados, desta forma se tornam mais doces. Que quando caçam, têm preferência por determinados animais pois afirmam que “a carne é mais doce”. Apesar de serem povos sem a cultura de preparar doces artificialmente, são povos que tem no paladar doce seu apreço. Grandes apreciadores de mel, conhecem dezenas de espécies de abelhas e são hábeis meliponicultores.

E com o intenso contato com a sociedade envolvente, são também consumidores de doces industrializados e refrigerantes, entre outros doces.

Com doçura, Tempass (2010, p.361) conclui que o povo Mbyá-Guarani é doce, porque “o sabor doce provoca o comportamento doce, e vice-versa.” Que toda relação é doce, no cultivo, na coletividade, na caça, na pesca, na coleta, e no respeito aos seres que regem os alimentos. Este convívio doce proporciona o alimento, que é doce. Mesmo que esta doçura esteja ameaçada pela amarga sociedade envolvente.

Figura 7 - Localidades Guarani



Fonte: EMGC, 2016, p.4

A figura 7 traz o mapa das localidades Guarani e sua densidade populacional nos quatro países sul-americanos. Com território ameaçado e constantemente invadido, sofrendo privações, mas com determinação e respeito à sua própria cultura, o Povo Guarani segue seu *Nãnde Reko*. O projeto Campanha Guarani explica:

De maneira criativa, os **Guarani** atualizam e desenvolvem novos modelos de assentamentos em áreas de seu território ancestral, o que lhes permite seguir reproduzindo suas relações sociais, mesmo que em condições, às vezes, extremamente adversas, como no Brasil. Na Bolívia, no entanto, conquistaram o reconhecimento legal da maior parte de seus territórios tradicionais. Os

conhecimentos sobre o meio ambiente e sobre outras populações tão diversas com as quais convivem, permitem aos **Guarani** ampliar sua capacidade de compreender o mundo em sua transformação e encontrar novas perspectivas e desenvolver práticas de atuação de acordo com as necessidades atuais de suas comunidades.

Não são somente testemunhas de tempos passados, mas, sim, protagonistas do presente e construtores do futuro. Seus caminhos de liberdade nos convidam a entrar num movimento que não é exclusivo deles, mas é também de todos aqueles que não se conformam com o modelo econômico predador que ameaça a terra e destrói a convivência entre todos os humanos e outros tipos de seres com os quais dividimos a existência na terra. Com eles nos sentimos mais humanos, que é o significado da palavra *ava* na sua língua: homem, pessoa (EMGC, 2016, p.6).

Em essência, o *Ñande Reko*, que garante a permanência do “modo de ser Guarani”, também permite que se transmutem com o mundo que os envolve.

### 3 A GASTRONOMIA GUARANI – CULINÁRIA E CULTURA

#### POYTÁVA

Vocablo del guaraní antiguo que significa alimentación. Etimológicamente, significa “aquello que da sustento”. Viene de yta, que quiere decir columna o pilar. El alimento, para los antiguos guaraníes, es aquello que nos mantiene erguidos; es decir, lo que nos permite existir. (Graciela Martínez, 2017, p.5)

Comida é cultura quando produzida, preparada e ou consumida: “por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la” (MONTANARI, 2013 p.16).

Na Gastronomia Guarani observada nesta pesquisa busca-se identificar ingredientes, utensílios, técnicas de obtenção e preparo no consumo de alimentos com vista à sua importância cultural, cosmológica, bem como a disponibilidade de alimentos em si, destacando os alimentos autóctones. Observa estudos da alimentação Guarani relatados em textos de fontes históricas e compilações de receitas culinárias repetidas por séculos, legado cultural praticado nas cozinhas de seus descendentes e dos próprios conquistadores. Em aldeias e cidades ainda podemos encontrar alimentos e preparações tal qual se fazia há mais de quinhentos anos, quando os primeiros invasores buscaram por subsistência em terras Guarani.

Quando uma cultura é transmitida oralmente, como a cultura Guarani, questionam-se as técnicas de memorização para uma eficiente transmissão dos conhecimentos entre as gerações. Para garantir a perpetuação destes conhecimentos, tem-se que:

As sociedades de comunicação oral, por exemplo, desenvolveram sofisticadas e eficientes técnicas mnemônicas para evitar variações: o ritmo, a convenção formular, os sistemas de associação, etc. Nem por isso, revelam os especialistas, a tradição se deixa cristalizar: a comunicação nunca se faz rigorosamente palavra por palavra, mas absorve variações de escala diferenciada. O caso das culturas orais é interessante porque, nelas, o processo de registro e conservação de informação coincide inteiramente com o processo de sua comunicação, socialização (MENESES, 1992, p.10-11).

A costa Atlântica Sul era ocupada pelos Guarani, bem como as regiões ao longo dos grandes rios, como o Paraná e o Paraguai. Eram povos caçadores,

pescadores, coletores e agricultores. Culturalmente migrantes, o conhecimento que tinham da fauna e da flora dos locais que habitavam garantia todos os recursos necessários para sua subsistência, além dos alimentares (MARTÍNEZ, 2017).

A alimentação para os Guarani não se resume à ingestão do alimento. Cosmologicamente, há uma série de regras para a obtenção dos alimentos tradicionais bem como para sua preparação e consumo, estabelecidas pelos deuses. Estas regras controlam o *aguyje*, a saúde e sua organização social.

Assim sendo, com as regras interligadas, resulta que todas as regras para o *aguyje* estão direta ou indiretamente relacionadas à alimentação do grupo. E, em sentido inverso, a partir da alimentação pode-se compreender toda a organização sócio-cosmológica dos Mbyá-Guarani (TEMPASS, 2010, p.187).

*Aguyje* (a perfeição do ser) é o objetivo Guarani de tornar-se também divindade, pois são descendentes dos deuses. “Só é alcançado se corpo e alma estiverem “perfeitos”, pois não é apenas a alma que “vai” para a morada dos deuses, o corpo precisa “ir” junto”. *Orérembiu*, ou comida tradicional Mbyá-Guarani, somente poderá ser preparada seguindo estas regras. “*Orérembiu* constitui um sistema culinário relacionado e determinante das demais vivências culturais dos Mbyá-Guarani” (TEMPASS, 2010, p.187).

Dentre as práticas para a obtenção de alimentos estão o cultivo, a coleta, a pesca e a caça que, por questões de território limitado e degradação ambiental, deixou de ser um recurso prioritário.

Susnik (1982) relata a importância da caça para os grupos étnicos de cultura paleolítica como os Guarani. A carne de caça era subordinada à provisão das colheitas, pois estas ofereciam subsistência por um período de tempo. Cosmologicamente:

La caza no es solamente “presa-carne”, los animales son para los indígenas “seres” con voluntad y conducta agresiva o mañosa, son “hombres” metamorfoseadas según las tradiciones mitológicas; los términos “hombres-animales” y “animales-caza” constituyen todo un vocabulario psicomental (SUSNIK, 1982, p.30).

Durante as conversas noturnas na aldeia a caça é assunto central, bem como a experiência e as façanhas dos caçadores. As caçadas coletivas iniciam e encerram com as danças específicas de seus participantes.

La caza es una vivencia subsistencial a la par que una vivencia psicomental; la deculturación que suele minimizar o suprimir la caza, provoca un profundo desajuste cultural, siendo generalmente difícil una readaptación al “trabajo” y sus pautas asociadas (SUSNIK, 1982, p.30).

Tempass (2010, p.37) narra em sua pesquisa que apesar de praticamente não haver área para caça nas aldeias onde esteve, “a caça é destacadamente um dos

assuntos preferidos dos homens Mbyá-Guarani; além de nutrir os corpos, nutre também o imaginário, é um dos temas mais apreciados para uma prosa.” Apesar de nunca ter acompanhado uma expedição de caça, pôde acompanhar a montagem e checagem de armadilhas instaladas nas matas próximas às casas dos indígenas.

A atividade da caça cabe aos homens. Desde muito pequenos, dois ou três anos de idade, os meninos começam a brincar com arcos e flechas sem pontas feitas por seus pais ou tios. Quando maiores, ganham flechas com pontas e passam a treinar pontaria. A partir dos oito ou nove anos de idade começam a acompanhar os adultos para aprenderem a caçar. Somente após estarem preparados poderão aventurar-se sozinhos na mata. Os arcos e as flechas devem ser de tamanho compatível com a estatura dos meninos. A brincadeira é a forma dos pais ensinarem aos filhos “o manejo de um instrumento fundamental para a esfera masculina da sociedade Mbyá-Guarani (TEMPASS, 2010, p. 139)”. Brincando aprendem o que é essencial para seu futuro.

Os Guarani desenvolveram várias técnicas e equipamentos para caçar e pescar, entre estes armadilhas que permitiam que matassem o animal conforme suas necessidades. Arcos (*yvyrapa*), flechas (*hu’y*) e anzóis (*pinda*), feitos de espinhas de peixes ou ossos; *pirambo’a* - armadilhas para pesca feitas com juncos que atraíam peixes de diversos tamanhos; *ka’ambaja* – um tipo de cerca para prender peixes grandes nos arroios; *yvyra akua* – lança para pescar peixes grandes em pequenas distâncias. Utilizavam também técnicas de pesca com plantas narcóticas, como o *pety rogue* (folha de tabaco) ou plantas ictiotóxicas como fungos e várias espécies de *timbo* (*ysypotimbo*, *timborana*, *kururu pire*), que eram maceradas e espalhadas na água represada dos arroios e rios, e facilitavam a captura dos peixes adormecidos. Enquanto os homens se dedicavam à caça e ao plantio da roça, as mulheres teciam e praticavam o *jopói* – trocando objetos e alimentos, costume ainda presente nos grupos Ava Guarani (MARTÍNEZ, 2017).

Em visita ao Tekoha Yva Renda pude conhecer instrumentos para pesca confeccionados pelos moradores. Este *tekoha* está localizado no município de Itaipulândia, às margens do lago de Itaipu. É formado por uma família extensa Avá-Guarani vinda do Tekoha Ocoy, e liderada pelo cacique Oscar Benites Lopes. São aproximadamente setenta pessoas que chegaram ao local em 2017.

Na figura 8 tem-se uma peneira para pesca confeccionada com materiais encontrados no local da aldeia.

Figura 8 - Peneira para pesca. Tekoha Yva Renda.



Fonte: a autora, 2019.

Na figura 9 tem-se flechas e lanças para pesca também confeccionadas pelos moradores da aldeia.

Figura 9 - Pesca com flechas e lanças. Tekoha Yva Renda.



Fonte: a autora, 2019.

Na caça, utilizavam vários tipos de armadilhas com propósitos distintos: para prender sem matar *tatu*, *tatu guasu* (tatu gigante), *kuati* (quati), *teju guasu* (iguana), *akuti* (cutia), *karaja* (macaco), *apere'a* (porquinho da índia), utilizavam *ñuhã mombe*; o poço coberto com palhas era o *ñuhã oakãvo*; para capturar cervos (*guasuvira*, *guasu puku*, *guasuti*), imobilizando suas patas, utilizavam o *ñuhã opývo*; para a captura de aves como *ynambu ka'aguy* (perdiz), *mytu* (mutum-de-penacho), *guyrati* (garça) entre outras, utilizavam a *ñuhã koty*. A própria cerca (*apa'a*) que era construída para proteger a plantação, também servia para prender alguma presa que lhes apetecia (MARTÍNEZ, 2017).

Em visita ao Tekoha Aty Miri, que ocorreu na comemoração à Semana dos Povos Indígenas em abril de 2019, pude conhecer vários tipos de armadilhas para caça.

O Tekoha Aty Miri está localizado às margens do lago de Itaipu, no município de Itaipulândia. É formado pela população Avá-Guarani que se deslocou dos assentamentos Ocoy em São Miguel do Iguazu, Añetete e Itamarã em Diamante D'Oeste (atualmente são TI – Terra Indígena), aldeias formadas sob supervisão da FUNAI, para

receber os indígenas afetados pela inunda o do lago. Com o crescimento da popula o nas aldeias, famílias se deslocam em busca de novos espaços em torno do próprio lago, formando novas aldeias.

A programa o para os visitantes incluiu uma visita guiada pela aldeia, através de uma trilha na mata que levava até as margens do lago de Itaipu. No trajeto foram apresentadas as armadilhas de caça.

Com materiais coletados no próprio local, as armadilhas apresentam técnicas elaboradas para sua montagem e acionamento, que se não forem bem executados, incorrerão no insucesso da empreitada. Interessante também   que não necessariamente a presa será morta na armadilha, mas sim capturada. E viva, poderá ser abatida quando necessário. Sofisticado método de economia indígena, e de conserva o do alimento.

O acionamento das armadilhas geralmente ocorre quando a presa pisa nesta, atraída pelo alimento deixado ali. O mecanismo   disparado e faz a captura através de peso-prensa, laço, trama, buraco no solo.

Na imagem da figura 10 está um dos tipos de armadilha de laço, a *mondepi*. Utilizadas para capturar animais de pequeno porte, costumam ser montadas nas imedia es do *tekoha*, onde são revisadas periodicamente. Embora a carne de caça seja apreciada, não   uma fonte garantida de alimenta o, haja vista a degrada o da região onde se situa a aldeia, e a conseqüente escassez de presas.

Figura 10 - *Mondepi* – armadilha de laço. Tekoha Aty Miri.



Fonte: a autora, 2019.

Outro tipo de armadilha de laço é a *nhuã*, utilizada para a captura de pequenas aves que são atraídas pelo alimento colocado junto a esta (figura 11).

Figura 11 - *Nhuã* – armadilha de laço. Tekoha Aty Miri.



Fonte: a autora, 2019.

A *monde* (figura 12) é uma armadilha feita com taquaras e troncos. Variam de tamanho de acordo com o porte do animal que se deseja capturar. O tronco cai sobre a presa quando esta vai em busca do alimento deixado ali, e o tamanho e peso do tronco deverão ser suficientes para prender a presa.

Figura 12 - *Monde* – armadilha prensa. Tekoha Aty Miri.



Fonte: a autora, 2019.

Para a conservação de peixes, quando os obtinham em maior quantidade, utilizavam diferentes técnicas de cocção. Para os peixes grandes como o *suruvi* (pira para), o *manguruju*, o *paku*, o *piraju* (dourado), o *itagua* (armado) ou o *karimbata*, dispunham seus pedaços sobre uma trama de madeira verde, que sobre o fogo, desidratava e defumava (*myatatina*) sem queimar-se. Pelo Brasil, esta técnica é conhecida como moquém. Com os peixes menores preparavam um caldo, o *pira jukusy* (MARTÍNEZ, 2017).

Da coleta de frutos silvestres, que havia em abundância, participavam os homens, as mulheres e as crianças. Em *ajaka*, cesto tecido de *takuara* (taquara) pelas mulheres, carregavam sua colheita. Utilizavam também ferramentas como o *ty'ái*, um galho comprido com forma de gancho em uma extremidade. Colhiam *jakarati'a* (jaracatiá, espécie de mamão), *ñandypa* (jenipapo) e diversas mirtáceas como *guavira pytã* (guabiroba), *arasa* (araçá, goiaba), *ñangapiry* (pitanga). Outros frutos muito apreciados eram *pakuri* (bacuri), *mbokaja* (macaúba), *yvapytã* (fruto maduro da palmeira *pindó* – ou jerivá), *ananá* (abacaxi), *urumbe a* (figo da Índia), *mburukuja* (maracujá), e muitos mais (MARTÍNEZ, 2017).

As raízes mais utilizadas eram a *mandi'oro* (mandioca-brava ou venenosa), *mandi'okue* (mandioca-doce), e os diversos tipos de *kara* (cará): *karati*, *karape*, *kara guasu*, *kara perõ*. Havia também grande variedade de feijões, ou *kumanda*, como o *kumandañu* (feijão do campo), *kumanda pytã* (feijão vermelho), *kumanda ysoperi*

(feijão manteiga) ou o *kumanda hu* (feijão preto), genuinamente Guarani. O *avati* (milho), de grande importância na alimentação Guarani, ainda é cultivado pelos Ava, em variadas cores, como exemplifica Martínez (2017, p. 41):

Los de la etnia Ava Guaraní cultivan unos preciosos maíces de colores muy llamativos. Las espigas son pequeñas, a excepción del *avati tupi pytã*. El grano rojo es llamado *avati kagui*. De este mismo maíz hacen el *mbaipy hu* (polenta negra). El *avati hovy* es de grano azulado y el *avati para* de dos o más colores, del que hacen otra bebida que llaman *kaguimiri*. Para obtener la harina tostada, primeramente ponen a tostar en un *japepo* (olla de barro) los granos de maíz mezclados con ceniza. Cuando se ven oscuros, los sacan, sacuden la ceniza y los pisan en mortero.

Esta harina tostada ponen en un recipiente pequeño de *hy'a* (porongo) y mojan con el *tatu jukysy* (sopa o caldo de armadillo), que luego será el *jopói* (obsequio, regalo) para adultos y niños de la comunidad.

A mesma técnica com cinzas para cocção do milho é apresentada no Tekoha Añetete em Diamante D'Oeste, na vídeoaula do chamói e professor indígena Vicente Jagavyju Vogado (2018): Avati Bmichy – milho cozido como antigamente, ou Cozinhar milho sem óleo. Vicente destaca a importância da preservação das técnicas ancestrais, ensinadas por deus Tupã, onde não se usava óleo ou sal – ingredientes dos *jurua* (brancos), em contraponto com a disseminação da cultura dos brancos nos modos de preparo indígena. Salienta também que a jovem Daiane Takua Vogado aprende com a senhora Bacilia Takua Rokaju Centurião e ambas preparam o milho, como forma de perpetuar seus conhecimentos. Bacilia ressalta que essa “é a nossa verdadeira comida”, que devem voltar a fazer. E que os jovens devem aprender para ensinar aos seus filhos. Na narrativa de Vicente ele comenta que as pessoas podem se incomodar com o fogo, mas que a fome é um problema. Que ninguém mais quer se incomodar, quer permanecer limpo, e não querem que nada “grude neles”. As mulheres então debulham o milho seco em um recipiente, enquanto aquecem um tacho no fogo, que é aceso no chão. O “fogão” Guarani é montado com três troncos regulares em forma e tamanho, que servirão de apoio para o tacho ou panelas, e nos espaços entre estes são dispostos gravetos que controlarão a intensidade da chama. Uma vez pré aquecido o tacho, este é colocado sobre os gravetos para receber o fogo indiretamente. Vicente então traz e deposita dentro do tacho cinzas de uma outra fogueira, onde o milho também será despejado e misturado. De volta ao fogo forte, o milho é assado em poucos minutos misturado às cinzas, sempre revolvido com uma colher feita de um galho roliço de madeira com a ponta em forma de cunha. Vicente então comenta que com o milho branco fazem muitas outras preparações, como canjica, pão, farofa - “se tivermos milho, temos o que comer”. Fala do estado de alegria em que se tem que estar enquanto prepara a comida. Depois de assado, milho e

cinzas são despejados sobre o chão forrado com um saco, onde cada um, adultos, jovens e crianças, se serve de sua porção, separando os grãos do milho das cinzas, e comendo em comunhão.

Além dos alimentos, o Povo Guarani também retirava da floresta seus remédios. As plantas medicinais, como toda nomenclatura Guarani, são organizadas considerando um sentido prático: segundo o tipo de aplicação e segundo o tipo de sintoma que o doente apresenta. Desta forma, tem-se os remédios quentes (*pohã rakú*), os frios (*pohã roysá*), contra febre (*akanundú pohã*), contra dores e males da cabeça (*akarasy pohã*), contra dores e indisposições estomacais (*py'á pohã*). Classificam também plantas medicinais específicas para mulheres (*kuña pohã*) e outras só para crianças (*mità pohã*). Há também antídotos para picadas de víboras, aranhas, insetos e plantas para higiene (PALACIO *et al*, 2013, p.14).

No Paraguai é comum encontrar barracas que vendem plantas medicinais (figura 13), que são “farmácias naturais”, conforme contou uma amiga paraguaia. São comumente utilizadas pela população, que escolhe a erva que necessita ou segue recomendação da que melhor sirva para sua saúde, segundo sua queixa. Normalmente a erva é preparada no *angu'a* ou pilão e adicionada à erva-mate do tererê, bebida nacional diária.

Figura 13 - Barraca de plantas medicinais em Ciudad del Este, Paraguai.



Fonte: a autora, 2019.

Os Guarani classificavam metodicamente e com termos simples as espécies que observavam na natureza, em um sistema bastante elaborado, semelhante à forma da nomenclatura científica. Classificavam com exatidão os grupos e os subgrupos, sempre após a decisão dos conselheiros do grupo, sobre quais termos melhor corresponderiam às espécies em questão. “Guardar a lembrança dos termos indígenas da fauna de um país não é apenas um ato de piedade e de honestidade, é também um dever científico” (DENNLER, 1939, p.234 e 244 *apud* LÉVI-STRAUSS, 1989, p.61).

Lévi-Strauss (1989, p.60) comenta a observação do biólogo Dennler acerca de erros e confusões que poderiam ter sido evitados “se os antigos viajantes tivessem confiado nas taxionomias indígenas ao invés de improvisar outras”.

Nos documentos históricos é fácil notar que, para um explorador ou jesuíta descrever um novo alimento, utilizavam outros alimentos conhecidos, geralmente estrangeiros, por comparação. Muitas vezes, os nomes estrangeiros acabaram sendo adotados, o que gerou confusão e dificultou a determinação da origem desses alimentos, se autóctones ou não, inclusive nas pesquisas em gastronomia.

Tanto quanto rica e variada era a obtenção e o cultivo de alimentos pelos Guarani - mandioca, milho, batata doce, feijões, abóboras, frutos e méis silvestres, gusano de coco, palmito, peixes e carne de caça, também eram várias as técnicas envolvidas nas formas de preparo e consumo - atividades ainda praticadas nas aldeias desde que tenham espaço para isto.

A mandioca-doce podia ser assada diretamente na brasa ou cozida em água. Para tanto, as mulheres confeccionavam panelas de barro. Já a mandioca-brava requer técnicas para neutralizar o tóxico ácido cianídrico que possui. Para isso, era fermentada dentro dos arroios ou simplesmente descascada, esmagada, assada sobre um grande recipiente raso, também feito de barro, e transformada em farinha. Esta massa crua da mandioca também podia ser lavada sobre um tecido, que servia para coar, e liberava a fécula junto com a água, dentro de bateias. Depois da fécula decantada, retirava-se a água e peneirava-se os pedaços compactados sobre um tecido que seria exposto ao sol, para secar. Com esta fécula seca, em forma de pó, também chamada de polvilho, se produz chipa, mbeiju, entre muitos outros pratos (SOUZA; FIALHO, 2003).

Antonio José Souto Loureiro (2001, p.13) cita parte do modo de vida das populações nativas das baías e costas, que ocupavam desde a Amazônia até Santa Catarina, onde:

Agrupavam-se grandes contingentes populacionais, com a alimentação básica suprida pela mandioca, planta especializada em produzir sete toneladas de amido, por hectare, por ano, em solos tropicais e sem maiores trabalhos, e pelo peixe de suas piscosas águas, o que ocorre até hoje.

E para um continente tido como “primitivo” ou “selvagem”, ainda observa:

E havia comida para todos, por três anos consecutivos, garantidos pelos mandiocais: um em plantio, outro em crescimento e outro em produção, determinando uma economia autossuficiente, que congelou o modo de vida dessas populações, a uma data equivalente a 5000 a.C. (LOUREIRO, 2001 p.13).

Com o milho também obtinham diversas preparações. As variedades de milho também indicavam a melhor forma de ser consumido. O milho verde podia ser assado diretamente sobre as brasas ou cozido em água. O milho maduro seria cozido, seco e pilado, e transformado em farinha. Quando muito bem pilado e peneirado finamente, produzia o fubá. Com a farinha de milho os Guarani preparam o *rora*, prato parecido com a polenta (MARTÍNEZ, 2017).

Na TI Avá-Guarani Tekoha Itamarã, localizado no município de Diamante D'Oeste, participei do evento que reuniu jovens lideranças Guarani. Pedi permissão para as mulheres que estavam preparando a refeição que seria servida, para ajudar na preparação. Após a refeição principal de padrão *juruá* (dos brancos), onde foi servido arroz branco, frango ao sugo e salada de repolho com tomate, pude observar a preparação seguinte, para o final do dia.

Após a cozinha limpa e organizada, chegou Julia para preparar a próxima refeição. Um senhor trouxe vários pacotes de fubá de milho e ela começou a preparação. Pedi sua permissão para ajudar e observar seu trabalho. Não conversamos muito pois acredito que o idioma foi o obstáculo. Ela me disse que estava preparando *kavyjy akyta* (figura 14 e 15). Trata-se de uma massa feita somente com fubá umedecido com água e modelado em forma de bolinhos alongados. Não leva temperos nem sal. Em seguida são cozidos em água fervente (figura 16). Quando os bolinhos cozinham, junta-se mais fubá úmido à água fervente, e é formado um caldo engrossado, o *baepy* (figura 17).

Figura 14 - Julia preparando *kavyjy akyta*. Tekoha Itamarã.



Fonte: a autora, 2019.

Figura 15 - *Kavyjy akyta*. Tekoha Itamarã.



Fonte: a autora, 2019.

Figura 16 - Cozinhando *Kavyjy akyta* em água fervente. Tekoha Itamarã.



Fonte: a autora, 2019.

Figura 17 - *Baepy* e *Kavyjy akyta*. Tekoha Itamarã.



Fonte: a autora, 2019.

Em 30 anos de pesquisa sobre a gastronomia Guarani e paraguaia, Graciela Martinez (2017, p.30) contou com a colaboração de “personas de muy avanzada edad”, que lhe ensinaram receitas de suas mães e suas avós. Foram muitas mulheres e homens que, com entusiasmo, ensinaram as preparações originais ou mestiças de suas avós e até bisavós. Observou que os mais jovens passaram somente receitas de suas mães. Nesses depoimentos, nota as maneiras antigas de preparo e suas “medidas”, que podiam ser “a quantidade de farinha de milho que cabe em minha mão”, ou:

*“Che sy ojaómi vori vori tuichaicháva, haimete mbokaja áicha tuichakue, ndahodeséi michivare”, he’ímiva voi* (Mi madre hacia los vori vori muy grandes, casi como los frutos del cocotero. “No quiero fastidiarme haciéndolos pequeños”, decia luego).

Daí Graciela Martínez (2017) conclui que, caso alguém sequer conheça um coqueiro e seus frutos, que não seria uma boa ideia utilizar-se deste padrão de medida. Porém em nada diminui o encanto de coletar informações tão preciosas como estas “receitas” brindadas da cultural oral e da memória deste povo. Conta ainda que estas pessoas tinham entre 80 e 90 anos de idade, e algumas mais de 100 anos. E que se lembravam de suas avós, com alegria ou nostalgia, e atribuíam a essa alimentação sua longevidade com todas suas faculdades físicas e mentais preservadas. Porém os netos e bisnetos se ressentiam de não possuírem “a mão da mãe”, ou a “mão da avó” para a preparação de certos alimentos, pois não ficavam tão saborosos. Em Guarani, esta expressão é “*pohe*”, onde “*po*” significa mão e “*he*” significa saboroso. Não que a mão em si seja saborosa, mas que se trata de uma mão hábil em produzir comida saborosa.

A memória gustativa mais que os reais sabores, pode nos levar a tempos e espaços, pessoas e alimentos que sempre serão percebidos como únicos.

A cultura alimentar Guarani, em sua variedade de técnicas de obtenção de alimentos, equipamentos e variedade de itens consumidos, demonstra o domínio que possuíam do ambiente em que viviam para a manutenção e prosperidade de seu povo. Acumularam conhecimentos e técnicas que propiciaram mais que subsistência, uma vida farta e sustentável. A memória social será a responsável pela continuidade desta cultura e a transmissão destes conhecimentos.

Caracterizada como polissêmica, a memória pode comportar diversas significações e também uma variedade de sistemas de signos. “Tanto os signos simbólicos (palavras orais e escritas) quanto os signos icônicos (imagens desenhadas ou esculpidas), e mesmo os signos indiciais (marcas corporais, por exemplo), podem servir

de suporte para a construção de uma memória” (GONDAR; DODEBEI, 2005 p.12). Com a utilização de signos simbólicos, icônicos e indiciais os Guarani reafirmam sua cultura em seu grupo e a transmitem às novas gerações. Na culinária, reafirmam a importância dos alimentos sagrados e a recordação dos alimentos proibidos; coletam, cultivam e caçam segundo conhecimentos recebidos.

### 3.1 UTENSÍLIOS E TÉCNICAS DE COCÇÃO

São muitos os utensílios para cozinhar e as técnicas de cocção identificados na culinária Guarani. Nota-se sofisticação no preparo de vários alimentos e no melhor aproveitamento de cada ingrediente.

Na cozinha ou *tembi'u apokoty*, dentre os principais utensílios se destacam: o pilão de madeira ou pedra (*angu'a*), a panela de barro (*japepo*), a colher de cabaça (*jakyhygua*), copo de barro (*kagua*), cântaro (*kambuchi*), garfo de osso (*kypa*), faca de osso ou folhas cortantes (*kyse*), bateia de madeira (*ña'embe yvyra*), prato de barro (*ña'embe*), jarra de barro (*ña'pu'ã*), forno de barro (*tatakua*), e um utensílio para cozinhar no vapor ou banho-maria, o *tembi'u mbojy ytimbópe* (MARTÍNEZ, 2017).

As técnicas de cocção evoluíram da simples utilização do fogo e das brasas para o uso de utensílios, que confeririam novos resultados na preparação dos alimentos. Dentre essas técnicas tem-se gratinar (*apeka'e*), dourar (*moka'e*), assar (*hesy*), assar no forno (*ka'ẽ*), assar na brasa (*mbichy*), assar carne sob a terra (*so'õ ka'ẽ yvyguy*), ferver (*gy*), cozinhar (*mbojy*), cozinhar a fogo lento (*jope*), tostar (*maimbe*), tostar na chama (*sapeka*), defumar (*myatatina*), cozinhar em folhas (*mimboke*, *poke*) são algumas delas (MARTÍNEZ, 2017). “Sapecar” em português é a mesma técnica de chamoscar ao fogo.

A contribuição do padre Antonio Ruiz de Montoya (1639) em sua obra *Tesoro de la lengua Guarani* foi redigir um vocabulário guarani-castelhano para os evangelizadores que se seguiriam nas missões jesuíticas, e desta forma, registrar expressões diversas da cultura Guarani.

Da pesquisa de Piñero (2011), que agrupou por tema o vocabulário apresentado por Montoya (1639), foram selecionadas as expressões relevantes à esta pesquisa, como segue:

- No tópico “casa - *og*”, além das referências à construção em si, tem-se também a “cozinha - *ñembiavykyháva*”, onde há *jepe'a* - lenha, *jepe'a mã* - feixe de lenha, *tatapỹi'a* - pedaço de carvão; carvão apagado - *tatapỹi oguéva'e*; aceso - *tatapỹasy*, *tatapỹi*; em brasa - *tatapỹi oikovéva'e*; cinzas - *tuvy*, *tanimbu*; fuligem - *apekumã* (PIÑERO,

2011, p.29, 35).

- Encontram-se na cozinha o *tatapy*, *tatakua* (figura 22) - fogão, forno, juntamente com *yvyrape mbujape moingeháva tatauápe* - pá de forno; *tatapejuha*, *tatapekua* - fole/abanador; *moka'ẽ yta*, *moka'ẽ ta* - grelha; *ñamĩpyũ guasu* - caçarola, tostador grande; *kuarepoti mba'e resykáva*, *kuarepoti ña'ẽta* - grelha, panela de ferro (PIÑERO, 2011, p.35).

Figura 18 - Tatakua. Jesús de Tavarangue, Paraguai.



Fonte: a autora, 2019.

- Os utensílios de cozinha são *itakuru* - pedras que servem de apoio para *japepo* (figura 23) - panela, de diversos tipos: *japepo jakare* - panela pintada imitando o couro do jacaré; *japepo voja* - panela média; *japepo guasu* - panela grande; *japepo mirĩ* - panela pequena; *japepo revixuã* - panela com fundo pontiagudo; *japepo revi agua* - panela de fundo redondo; *kambuxi ijuruvojáva'e* - panela com boca média; *kuarepoti japepo* - panela de cobre ou ferro; *japepo asojáva/japepo rovapytĩmbáva/japepo rovapy asojáva* - tampa da panela; *japepo rembe/rembe'y* - borda da panela; *japepo'a/japepo gua'a* - barriga da panela; *japepo ape/ajape* - superfície externa da panela; *japepo pykyraguy* - o côncavo interno da panela; *japepo revi* - fundo interno e externo da panela; *japepo rugua* - fundo interno da panela (PIÑERO, 2011, p.36).

Figura 19 - *Japepo*. Cerâmica utilitária Avá-Guarani. Museo del Barro, Paraguai.



Fonte: a autora, 2019.

- Outros utensílios são: *tembiyru* - prato; *kyse* - faca; *haimbyky rapĩ* *kyse* - faca sem corte; *haimbyky kyse* - faca muito afiada; *kuarepoti hakãmbý minĩ/ita akamby mirĩ* - garfo; *kypã* - pinça; *kypã mirĩ* - garfo; *itã* - concha; *itã mirĩ* - colher; *karuhapeguára* - colher de mesa; *itã guasu* - colher grande; *tembi'u pypiára* - cabaça pequena usada como colher; *kuipe* - cabaça de pescoço comprido como colher; *yvyra kuipe/itã* - colher de pau; *yvyra kuipe mirĩ* - colher de pau pequena; *kaguĩ pyvuháva* - colher para misturar a chicha. A cabaça é um fruto muito utilizado como utensílio: *y'a revire* - cabaça com fundo reto; *y'a revi re rusu* - cabaça em formato de prato; *y'a apẽ* - cabaça pequena para beber; *y'a kuipe* - cabaça colher; *y'a kúi* - cabaça como prato grande. Copo - *ryru*; copo para chicha/cauim - *kaguáva ka'u*; copo - *kambuxi*; copo de boca pequena - *kambuxi juruĩ/jurumĩ*; copo com asas - *kambuxi nambi*; copo redondo - *kambuxi apu'ã*. Para os líquidos são usados vários tipos de jarros - *kambuxi*, *kambuxi guasu*, *kambuxi mirĩ yguáva*, *kambuxi iñakuruguái* (PIÑERO, 2011, p.37-38, 83).

- No tópico “preparação da comida” - *atembí'uapo*, *ajapo tembi'u*, *amõã tembi'u* tem-se as etapas: *amokurutũ mandí'og* - lavar a mandioca brava em água corrente; *ajape'og* - descascar; *ajyky avati* - debulhar o milho; *aa'ỹiñapĩndo/amoapĩ mba'e a'ỹi* - descascar grãos; *añapĩndo avati* - descascar milho; *yvesẽ pype aikytĩ* - ralar; *ahapopĩ mandí'og* - raspar mandioca; *ahoperupã kumanda* - quebrar/descascar feijão; *ambotarara avati* - pilar o milho, fazer quirera; *ajosog angu'a pype* - moer no pilão/pilar; *ejosog tatã* - moer/pilar com força, *emongu'ito isoso* - moer/pilar até se tornar pó; *ndisokatuhávi* - não

está bem pilado (PIÑERO, 2011, p.41).

- Importante instrumento culinário é o *angu'a* - pilão. Podem ser *angu'a py ovi* - pilão com o centro pontiagudo; *angu'a pype* - pilão com fundo reto; *angu'a sosokáva* e *angu'a'y* - mão de pilão/socador; *angu'a yva* - pilão feito em alguma árvore pelo caminho (PIÑERO, 2011, p.83).

- Para o preparo de farinha de mandioca: *xe repiti pype añamĩ* - espremer (mandioca) no *repiti/tepiti* - prensa feita de palha trançada; *ijapepu katu mand'og* - mandioca fermentada para fazer farinha; *amongu'i/mongu'i ku'i* - fazer farinha; *au'isog* - moer farinha; *kusu* - peneirar; *ambokusu avati ku'i* - coar em tecido; *amongua hu'i* - peneirar farinha; *aitypyu'ũmbog* - retirar sedimentos de líquidos espessos; *aitypyu'ũmbogua* - coar; *ahatykuero* - retirar sedimentos; *amboatyvu* - decantar; *ahatype'a* - separar sedimentos. Para ralar, *mba'e kytykáva* - ralador (PIÑERO, 2011, p.41, 85).

- Entre as técnicas de preparo e cocção estão: *emoataĩ so'o tipirúte* - secar a carne na fumaça/defumar; *apasog* - moer/pilar carne; *ajaju'a so'o ityra ri* - misturar carne com farinha “que es el modo de comer de esta tierra” *aipepĩ pira* - escamar peixe; *amomembeg mingáu* - adicionar água ao mingau; *jukysy/jykysy* - ensopado/guisado; *amboaku'i hu'i* - torrar farinha molhada ou úmida; *ahaimbe avati* - torrar milho; *amõi* - cozer; *ambojy* - cozer e assar; *amboruru avati* - cozinhar milho; *pu/pupu* - ferver; *hesy* - assar; *ahesy tata mumũme* - assar na brasa ou grelha; *poke* - assar em folhas na brasa; *amopiramboke* - assar peixe em folhas na brasa; *amoka'ẽ* - secar carne sobre o fogo/brasa/moquém (PIÑERO, 2011, p.42).

- Outros utensílios caseiros são os variados tipos de *ajaka* - cestos: *ajaka kõi* - cesto duplo; *ajaka guasu* - cesto grande; *ajaka yta* - cesto com quatro paus; *ajaka mirĩ* - cesto pequeno; *ajaka nambi* - cesto com alças; *ajaka pýi* - cesto de trama fechada; *ajaka pyrasa* - cesto decorado; *ajaka ipyrasa'y'mba'e* - cesto branco; *panakũ/panakũ ague* - meio cesto para transporte que as mulheres usam na colheita (PIÑERO, 2011, p.84).

- Plantava-se na horta - *mba'e roky rokái/mba'e roky rupáva*: *tajao* - raízes; *tu'ã* - botões; *yvy pytã u'ã* - talos; *tajao ru'ã/hu'ã atã* - palmito; *ky'yĩndýva* - plantação de pimentas e pimentões (*Capsicum*); *ky'yĩ* - pimenta; *ky'yĩ yva* - pé de pimenta; *ky'yĩ pitãng* - pimenta vermelha; *ky'yĩ ñaky* - pimenta verde; *ky'yĩ esakãng* - pimenta comprida; *ky'yĩ eakuã* - pimenta de cheiro; *ky'yĩ usu* - pimenta grande; *yvyra ky'yĩ, ky'yĩ*

*akuã* - pimenta redonda; *ky'yi pitãng/iñapitãng* - pimenta madura; *kũmbari* - pimenta pequena muito picante; *andai* - tipo de abóbora conhecida; *kurugua* - abóbora vermelha conhecida; *tumbyky* - certa espécie de abóbora; *apiturug* - espécie de abóbora preta; *akuti pytỹ* - abóbora pequena; *guatiái* - espécie de abóbora; *kurapepẽ* - abóbora; *kurapepẽ aky pitãng* - abóbora madura; *kurapepẽ ra'yi [maỹ'i?]* - semente de abóbora. Variados tipos de feijão – *kumanda*: *kumanda rope* - vagem de feijão/legumes; *kumandatýva/kumanda'y* - semear feijão; *kokueryva* - feijões de plantações antigas; *arakyse* - espécie de feijão; *xaĩ* - feijõezinhos; *kumanda arakytã* - feijão redondo; *kumanda seperĩ/xoperĩ* - feijão de cacho; *kumanda xaĩ* - feijõezinhos; *kumanda guasu* - feijão grande; *kumanda guara xaĩ* - feijõezinhos; *kumanda hope puku* - feijão pequeno; *kumanda yvyra* - feijão de árvore; *kumanda juiju* - feijão amarelo; *kumanda manduvi* - outra espécie de feijão; *kumanda miniĩ* - feijão pequeno; *kumanda pytã* - feijão vermelho; *kumanda taguenã* - feijão rajado (PIÑERO, 2011, p.105, 116).

A variedade e especificidade de utensílios e suas finalidades descritas na pesquisa de Piñero evidenciam a sofisticação da culinária Guarani e de sua gastronomia. O mesmo ocorre com a variedade e especificidade dos vegetais encontrados na horta, e técnicas de preparo tão acuradas como da farinha de mandioca e seus tipos. Foram omitidas desta coletânea a maioria das expressões que indicavam utensílios e alimentos ou preparações estrangeiros, pois Montoya já havia incluído objetos, ingredientes e pratos de sua própria cultura no vocabulário Guarani.

Desta obra de Montoya, *Tesoro de la lengua Guarani*, através dos trabalhos de pesquisa de Graciela Chamorro (2009), foi pesquisado outro tema relacionado à gastronomia Guarani, que trata dos sentidos do corpo humano e suas expressões culturais.

No capítulo *Funcionamiento del cuerpo humano* de sua pesquisa, Chamorro (2009) comenta a linguagem apresentada por Montoya para registrar os órgãos dos sentidos na língua Guarani, com foco na respiração e digestão.

A palavra *andupáva* resume todas as “faculdades sensoriales” (CHAMORRO, 2009, p.155), ou seja, dos órgãos sensoriais: olhos - *sa*; ouvidos - *tendu*; nariz - *tĩ/mba'e hetuháva* (no sentido de cheirar); boca - *juru*; língua - *kũ*; pele - *pire*.

A seguir são destacados do capítulo os sentidos relacionados às percepções alimentares.

O nariz possui o sentido de cheirar. Há várias expressões para indicar o

mau cheiro: *ně* - fedor; *ině* - feder; *mba'e něovu* - cheiro de podre; *heakuãdai* - mau cheiro; *ra'o*, *ha'o* e *a'o* - cheiro de carne apodrecendo; *ipiche* - cheiro de queimado; *taguinõ* - cheiro ácido, avinagrado. Para outros cheiros encontram-se as frases: *ei reakuã/ravy'ag oguereko* - tem cheiro de mel; *pira ravy'ag/reakuã oguereko* - cheira a peixe (CHAMORRO, 2009, p.159-161).

O sentido do gosto - *mba'e reě andupáva*, pode ser também degustar - *poroaã*, onde *a'ã* ou *ha'ã* significa provar. Desta forma, o sentido do gosto ou paladar é *aha'ã* ou *aha'ãnga*.

Boca - *juru*, consta em expressões como *juru a'e* no sentido de apetite. A língua - *kũ*, relacionada ao gosto, traz *apekũ* - paladar. Aparece nas expressões *aněkũndu'u te'ĩ* - dar água na boca, que Chamorro (2009, p. 162-164) traduz por “estou enjoado da comida”, *che kũ joha* - minha língua está áspera.

Os sabores doce e salgado são ambos expressados por *eě*, *heě*. A partir destes tem-se a distinção entre ser saboroso ou não: *heě/he* - saboroso; *ndahéi* - não é saboroso; *nde ñembiavyky hague ndahéi* - não é gostoso o que cozinha; *che ñembiavykyháva aňõ hekatu* - só o que eu cozinho é saboroso; *che kũ joha* - tenho a língua áspera, sem sabor (CHAMORRO, 2009, p. 163-164).

Outras expressões citadas por Montoya são: *che yse* - tenho apetite por água; *che y'uhéi* - tenho sede; *che mbojurupiru che y'uhéi* - tenho a boca seca de sede; *che karuse* - tenho apetite para comer; *che ñembyahýi* - tenho fome (CHAMORRO, 2009, p. 183).

### 3.2 ALIMENTOS AUTÓCTONES NO SUL VERSUS ALIMENTOS ESTRANGEIROS

Tem-se por “autóctone” o local onde manifestam-se, não necessariamente o local de origem. Neste contexto serão tratados os alimentos autóctones dispersos nas Américas, inexistentes no Velho Mundo e encontrados pelos exploradores à sua chegada.

No caso das cultivares, o botânico russo Nicolai Vavilov estudou a diversidade genética das plantas ao redor do mundo entre 1920 e 1930 e as dividiu em grupos morfológicos, ecológicos e geográficos, em função de sua dispersão enquanto espécies cultivadas. Observou ainda que os centros de diversidade genética correspondem aos centros de origem das cultivadas e propôs oito centros: 1. Centro chinês; 2. Centro indiano; 3. Centro asiático; 4. Centro asiático menor; 5. Centro mediterrâneo; 6. Centro Etiópia; 7. Centro América Central; 8a. Centro América do Sul (peruano-boliviano-equatoriano); 8b. Centro América do Sul (Chiloé); 8c. Centro América

do Sul (brasileiro-paraguaio). Criticando a teoria de Vavilov, Harlan sugere apenas três centros, conectados por áreas difusas e que não são centros: algumas culturas são endêmicas de uma pequena área, outras são monocêntricas e outras são oligocêntricas. Sugere ainda que certas espécies são não-cêntricas por apresentarem seus ancestrais dispersos. Hawkes desenvolveu alguns conceitos para esclarecer os centros de origem da agricultura, das áreas de evolução e de diversidade de cultivares:

1. Centros nucleares: locais onde a agricultura iniciou.
2. Regiões de diversidade: áreas nas quais plantas domesticadas se espalharam a partir dos centros nucleares e onde outras culturas surgiram, tanto por seleção consciente quanto inconsciente (equivalentes aos Centros de Vavilov).
3. Centros secundários: locais onde poucas cultivadas tiveram origem, não mais que uma ou duas, como a cana-de-açúcar na Nova Guiné, a mandioca e o abacaxi no Brasil, e o girassol nos Estados Unidos (BARBIERI; STUMPF, 2008).

Nós humanos e onívoros, somos a espécie que consome a maior variedade de alimentos e das mais variadas formas, o que nos torna o mais adaptável de todos os mamíferos. Não somos ameaçados pela falta de um determinado alimento, tal qual outros animais de dieta especializada. Mas nem por isso deixamos de ter atitude complexa em relação ao alimento. Não comemos somente por fome.

Paladar e olfato exercerão o controle cultural na percepção alimentar. “Odores desconhecidos, da mesma forma que paladares novos, são muitas vezes desagradáveis e até repelentes” (FRANCO, 2010, p.14).

Rejeitar alimentos específicos pode ser mais que uma reação individual. Gosto e rejeição são, geralmente, transmitidos culturalmente. Somente a escassez alimentar irá incentivar o consumo de alimentos considerados repulsivos anteriormente. “Quando há penúria e fome, provam-se coisas novas” (FRANCO, 2010, p.15).

Muitas espécies animais, vegetais e minerais são alimentos, mas nem por isso são comida. A atitude dos grupos sociais em relação à comida será imbuída de significados simbólicos e rituais.

Para el europeo del siglo XV y comienzos del XVI, existía una serie de parámetros mentales a la hora de expresarse acerca de lo diferente y emitir juicios de valor. Heredero de una tradición clásica y judeo cristiana, el europeo de la época determinaba lo que era aceptable o no según la posibilidad de lo cuestionado para dotar de un comportamiento civilizado, moralmente aceptado y conducente a la salvación. En ese contexto, en la determinación de las categorías de la otredad,

convivían criterios tan disímiles como la religión, el aspecto físico, la lengua, la vestimenta, las herramientas, las costumbres y, por supuesto, el tipo de alimentación (ECHEVERRÍA, 2006, p. 534).

Para Franco (2010) as crenças religiosas estão intimamente relacionadas aos alimentos. O autor discorre sobre alimentos de várias regiões do globo e sua importância local. Cada qual terá sua representatividade sagrada proporcional à sua importância como alimento básico de subsistência. Para muitos grupos ameríndios, o milho é essencialmente um alimento sagrado e, portanto, indispensável. Daí tem-se que:

As sociedades tendem a ver seus alimentos básicos como coisa sagrada. Conseqüentemente [sic], as religiões integram aos seus ritos os principais alimentos dos lugares onde se originam. Pão e vinho são a confirmação dessa assertiva no que diz respeito ao mundo cristão.

Da mesma forma, em várias culturas ameríndias o milho era considerado planta dos deuses. Assim, embora os homens se nutrissem dessa planta sagrada, não se destinava à alimentação de animais. Por isso, quando os europeus chegaram à América, os nativos chocaram-se com o fato de eles começarem a alimentar seus cavalos e outros animais com milho.

Mais da metade da humanidade come arroz diariamente. Constitui, com o trigo e o milho, um dos principais esteios da subsistência humana.

O arroz moldou as paisagens e as culturas dos povos asiáticos. Muitas dessas culturas ainda consideram o cultivo do arroz a base de sua ordem social e atribuem-lhe qualidades permeadas de conotações religiosas (FRANCO, 2010, p.19).

Para os europeus exploradores, o trigo (*Triticum spp.*), oriundo da Mesopotâmia, e o arroz (*Oryza sativa L.*) de origem chinesa, já faziam parte de sua dieta. O milho (*Zea Mays*) viria ser, juntamente com a batata (*Solanum tuberosum*) importantes alimentos americanos no combate às crises de escassez e fome recorrentes na Europa. A batata-doce (*Ipomoea batatas (L.) LAM*), ou jetica – (do Tupi *ye'tika*), também muito apreciada, tem ainda grande importância alimentar no sul e em todo o Brasil, por possuir o maior índice de produtividade de quilocaloria por hectare, portanto, um alimento energético. Oferece folhas, brotos e tubérculos comestíveis, e é amplamente cultivada em todos os continentes.

Como observa Echeverría (2006, p. 532) “A pesar del original desprecio o indiferencia frente a ciertos alimentos indígenas, con el tiempo estas percepciones cambiarán al convertirse muchos de ellos en salvavidas de las hambrunas mundiales.”

Na busca por documentos que descrevam os alimentos e hábitos indígenas, narrados por exploradores ou jesuítas, será mais abundante a descrição da região norte, nordeste e sudeste do Brasil.

As cartas anuais, analogamente aos alimentos previamente conhecidos pelos jesuítas, trazem as descrições das espécies autóctones encontradas e vão se

desenrolando de forma que contem a novidade, com forma, cor, aroma e usos.

O jesuíta Fernão Cardim (1925) conviveu com José de Anchieta em seus últimos anos de vida, e com o jovem Antonio Vieira, ambos também jesuítas. Para a historiografia, seriam os três, os autores responsáveis por importantes relatos sobre os povos indígenas com quem conviveram no Brasil em suas missões. Em seu tratado *Do Clima e Terra do Brasil – e de algumas cousas notáveis que se achão assi na terra como no mar*, de 1585, Fernão Cardim assim descreveu o maracujá, fruto nativo da América tropical:

Murucujá. — Estas ervas são muito formosas, maximé nas folhas; trepão pelas paredes, e arvores como a hera; as folhas expremidas com verdete he unico remedio para chagas velhas, e boubas. Dá huma fructa redonda como laranjas, outras á feição de ovo, huns amarellas, outros pretos, e de outras varias castas. Dentro tem huma substancia de pevides e sumo com certa teia que as cobre, e tudo junto se come, e he de bom gosto, tem ponta de azedo, e he fructa de que se faz caso (FERNÃO CARDIM, 1925, p.72).

Este tratado é um verdadeiro dicionário de espécies nativas, principalmente as utilizadas como alimento ou remédio, abrangendo animais terrestres e aves, árvores “de frutos e de medicina”, árvores de óleos, árvores para madeira, raízes, frutos, peixes, frutos do mar, répteis e a descrição de muitas espécies de cobras e suas peçonhas.

Há ainda um capítulo denominado *Dos animais, árvores, ervas, que vieram de Portugal e se dão no Brasil*, iniciado com a afirmação de Fernão Cardim<sup>2</sup> (1925, p.104), que “Este Brasil he já outro Portugal”.

Rodolpho Garcia, um dos editores deste volume, chama atenção para o fato de haver muitos pontos de contato entre os escritos de Fernão Cardim e os de José de Anchieta, em as *Informações*, como conceitos e frases idênticas. Expõe então, as observações de Capistrano de Abreu:

O Dr. Capistrano de Abreu, em nota á *Informação*, de ultimo de Dezembro de 1585, esclarece o facto desta maneira: “Comparando a presente *Informação* com a de Fernão Cardim, notam-se muitas similhaças, e é natural que se procure nella uma das fontes da *Narrativa epistolar*. Tal conclusão tem, porém, contra si o facto que a primeira carta de Cardim é anterior á presente *Informação*, pois que é datada de 16 de Outubro de 1585. Dahi podem tirar-se duas consequencias, ambas plausiveis: ou que Anchieta, satisfeito com a vivacidade e tom alegre de Cardim, o copiou insensivelmente, ou que ambos se apoiaram na informação mandada em Agosto. Se nos lembrarmos que no *Treatise of Brazil written by a*

---

<sup>2</sup> Fernão Cardim escreveu também *Do Principio e Origem dos Indios do Brasil – e de seus Costumes, Adoração e Ceremonias* (1581), e *Informação da Missão do P. Christovão de Gouvêa a's Partes do Brasil anno de 83, ou Narrativa Epistolar de uma Viagem e Missão Jesuítica – Pela Bahia, Ilheos, Porto Seguro, Pernambuco, Espírito Santo, Rio de Janeiro, S. Vicente, (S. Paulo), etc., desde o Anno de 1583 ao de 1590, indo por visitador o P Christovão de Gouvêa*, ambos presentes nesta edição de 1925.

*Portugall which had long lived there*, publicado por Purchas em 1625, já se encontram muitas das comparações comuns a Cardim e Anchieta; se se conceber que aquella obra é de Fernão Cardim, como por mais de uma vez tenho procurado prova-lo, e que foi escripta em 1584, a primeira hypothese é muito mais verossímil” (GARCIA in FERNÃO CARDIM, 1925, p.30-31).

A região sul, objeto desta pesquisa, parece ter menos documentos que tratam dos alimentos e da alimentação em relação aos documentos que tratam de sua exploração. Em um primeiro momento, segundo os relatos dos navegadores, a região servia mais como escala de abastecimento para que as naus seguissem mais além. Desde Fernão de Magalhães buscando uma passagem para o Pacífico, como a exploração do interior da região sul através do Rio da Prata.

Com a fundação das primeiras missões jesuíticas espanholas em 1609, a partir de onde se encontra o Paraguai, e expandida para a região hoje compreendida entre Argentina e Brasil, foram então produzidos documentos que descrevem os primeiros contatos entre estrangeiros e o Povo Guarani, e a cultura ameríndia na Tríplice Fronteira.

Antes destas missões, por volta de 1516, anos iniciais da exploração do Atlântico Sul, portugueses e espanhóis que rumavam para o Rio da Prata, após passarem por Pernambuco, faziam escalas na região limítrofe entre as possessões das duas coroas, conforme o Tratado de Tordesilhas (07 de junho de 1494), onde hoje estão as cidades de São Vicente e Cananeia no estado de São Paulo – final do território português, e na costa de Santa Catarina – então território espanhol, evitando os portos do Rio de Janeiro. Nestas idas e vindas, europeus chegavam e partiam, levando concubinas indígenas e índios cativos, além do pau-brasil. O interesse na exploração do extremo sul estava também na narrativa do cronista Herrera, que afirma o descobrimento de prata na região:

También Diego Garcia hubo alguna plata de los indios, desde donde se llamó este río de la Plata, porque fué la primera que se traxo à Castilla de las Indias, y era de la que los indios guaranis traían en planchas y otras piezas grandes de las Provincias del Perú (ALMEIDA PRADO, 1961, p.444).

São citados então o Rio da Prata, os Guarani e seu contato com ameríndios andinos e a riqueza de seus metais preciosos.

Muitos alimentos conhecidos destes exploradores serão substituídos ou complementados por alimentos autóctones, bem como observadas e absorvidas suas formas de obtenção, preparo e consumo.

É possível encontrar nas cartas ânuas, nos relatos e tratados, repetidas menções sobre o milho e a mandioca, bem como as preparações com estes ingredientes,

pois são alimentos básicos ameríndios. Na condição de alimentos básicos, serão mais facilmente adotados pelos exploradores, em substituição aos seus alimentos habituais.

Porém, muitos tubérculos serão identificados genericamente pelos exploradores como inhames ou carás, em associação com tubérculos de outras regiões do globo, conhecidos por estes. A nomenclatura se funde e confunde, até os dias atuais, na identificação da origem destes alimentos. Inhame (*Colocasia esculenta*) é uma palavra de origem africana para este tubérculo originário da Malásia e cará (*Dioscorea spp.*) tem origem Tupi, em *ka'ra*, tubérculo com espécies autóctones americanas, ambos consumidos desde o início da colonização.

As cartas e relatórios escritos pelos intendentess estabelecidos nos portos de apoio às naus exploradoras, entre outros documentos, registraram a movimentação econômica da região, contabilizando o escambo e as necessidades de suprimentos para manutenção do local. Nestes relatórios é possível conhecer vários alimentos autóctones e alimentos introduzidos no Novo Mundo.

Na narrativa que segue, Almeida Prado (1961) cita a extensa lista da contabilidade feita em 1527 pelo ex-tripulante da armada de João de Solis, Enrique Montes, então morador, intérprete e intendente, responsável por dar suporte às naus rumando ao sul e ao Rio da Prata que aportavam para abastecimento no estado de Santa Catarina. É possível inclusive observar que, neste período, já se praticava a criação de galinhas e porcos, trazidos pelos europeus, bem como o interesse em alimentos e animais autóctones como antas, veados, milho, palmito, entre outros; e há ainda a observação de que a manteiga seria de porco porque não parecia que já houvesse gado bovino:

A lista é extensa e dela vamos dar apenas alguns extratos do que de novembro de 1526 a fevereiro de 1527, "yo, Enrique Montes, he recebido para gasto con la gente desta armada y en facer la galera llamada Santa Catalina". No rol temos por exemplo a entrega de duzentas e setenta e três cunhas e duzentos e setenta e três anzóis médios para duzentos e setenta e três veados. A trôco de setenta cunhas, quarenta facas e trinta anzóis médios, obteve trezentas e noventa e oito galinhas. Por duas antas pagou Montes duas cunhas grandes e quatro pares de tesouras, e, aos vinte homens que as transportaram, vinte punções, além do pagamento aos donos das ditas antas. As outras compras, sempre a trôco de utensílios metálicos, consistiram em patos; cabaças de mel cru, ou seja, nos favos; porcos comuns e monteses (do mato); feixes de milho; lotes de carvão de lenha; canoa para serviço da esquadra; pás ou remos para a mesma; "cavalos armados" (ou cilindros de madeira); quantidade de barro, ou argila pegajosa, para vários fins inclusive fornos; cargas de pescado moído e provavelmente moqueado; palmitos para "*ensalada, para comer en la mesa de su merced*"; lote de ostras; inhames (ou cará); cabaças de manteiga (provavelmente toucinho de porco porquanto no sítio parecia ainda não haver gado); arcos para prender "botas"

(recipientes para líquidos), etc. (ALMEIDA PRADO, 1961, p.447).

Em contrapartida, observa-se também o interesse dos habitantes ameríndios nos objetos e utensílios trazidos e oferecidos pelos europeus no escambo, como cunhas, anzóis, tesouras, mas “sempre a trôco de utensílios metálicos”. De qualquer forma, os relatos indicam um intercâmbio intenso, com acordos e interesses bilaterais.

Teve Montes de ceder, para alimento dêsses índios, quatro veados, dois porcos e duas cargas de "*pescado molido*" ou moqueca, além de vinte pentes às mulheres que preparavam "*vinho*", ou cauí para os ditos trabalhadores. As mesmas índias também confeccionavam pão, provàvelmente o beiju de farinha de mandioca para os serradores da madeira da "*galera*" e mais artífices. Por sinal, que os tais "*pães*" eram recurso alimentar a bordo, oportuno sucedâneo do biscoito europeu (ALMEIDA PRADO, 1961, p.448-449).

Como pagamento do trabalho indígena são citados animais de caça e pescados destinados à sua alimentação, e não fica de fora a produção de cauim (nome genérico para bebidas fermentadas a base de mandioca, milho, batata, amendoim, caju, ananás, etc.), a produção de beiju, de farinha de mandioca - produzidos pelas mulheres indígenas em troca de pentes - alimentos que também eram consumidos pelos trabalhadores estrangeiros. Cita também que os “pães”, ou beijus, substituíam o biscoito europeu a bordo das naus.

No documento do ano 1620, *Informe de um jesuíta anônimo sôbre as cidades do Paraguai e do Guairá. Espanhóis, índios e mestiços* (DE ANGELIS, 1951, p.162), há menções sobre alimentos nos parágrafos primeiro e segundo: de Asunción cita a abundância de madeira, pescados e os campos adequados à criação de gado bovino, equino, caprino, ovino. Da “terra fertilíssima” menciona as colheitas de trigo, uvas, cana e a produção de açúcar - todos alimentos trazidos pelos exploradores. Comenta a grande produção de mandioca e “muchos generos de rayzes muy buenos”, bem como legumes que colhem-se durante o ano todo. Cita ainda a produção de “cañamo como el de españa” a partir da planta garabatá.

Na obra *Conquista Espiritual* do jesuíta Montoya (1639, p.2), quando este descreve a “*Provincia del Paraguay*”, descreve também alguns dos “frutos da terra”. Da cidade de Asunción, às margens do Rio Paraguay, menciona a rota fluvial que transporta gêneros diversos até a cidade de Buenos Aires e vice-versa. Entre as mercadorias citadas como mais comumente transportadas estão o açúcar, o mel, o vinho, a cera, charretes, garabatá - tipo de bromélia que Montoya descreve como tipo de cânhamo, e erva mate

que, segundo o padre é chamada comumente de *yerba Paraguay*. Conta ainda que não há minas de ouro nem prata, e tampouco dinheiro, e que o “comprar e vender” ocorre com trocas.

Da terra fértil colhem trigo, somente para a produção de hóstias - daí tem-se a informação do plantio deste cereal trazido pelos europeus principalmente por seu uso ritual-religioso - e em seguida cita a farinha chamada mandioca e as “tortas” (provavelmente beiju) que se faziam com ela; colhe-se muito milho que também é utilizado para produzir “umas tortas” (provavelmente *mbyta*) - que frescas são comestíveis mas passadas parecem de “couro”. Menciona as favas, localmente chamadas de feijões, e que há de várias espécies assim como as abóboras; e há as “frutas particulares da terra”. Cultivam uvas e produzem muito e bom vinho - outra prioridade eucarística trazida à América. Importante também é a coleta de cera de abelhas para a produção de velas, que é obtida de nove ou dez tipos de abelhas silvestres, segundo Montoya (1639, p.2). Comenta novamente que há boa colheita de trigo mas que o “pão comum” é a farinha de mandioca, a mais importante, e que a principal moeda de troca, tal qual prata, é a erva mate.

Em *Tesoro de la lengua Guarani*, Montoya (1639, p.10) descreve o milho - *Abatí* - em seu vocabulário guarani-castelhano. Cita várias expressões sobre o cereal, entre características da planta e seus usos: *abatí ába/ambotá* - cabelo de milho; *abatíaçê* - sair a espiga; *abatí apecuê* - folha de milho; *abatí atã* - milho duro, *tãtãeÿ* - tenro; *abatíatí* - cabelos brancos do milho; *abatí cãgûi* - vinho de milho; *abatí cuí* - farinha de milho; *abatí cuí apatayi/abatí ruû* - massa de milho; *abatí curé* - quirera de milho; *abati yçuupi* - milho mascado para chicha/cauim; *abatí hara piabi* - milho de espiga pequena; *abatí i* - pé de milho; *abatí iguê* - espiga sem grãos de milho; *abatí yû* - milho amarelo; *abatímaimbê* - milho tostado; *abatí mimoi/aba tiruru* - milho cozido; entre outras (figuras 20 e 21).

Curiosamente aparece a expressão *abatí mírí* para designar o trigo, cereal trazido pelos europeus, e suas variantes para expressar alimentos feitos com trigo, e não com milho: *abatí mírí mbuyapé* - pão de trigo.

Figura 20 - Descrição de *Abati* - milho.

**LENGVA GUARANI. 10**

Paí abaré õñmboabare  
 ipirãmõõñmñẽgabíTupã  
 upé apirey cunã rehẽbẽy  
 hãguãma rehẽ : los Sacer-  
 dotes , quando se ordenah,  
 hazen voto de castidad.  
 Abaré recó rããngãba ndo-  
 gũebi yãngãgui , õmãñõrã-  
 mõyepé : el caracter no se  
 pierde. Abaré Tupã recõ-  
 bjãra Ibipe : el Sacerdote  
 està en lugar de Dios. Abaré  
 opõpe oguerecõ angai-  
 pãba gui poropeá : tiene la  
 cultad de absoluer. Abaré  
 omisãrãmõ mbuyapere-  
 dagũepe omõr Tupã Iesu-  
 Christo, reté : consagra el  
 Sacerdote. Abaré eí : Sa-  
 cerdote simple.  
*Abati.* Maiz. v. hã. n. 3.  
 Abatí aba. l. abati ambotã :  
 cabello de maiz. Abatí aç :  
 falir la maçorca. Abatí ayi :  
 grano de maiz. Abatí ape-  
 yũ : maiz façonado. Abatí  
 apẽcũ : hoja de maiz. Aba-  
 ti apỹtã : manojo de maiz.  
 Abatí itã : maiz duro. Ta-  
 tãv : blando. Abatí atĩ : ca-  
 bellos blancos de maiz.  
 Abatí cãgũ : vino de maiz.  
 Abatí cui : harina de maiz.  
 Abatí cui apatayĩ . l. abati  
 rũũ : masa de maiz. Abatí  
 curé . l. mũdo curé . l. pindo  
 curé : frangollo. Abatí curé  
 mĩnĩ : lo que sale segunda  
 vez . l. abati cure. Abatí  
 yçuupĩ : mascado para chi-  
 cha. Abatí chayré : colora-  
 do. Abatí hara piabĩ : de es-  
 piga chĩca. Abatí i : caña de  
 maiz. Abatí iguẽ : espiga  
 de maiz sin grano. Abatí  
 yũ : amarillo. Abatĩmãimbẽ  
 toũado. Abatĩmĩmõĩ . l. aba-  
 tirũũ, cocido. Abatĩmĩmõĩ  
 ymõmbirupĩra : chõ choca.  
 Abatĩ mĩrĩ, trigo. Abatĩ  
 mĩrĩmbuyapé , pan de tri-  
 go. Abatĩ mĩrĩ pũrũngãba.  
 Iyycũhãba, era de trigo.  
 Abatĩ nõ ambũ, espigas pe-  
 gadas. Abatĩ pỹtã, maiz co-  
 lorado. Abatĩ porĩ , flor de  
 maiz. Abatĩ quĩ, maiz tier-  
 no. Abatĩ quĩ mĩmõĩ, maiz  
 tierno, cocido. Abatĩ quĩ  
 mbũ, maiz gotgado. Aba-  
 tirã, espiga de maiz. Haru-  
 çũrãmõ , ya està la espiga  
 grande. Haruçũrãmõ, es-  
 tãdo està ya grande. Abati  
 rãbryũ , a frechos de maiz.  
 Abatĩ reymbẽ pĩrã, maiz  
 ref.

Figura 21 - Descrição de *Abati* - milho (continuação).

<b>T E S O R O D E L A</b>	
<p>toftado. Abati reñgué, c- piga fin grano. Abati róba, hoja de maiz. Abati rurá, maiz cocido. Abati tí, maiz blanco. Abati tíba, maizal. Yúatíngáy abati, ya effá el maiz façonado. Ayá abati, coger el maiz. Abati ndiyá ri, no se ha cogido. Ahá abati rábo, voy a coger el maiz. Taboé na taé taha- rupé, quando sea tiempo de coger auísarè a los co- gedores, Yyabati áy irámó iba, effá la fruta en leche.</p> <p>I <i>Abé.</i> Costumbre, ser an- tiguo, modo de proceder. Na nde abé rúguáy picó ereyú, vienes trocado. Che recó abé arecó biterí, con- feruo mi costumbre. Na- cherecó abé rúguáy arecó, no estoy como folia. El en- fermo estar sano, ó el que siempre estaua sano caer enfermo, ó el que era bue- no hazer se malo, ó al con- trario. Todo se dize con esta particula. Na cherecó abé rúguáy guitecóho, no ando como folia. Nderecó abé rupí que eycó, no def- digas, no degeneres, &amp;c.</p>	<p>2 <i>Abé.</i> Tambien lo mis- mo que bé, abénó, che abé, yo tambien.</p> <p>3 <i>Abé.</i> Desta manera seña- lando. Abé tererú, traelo desta manera.</p> <p><i>Abenó.</i> c.d.abé.y nō. Che abenó, yo tambien. Emōnā abé nāngā nā, así cierta- mente dela misma manera. Ohó abé ránō, ya es ydo tambien.</p> <p><i>Abí.</i> Errar, desigual, no parecer a otro, equiuocar- se, no concordar, no conue- nir. Che abí meerró yyá. ó. abí eñma, fin errar. Abí ha- reý .l. abí hareý mbába, igualdad, semejança, com- paracion. Mbaéyyabí ha- réý amōmbéú, dixé vnā se- mejança. Avabí errár, yya- bíabo.l.yyábibo, hára, há- ba. Orepiáyoabí, estamos discordes en las volunta- des. Ndorepiáyoabí, esta- mos conformes en las vo- luntades. Ayábí Cherúba, no parezco a mi padre. Ayábí che neñga, erré en hablar. Ayábí hecó.l.ahé- cóabí, tengo diferentes cos- tumbres. Ayábí Túpā che- quáy-</p>

Fonte: Tesoro de la Lengua Guarani (MONTROYA, 1639, p.10).

Para a mandioca ou “*mandióg - Raiz conocida*” - ou raiz conhecida dos Guarani, também há várias expressões, inclusive diferenciando a mandioca brava da mansa ou doce: *mandióg eté* - mandioca brava; *mandióg poropi* - mandioca doce; *mandióg pepitã* - mandioca vermelha doce; *mandióg tapou* - mandioca brava; *mandióg omãquýtí* - mandioca brava; *mandióg curúpai* - mandioca brava; *mandíí hóba* - folha de mandioca; *mandíí iba* - pé de mandioca; *mandió popi* - mandioca rachada e seca ao sol; *mandió cieý* - pequenas raízes que sobram depois de arrancadas as maiores; *mandió ricúe* - caldo que sai da mandioca; *mandió piú* - mandioca podre, curtida (fermentada); *mandió apecuê* - casca de mandioca; *oñê mboapité ág mandióg/yapité bebuí/yapitératã/yyapitéra bíyú/yyapité quirigúeai* - a mandioca está estragada (figuras 22

e 23).

Figura 22 - Descrição de *Mandióg* - mandioca.

## TESORO DE LA

adonde auia de estar? *Mãmõ tetýruã*. l. *mãmõ tetýrõ*, donde quiera. *Mãmõ tetýrõ aymé*, donde quiera estoy. *Mãmõ tetýrõ rupí*, por todas partes. *Namãmõ cheremý mãmbeú*, y quai, no ha mucho que pasó lo que digo. *Namãmõ i. namãmõ rügúã*, no es lejos. *Namãmõ rügúã cher. tãmã*, no es lejos mi pueblo. *Mãmõ eté cheretãmã*, es muy lejos mi pueblo. *Mãmõ eté ete/racó*, es legíssimo. *Namãmõ rügúã* oroycó oio huguí, no estamos lejos vnos de otros.

*Mãna*. Manojó. V. mã. num. 4.

*Mãmãmõ*. Quando, porq̄ tiempo. *Mãmãmõ pé ereyú?* quando veniste? *Mãmãmõ pé pemãrangatúne?* quando aueis de ser bueno? *Mãmãmõ pipó abati rári raé?* quando se coge el maiz? *Nãmãmãmõ rügúã*, no ay quando. *Mãmãmõ pé iccoacuy ári raé?* quando cae el ayuno? *Mãmãmõ pé pirá gwomboá?* quando desouan los peces? *Mãmãmõ orócé* quie

guine reá ndóvabo *rügúã* añã *rêãmeguãra*, no tiené esperãça de salir del infierno los econdenados. *Añãrẽ tãmagui cẽ namãmãmõ rügúã*, para salir del infierno no ay quando. *ibapeguãra tẽcõ ori. pábanamãmãmõ rügúã*, no tiene fin la bienaueurança.

*Mandacarú*. Cardon.

*Mandiã*. Bagre.

*Mandióg*. Rayz conocida. *Mandióg eté*, mandioca braua. *Mandióg poropí*, dulce. *Mandióg pepirã*, colorada, dulce. *Mandióg tapoũ*, braua. *Mandióg omãquýtí*, braua. *Mandióg curúpaĩ*, braua. *Mandiĩ hõba*, la hoja. *Mandiĩ iba*, el arbol. *Mandio pepĩ*, mandioca rajada, y seca al Sol. *Mãndió cicy*, las rayzillas que quedan despues de auerlas arrancado. *Mandió ricúe*, el caldo que sale de la mandioca. *Mandió pitũ*, mandioca podrida, curtida. *Mandió apecúe*, la cascara. *Onẽ mbo. apité ág mandióg*. l. y *yapité* bebú. l. y *yapitéã*. l. *yapitéã bíyú*. l. *yapité*

Fonte: Tesoro de la Lengua Guarani (MONTROYA, 1639, p.206).

*Mãndubí*, alimento autóctone da região sul e em terras Guarani, é o amendoim (*Arachis Hypogaea L*), muito apreciado e também citado no vocabulário de Montoya (1639, p.206) conforme figura 21: *mãndubí* - amendoim; *mãndubí myní* - amendoins pequenos; *mãndubí-guaçu* - amendoins grandes; *mãndubí pũã* - amendoins pequeninhos; *mãndubí aty tí* - amendoins grandes; *mãndubí pýtã* - amendoins vermelhos; *ahaquiog mandubí* - quebrar as ramas para que dêm fruto; *mandubí remboá* - amendoins que se cultivam em varas como batatas; *ahembipi mãndubí* - amontoar os amendoins; *aiapite pecá mãndubí* - abrir as ramas para que deem muitos amendoins cobrindo com terra.

Figura 23 - Descrição de *Mândubí* - amendoim.

<i>LENGVA GUARANI.</i>		206
<p>pité quirigúcaí , está corrompida la mandioca.</p> <p><i>Mândubí</i>. c.d.mã, manojo. y (vbl) estar. mani. Mândubí mýní, manis chicos, Mândubí-guaçú, grandes. Mândubí púã, chiquitos. Mândubí atý tí, grandes. Mândubí pýtã, colorados. Ahaquïog mândubí, quebrar las ramas para que den fruto. Mândubí remboá, manis que se crian de varas como batatas. Ahe mbipí mândubí, aporcarlos. Aipíte pecá mândubí, abrir las ramas para q den muchos echádoles tierra encima.</p> <p><i>Manê</i>. m. floxo. Vide. panê.</p> <p><i>Mangaí</i>. Arbol que dà las pelotas que llaman de neruio. Mangaá, fruta deste arbol. Mangaicí, la refina de que hazen las pelotas.</p> <p><i>Mangãngã</i>. Abejon.</p> <p><i>Manimbí</i>. Paxaro pardo, y así llaman las cascaras de la mandioca. Manimbé húi, harina destas cascaras.</p>	<p><i>Mangog</i>. Desemboluerse. Vide. mã. nu. 4. c. d. mã. num. 4. y. og. num. 1.</p> <p><i>Mãnõ</i>. Morir, mal de coraçon, desmayo, amortiguado. Chemãnõ, mi morir. y. o. Chemãnõ mãnõ, tengo mal de coraçõ. Amãnõ, yo muero, guimãnõmõ. hára. hába. Amãnõ aí, morir mal. Amãnõ cãcãri, estoy a punto de morir. Amãnõ biarí, morir de repente. Amãnõ átã, desmayarse. Amãnõ cherorihápe, morir alegremente. Amãnõ eí, morir se sin enfermedad. Amãnõ ipípé .i. anêãmbíã guimãnõmõ, morir ahogado. Abatíró omãnõ, está amortiguada la hoja del maiz. íbirá omãnõ, murio el palo, dizeno quando totalmente está desustanciado, y no se puede aprouchar sino para leña. Amãnõ guýtãnã, estoy me muriendo. Amãnõ mãnõ porarã, padezco desmayos, ó mal de coraçon. Amãnõ rágê ngatú tãmõ niché, cheãngai páriré eý, deseo morir antes que pecar. Nambae mã-</p>	
	Fif 2 nã-	

Fonte: Tesoro de la Lengua Guarani (MONTROYA, 1639, p.206).

Para citar os alimentos autóctones Montoya recorria aos nomes de outros alimentos parecidos que conhecia ou simplesmente resumia como “raiz comestível”, como explica Piñero (2011, p.48):

Tenemos una serie de raíces, no pocas, de cuyo nombre casi nunca se puede dar traducción, señal de que eran desconocidas para Montoya o, a lo más, le hacían recordar otras. Entre ellas, *i'a vovog* l. *i'a ruru* raíz comestible, cualquiera que de gruesa sale de la tierra T004.1a, *kara* raíz conocida comestible T090.1b, *guare'a* una raíz comestible T131.1a, *guatiní* raíces comestibles T131.1b, *karaembo* unas raíces comestibles, que van prendiendo en la tierra sus vástagos T151.1b, *mbaguero* raíz comestible Racacha del Peru T212.2a, *py'og* raíz que se come T296.2a, *taja* raíz comestible conocida T353.2a, *tajao rapo* raíces de las coles de la tierra que se comen T353.2a. (PIÑERO, 2011, p.48).

Outros alimentos estranhos aos europeus eram *ysa/ysa'ũ* - (içá) espécie de formiga que se come; *yva pytãngyv asog* - gusanos de palmeira (PIÑERO, 2011, p.48), ambos ainda muito apreciados.

Trigo versus milho, biscoito versus mandioca, galinhas versus patos, entre alimentos indispensáveis aos invasores europeus e alimentos essenciais ameríndios formaram-se a culinária brasileira e a gastronomia das Américas.

### 3.2.1 Relatos do jesuíta Jerónimo Rodrigues - *Missão dos Carijós (1605 a 1607)*

Das pesquisas em fontes documentais, a *Missão dos Carijós* forneceu o maior número de observações em um mesmo documento, relacionadas à alimentação e ao comportamento dos Carijó, nome dado aos Guarani do litoral sul.

No início do século XVII, a Relação (ou carta) do Padre jesuíta Jerónimo Rodrigues, que narra a *A Missão dos Carijós de 1605 a 1607* para a qual foi designado a acompanhar o Padre João Lobato, traz importantes informações sobre o sul do Brasil. Esta missão, diferentemente das missões jesuítas que foram instaladas posteriormente na região sul, tratava-se unicamente de evangelizar os indígenas em suas próprias aldeias, celebrando missas e replicando preceitos cristãos. E provavelmente, desta forma, expandir o domínio português, haja vista que avançavam o Tratado de Tordesilhas rumo ao território espanhol. Eles saíram de Santos/SP com destino a Lagoa dos Patos/RS. Os Carijós ou Guarani viviam no litoral desde Cananeia/SP até a Lagoa dos Patos/RS. Da narrativa tem-se a descrição dos alimentos que os jesuítas consumiam, autóctones ou não, algumas vezes oferecidos de bom grado pelos “brancos” cristãos que encontraram no caminho, mas muitas outras por escambo com os Carijós, em suas aldeias (LEITE, 1940, p.195).

O padre Jerónimo aponta suas experiências durante a missão – do medo que passa nas travessias em canoa, do medo das onças, do incômodo com os muitos mosquitos entre outros insetos, da pouca comida oferecida no caminho, da pobreza em que se encontravam os habitantes europeus e do desagrado dos indígenas em acolhê-los. Descreve a rusticidade que enfrentou nesta missão. Em seu relato, além da descrição dos trajetos percorridos e da missão evangelizadora, inclui informações - ou suas impressões pessoais - sobre “os costumes dos índios”, “vida social”, “falta de limpeza”, “escravidão e antropofagia”, “qualidades boas”, “adornos”, “superstições”, “o modo que tem os brancos em seus resgates”, “o modo que tem os índios em vender”, que aborda

em capítulos com estes títulos. Tem-se então um panorama do caminho que o jesuíta percorreu com seu companheiro evangelizador.

O padre Jerónimo Rodrigues relata inúmeras vezes a não colaboração por parte dos Carijós no quesito hospitalidade. Se não havia com que trocar comida, não recebiam comida. Aponta que passaram fome muitas vezes, entre outras restrições, como não serem acolhidos em moradias.

Das citações do padre referentes aos alimentos consumidos durante a jornada é possível reconhecer ingredientes e técnicas de preparo indígenas: “Contudo, achamos farinha fresca e umas piquiras salgadas” (LEITE, 1940, p.199). Neste caso, por se tratar do litoral, receberam provavelmente farinha de mandioca e piquiras, que são peixes pequenos salgados, ou moqueados, para serem conservados e também levados em viagem; “e comeremos ordinariamente legumes” (LEITE, 1940, p.200) – reclamação recorrente do jesuíta quanto ao seu parecer de insuficiência de alimentos, ou da falta de “carne” em sua dieta, “e já neste tempo a gente comia milho cozido que o Padre mercou no caminho” (LEITE, 1940 p.202).

A alimentação autóctone, variada e equilibrada, compreendia os vegetais cultivados e os coletados, insetos e répteis, peixes, e em menor escala carne de caça. Não faltava proteína em sua alimentação, obtidas de fontes diversas.

Possivelmente o cardápio indígena não satisfazia o jesuíta. Após dias de viagem o padre comenta:

E, com muito trabalho e muita fome, por não termos farinha e comeremos somente milho cozido com peixe, fomos os moços e eu aos araçases. E vindo à tarde carregados de araçases, pera passar com eles os seguintes dias, e, com uma capivara (LEITE, 1940, p.203).

Nesta escala da viagem, o padre e seus guias indígenas colheram muitos frutos araçá (*Psidium cattleianum*), da família da goiaba e ambos autóctones, e também a caça de uma capivara para somar aos mantimentos para seguirem viagem.

Pela primeira vez ocorre no texto uma menção aos alimentos europeus que levavam consigo: “no que o Padre teve por bem empregada alguma marmelada e um pedaço de queijo, que trazíamos, e uma botija de vinho que deram em Santos ao Padre” (LEITE, 1940, p.203-204). A marmelada é feita com o fruto marmelo, originário da Eurásia, que é cozido com açúcar; o queijo é um alimento presente nas culturas árabe e europeia há mais de seis mil anos, e estranho aos povos ameríndios. São alimentos que podem ser armazenados por longos períodos, ideais para viagens, enquanto o vinho de uvas era de suma importância nas celebrações cristãs.

Jerónimo descreve a penúria que encontra em Cananeia, sem farinha nem peixe, e que seu jantar se resumiu a um nanás, ou abacaxi:

Não tiveram os moradores da Cananeia que me dar, pera jantar, mais que um nanás, sem peixe, nem farinha. E por aqui poderão julgar qual seria a fome que, passante de três meses, alí tivemos. E se me perguntam a causa, respondo, que por não haver mantimentos e estarem os moradores em grandíssima fome, por causa dos ratos que tudo lhe tinham destruído. E até as cascas de alguma raizinha de mandioca comiam os pobres, deixando-os muitas vezes de comer e de dar a seus filhinhos por no-lo dar. Deus Nosso Senhor lhes pague quanta caridade alí nos fizeram (LEITE, 1940, p.204).

O abacaxi (*Ananas comosus* (L.) Merril)<sup>3</sup> é originário da América tropical e subtropical, provavelmente Paraguai e Brasil. Domesticado séculos anteriores à chegada de Colombo, o intercâmbio entre a população indígena foi responsável por sua dispersão nas Américas. Foi uma das frutas mais apreciadas pelos europeus e prontamente disseminada para outros continentes por estes navegadores.

Seguindo a viagem do jesuíta Jerónimo Rodrigues e do Padre João Lobato, o caso do sal e das canastras saqueadas em Itanhaém revelam aspectos da alimentação dos europeus e da alimentação autóctone, segundo valores e necessidades:

Neste caminho aonde o Padre tornou, estava um branco (jeito tinha de ser da minha terra) em cuja casa estavam duas varas de milho de Pero Guedes, o qual tinha dito aos moços que no-lo trouxessem. Confiado nesta palavra, o Padre pediu este milho á sogra deste branco, por ele não estar aí, a qual como lhe não quisesse dar, arreceando pelajarem com ela, o Padre lhe deixou um caixão de três alqueires de sal, dizendo que daquele sal se pagasse, quando não quisesse dar crédito ao que seu dono tinha dito. E assim trouxe o Padre o milho, pola grande necessidade que dele tinha, pera nossa matalotagem e remédio, que foram vinte e cinco mãos. E escrevendo a Cristóvão de Aguiar lhe contou o negócio, e que lhe arrecadasse o sal, do que bem zombou quem já o tinha em seu poder, mostrando estar muito agravado de nós, e dizendo o que quis. E assim, perdemos três alqueires de sal, que custaram seis patacas no Rio. E diz que valia então o alqueire a dez em S. Vicente ou no Campo. E ele o tomou todo, por valia de uma pataca, quando muito. Seja Deus louvado que com água do mar temperava o Padre o comer, por não termos sal, que com nos ficar ainda um alqueire em um panacu, também no-lo tomaram na Cananeia. E assim ficamos sem uma pedra de sal.

Em caso do Padre Vigairo de Itanhaem nos abriram e quebraram os ferros de três canastras. E tomaram o que lhes pareceu bem, scilicet, 80 facas carniceras, toalhas, sabão, caixas de marmelada, anzóis, sal, e outras cousas, que o Padre não sabe. E juntamente nos beberam meia piroleira do vinho, que trazíamos pera as missas. Pode ser que tivessem necessidade, Deus lhes perdôe; mas só na

---

<sup>3</sup> De acordo com SAMPAIO (1914) e GIACOMELLI & PY (1981), o termo “abacaxi” é provavelmente oriundo do palavra “ibacaxi”, que significa fruto cheiroso, pois “iba” representa fruto e “caxicati” representa cheiroso, da língua guaraní, falada ainda hoje no Paraguai; já a designação “ananás” tem origem da palavra nana, substantivo no grau aumentativo, significando o aroma grande, o que cheira, da língua tupí, falada pelos índios tupis, nativos que habitavam o litoral do Brasil. Algumas outras espécies do gênero *Ananas* frequentemente são erroneamente chamadas abacaxi. A designação universal para a fruta abacaxi é “ananás” ou “piña”, sendo o nome “abacaxi” restrito ao Brasil e Paraguai (MEDINA, 1978). No Brasil, atualmente, somente são designados por “ananás” os frutos selvagens ou pertencentes a variedades não cultivadas ou menos conhecidas ou frutos de qualidade inferior (CRESTANI *et al*, 2010, p.1475).

repartição das caixas de marmelada não usaram bem connosco, porque, não se contentando com as que tomaram inteiras, as que deixaram, solapando-as, em lugar do que comeram meteram areia. E sem o Padre saber esta malícia, deu algumas aos Framengos. E por aqui o viemos a saber (LEITE, 1940, p.205-206).

O sal, utilizado como moeda de troca entre europeus nesta viagem, valorizava-se à medida que se afastavam das vilas principais; era um item necessário em seu cotidiano. Os indígenas não temperavam ou conservavam alimentos com sal. Quando necessitavam preservar alguma carne ou peixe, se utilizavam do moquém – uma grelha armada com galhos ou taquara, para desidratar e defumar sobre o fogo.

No conteúdo das canastras saqueadas, pertencentes aos padres, além da marmelada e do vinho, chama atenção a quantidade de facas, entre anzóis, sabão, toalhas, e o próprio sal. O escambo era uma prática estabelecida com os indígenas para suprirem suas necessidades, e os objetos de metal eram os preferidos.

Partindo de Cananeia, após três meses no local, o padre comentou que “e a fome tão grande, que passaram muitos dias qua não metíamos farinha nem beiju na boca, e sómente passávamos com milho e algum peixe”. Mas no próximo destino, as expectativas alimentares do jesuíta animaram-se: “Paranaguá, que é uma enseada muito grande e mui fermosa e farta de muita caça, mel, marisco, e muito infindo peixe” (LEITE, 1940, 207).

Na escala em Paranaguá, no atual estado do Paraná, o jesuíta conta o encontro com “os Framengos e sua Urca” e que todos os dias deram-lhes “de jantar e cear em abastança” (LEITE, 1940, p.210). Explica que eram cristãos da Alemanha e registra a alegria do encontro. Urca era um barco a vela de dois mastros, largo e com fundo reto, utilizado principalmente pelos holandeses para o transporte de carga. A atividade de exploração europeia nessa região do sul era recorrente.

Chegando ao Rio de São Francisco (atual município São Francisco do Sul/SC), no primeiro encontro com um Carijó, Jerónimo reclama: “E assim logo disse ao Padre que dêsse facas a todos os que ali tinha consigo, sem nos oferecer nem sequer uma talhada de carne de moquém da muita que tinha” (LEITE, 1940, p.212-213).

Na escala em Laguna/SC, os jesuítas levantaram uma cruz e mandaram chamar a população das aldeias próximas para a missa. Jerónimo conta que em três dias, somaram-se por volta de 17 pessoas, “com as mãos vazias, estando nós esperando que nos trouxessem alguma cousa pera comermos, por virmos já mui coitados, mas muito mais o ficáramos se o Padre mandara coser um pequeno de arrôs, que ainda trazíamos” (LEITE, 1940, p.215). Neste comentário tem-se conhecimento que eles levavam consigo

arroz – alimento asiático muito apreciado pelos ibéricos, para o caso de não receberem comida dos locais.

Na parada seguinte, após se abrigarem em uma casa faz uma observação sobre a aldeia: “E assim são cá todas as aldeias, de maneira que, a uma casa, chamam uma aldeia. De boa entrada, não ceamos com virmos assaz necessitados, por no-lo não darem, ou não terem” (LEITE, 1940, p.216-217).

Após acudir a uma criança indígena moribunda, Jerónimo conta que foi convidado para comer com a família “um punhado de farinha, e uns pequenos de feijões, bem sujos e escuros, que os não enxergávamos, que certifico a todos os que isto lerem que não sei se manjar branco soubera tão bem” (LEITE, 1940, p.218). Além da farinha, provavelmente de mandioca, os feijões (*Phaseolus vulgaris*) são originários da América. O feijão preto, originário da América do Sul, já era cultivado pelos Guarani e consumido junto com a farinha de mandioca. E parece que agradou ao padre, pois o manjar branco era uma preparação medieval europeia a base de carne de ave, farinha de arroz, leite e açúcar, destinado aos convalescentes, e muito apreciado.

Na aldeia seguinte conta que, apesar de terem mandado recado dias antes sobre sua chegada, não havia onde se abrigarem. Foram “forçados” então a “meterem-se” em uma casa de índios, e conta:

Aonde o que passamos de fome, frio, pulgas, grilos, baratas e outras imundícias só Deus Nosso Senhor sabe. E se me perguntarem a causa desta fome, dizem os índios que foi lagarta, e andarem juntamente escondidos e metidos pelos matos, com medo dos brancos, mas eu ajunto a isto sua muita preguiça, e ser gente, que com qualquer cousa se contenta como seja de comer, e tal que diz o Padre dela que são peiores que os tapuias, e que, em todo o descoberto, a peior gente (LEITE, 1940, p.218-219).

Sua repugnância ao ambiente em que se encontra é explícita. A falta de alimentos é justificada pelo ataque das lagartas, pela “preguiça” dos indígenas ou por comerem “qualquer coisa”, fato que confirma que os povos indígenas tinham no seu ambiente todo alimento de que necessitavam. Ainda que nem todo alimento indígena servisse como comida para um padre europeu.

O padre Jerónimo narra a solução que encontrou para sua escassez de alimentos, e fez sua própria roça de milho e mandioca: “por não termos que fazer e os moços não estarem ociosos e terem em que espalhar malventuras, e se esquecerem da fome, fizemos aqui junto da igreja, uma capixaba para milho, e alguma mandioca por não sabermos o que ao diante sucederia, como sucedeu” (LEITE, 1940, p.219).

Descreve a rotina diária alimentar ao longo de um ano, com a frequência e a quantidade de alimentos que consumia, os ingredientes nativos que preparavam com o arroz trazido, entre outros alimentos presentes nessa região e consumidos pelos indígenas:

Neste tempo o demônio fazia que dormia, com nos ver andar ocupados com a capixaba e os pobres moços mortos de fome, porque em todo dia não comíamos mais que uma vez. E o que onze comíamos não bastava bem para um; porque mandava o Padre cozer um prato pequeno de arrôz com alguns palmitos e sem sal, pelo não termos, e com isto passávamos todo o dia; e, quando muito, um pequeno de milho cozido, enquanto nos durou, que farinha, nem por imaginação. E desta maneira andamos algum ano. E assim podemos dizer que em todo um ano, nos não levantámos um dia da mesa abastados de farinha, com passar muitas vezes semana inteira que a não provávamos. E mais, pela bondade do Senhor, são e salvos. Somente os moços nos maguavam; os índios neste tempo comiam gesaras com peixe e mixilhõis. E o que tinha algumas folhas de mandiiba, e alguns olhinhos de abóbora tinha que comer (LEITE, 1940, p.219-220).

Narra que prepararam arroz com palmitos, mas sem sal. O palmito (*Euterpe edulis*), provavelmente da palmeira Juçara pelo local onde se encontravam, é muito apreciado pelos Guarani, e ocorre na Mata Atlântica desde o sul da Bahia até o Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso do Sul e nas matas ciliares da bacia do Rio Paraná. Os Guarani preparam a parte superior do tronco da palmeira, onde se encontra a polpa que é o palmito, assado diretamente no fogo. Quando o palmito está assado, é retirado do tronco queimado e consumido com mel.

O jesuíta comentou ainda sobre as folhas de *mandiiba* – ou seja, nome da planta cuja raiz é a mandioca, que podem ser consumidas após longa cocção. Quanto aos “olhinhos de abóbora”, tanto as flores como as sementes, eram e ainda são amplamente consumidas. A abóbora (*Curcubita*) possui várias espécies silvestres e domesticadas, autóctone das Américas e, várias delas, ocorrem no sul.

E segue mais um episódio de negociação alimentar: desta vez, Jerónimo sabia que os indígenas possuíam farinha, mas não a deram para eles pois “seria véspera, sem termos comido alguma cousa, nem termos quê, nem haver índio nem índia que nos desse um punhado de farinha, não faltando ela alí”. Porém, trocaram contas (ou miçangas) e pentes por batatas, “e com batatas fizemos a festa”. Pediram sementes de abóbora (pevides) para plantar: “E algumas, vendo que o Padre as não pagava, tornaram-nas a levar, porque é gente que nada há-de dar sem trôco, ainda que seja uma vez de água”. O padre também nota que um dos seus recebeu de uma indígena algo parecido com mingau: “E a uns moços dos nossos deu uma índia um pequeno de não sei quê, como mingau, e logo lhe pediu um fio de contas em paga” (LEITE, 1940, p.224).

A palavra mingau, de origem Tupi Guarani *mi'kau*, remete à preparação pastosa feita com água e farinha de mandioca ou milho, que pode agregar farinha de peixe. Preparação simples, inclusive para momentos de deslocamentos, onde uma fonte de água e um pouco de farinha proporcionam uma refeição.

Na sequência, o jesuíta resume os dois anos que ficaram instalados em seu destino e reclama da escassez cultural de alimentos, como açúcar, sal, especiarias, “remédio humano”. Temperavam com água do mar, e o pouco açúcar que levaram foi comido pelos acompanhantes indígenas. O doce sempre agrada.

Aquí, neste porto de D. Rodrigo, que se chama o Embitiba, estivemos estes dous anos pola bondade do Senhor com saude, que não foi pequena mercê do Senhor pera quem estava da maneira que nós estávamos, scilicet, sós, sem termos nem quem nos fosse buscar uma pouca de água; e, se algum de nós adoecera, não havia nenhum remédio humano de cura, porque nem sal tínhamos pera temperar a panela, mas com água do mar se temperava, açucre de nenhuma qualidade, que um pequeno que em um cabaço trazíamos, parece que a fome deu licença aos moços pera o comerem todo. Pois cousa de especiaria muito menos e de tudo o mais. Mas tivemos sempre a Deus de nossa parte. E assim não nos faltou nada (LEITE, 1940, p.225).

O tópico “Costumes dos Índios” traz inúmeras informações acerca da cultura dos Carijós, como seus hábitos, alimentação e formas de preparo, equipamentos, técnicas de plantio e tipos de alimentos, caça e pesca. Descreve sua organização econômica, onde definem sua alimentação em quatro períodos do ano por tipo de alimento disponível, e a prática do escambo com os indígenas Arachãs, dos quais adquirem algodão, peles, redes, tipóias, fio, arcos e flechas.

Entre os alimentos autóctones mencionados estão a *mandiiba* (pé de mandioca), milho, feijões (que chama de favas), abóboras e suas sementes, aipim, batatas, farinha.

Das técnicas de cocção, descreve as carnes ou peixes (sem escamar) cozidos em “água chilra” – sem sal ou temperos; as aves são assadas diretamente sobre as brasas, abertas pelo dorso e sem depenar. Menciona que comem os vegetais com sementes e casca, e muito quentes. Assar vegetais na brasa é uma técnica muito utilizada.

Descreve com detalhes o terreno, o roçado e a técnica de plantio da mandioca.

Contudo, afirma “serem a mais preguiçosa gente que se pode achar, porque desde pola manhã até noite, e toda a vida, não têm ocupação alguma: tudo é buscar de comer, estarem deitados nas redes”; “e tudo isto lhes nasce de pura preguiça, e

de se contentarem com comerem quanta sujidade há”; “há muita caça, mas de preguiça a não vão matar”.

Na percepção do jesuíta são “pobres”, mas possuem tudo o que necessitam, são “preguiçosos que não trabalham”, mas cultivam, caçam e pescam.

A “sujidade” pode ser os diversos tipos de caça considerados inadequados pelo padre, a comida que caída no chão, era recolhida e consumida com areia, a forma de preparo dos alimentos: “nenhum comer comem por gôsto, senão por encher a barriga. E assim todos têm dentes danados por comer tudo quentíssimo e cheio de areia” (LEITE, 1940, p.230-231).

É a mais pobre gente que cuido há no mundo, falo dêste daqui, porque ele não tem cousa alguma, scilicet, não tem algodão, nem peles, nem redes, nem tipóias, nem fio, nem arcos, nem frechas, tudo isto lhes trazem os Arachãs; e daqui lhes vem serem a mais preguiçosa gente que se pode achar, porque desde pola manhã até noite, e toda a vida, não têm ocupação alguma: tudo é buscar de comer, estarem deitados nas redes. Em todas estas 50 léguas não [há] terra preta, nem vermelha, nem cá a vi, tudo são areais e de areia mui miuda. E ainda que há algumas serras e oiteiros, tambem são de areia, mas dá tudo o que lhe prantam. E como as árvores são pequenas e pau mole, facilmente fazem sua roça, a qual, acabante de a queimarem, logo prantam, sem fazerem coibara nem fazerem covas pera a mandiiba; mas com o cabo de cunha, com que derribaram a roça, fazem um buraquinho no chão e alí metem o pau da mandiiba; e muitas vezes sem lhe fazerem buraco. E pera uma índia meter um pau na terra dá sete e oito e mais pancadas com ele na terra; e, assim machucado e ferido, o mete.

Tem o ano repartido em quatro partes, scilicet três meses comem milho, outros três favas e abóboras, outros três alguma mandioca, e os outros três comem farinha de uma certa palmeirinha, que é assaz de fome e miséria. E tudo isto lhes nasce de pura preguiça, e de se contentarem com comerem quanta sujidade há. As abóboras, aipís, batatas, comem com tripas, pevides e casca, e tudo quentíssimo. E por nenhuma via se lhes há-de perder cousa que no chão lhes cáia, ainda que seja um grão de milho, ou feijão, ou grão de farinha: tudo hão-de alevantar e comer, quer seja seu, quer alheio. Nenhum comer comem por gôsto, senão por encher a barriga. E assim todos têm dentes danados por comer tudo quentíssimo e cheio de areia. Não comem mingau, nem pimentas, nem juquifaia, nem sal, com estarem junto do mar, e se lho dão do reino, comem-no. O peixe e a carne comem mal-cozido; cozem o peixe sem escamar, e sem-no lavarem, cosido em água chilra. E é o peixe de cá ordinariamente tão magro que se o lançarem uma parede pegara. Os pássaros, mal depenados, abrem-nos polas costas, e sem os lavarem os poem sobre as brasas. E assim os comem. Há muita caça, mas de preguiça a não vão matar. Os dias passados indo à caça pelo campo, mataram duas antas; e logo lá, cada um por onde pode corta; e pedindo-lhe um índio um pedaço pera nós, respondeu-lhe o senhor da carne:

- *Tambem eu tenho boca como os Padres.*

E não-na deu (LEITE, 1940, p.230-231).

No tópico “Falta de limpeza” o padre faz críticas sobre a forma como os indígenas utilizam a fonte de água, pois onde bebem, lavam-se e lavam seus pertences. Descreve a maneira como lavam as roupas e em seguida como preparam a farinha com a mandioca podre, de uma forma diferente da que conhecia, sempre enfatizando a sujeira.

Em todas as cousas são sujíssimos. Na própria fonte, donde bebem, lavam os pés, lavam peixe e as redes. E não há uma hora que umas meninas foram à fonte, que está aquí pegada com o nosso tejupar; e, vendo-as eu tornar sem água, por curiosidade fui ver a fonte, e estava cheia com uma sujíssima tipóia. E por aquí podem ver suas limpezas. Suas roupas, redes e tipóias lavam desta maneira: botam tudo no chão ou em cima de alguma pedra; e em cima uma pouca de cinza. E com água fria molham o que querem levar. E com os pés pisam muito bem, nem mais nem menos, do que pisam as uvas em Portugal e mais depressa. E depois a deitam a enxugar cheia de cinza. O seu fazer da farinha é ainda mais sujo; e se o não víramos com os olhos, muitas vezes, não-no crêramos, posto que nesta matéria de sujidade tudo se pode crer destes. E assim diz o Padre que são muito piores que os tapuias.

Não comem farinha relada, nem tem espremedores, nem *tatapecoabas*, nem o sabem fazer. A mandioca, depois de estar podre, trazem-na da roça. E fazendo uma cova na areia, do tamanho de meio barril, fóra da casa, põe-lhe umas folhas debaixo e alí a botam; e toda a que cai na areia com a mesma areia a botam com a outra; e quando cansam põem o pilão na areia; tornando a socar leva uma boa quantidade de areia, com outras sujidades que não são pera escrever; e coberta com umas folhas e com areia a deixam daquela maneira, e pouco a pouco a vão tirando; e, pisando-a em um pilão, a desfazem e põem em uma *urupema* ao sol; e depois a cozem, mal cozida, e às vezes depois de cozida, vem pedaços tamanhos como a cabeça dum dedo, crús, que parecem *minocurueras*; e com tanta areia, que se não fôsse a necessidade, ou se houvera outra, ainda que não tão bôa, se não comera.

Há muito pouco mel; e pelo mesmo caso não há cera nem nós dizemos nunca missa com duas candeias, salvo nas festas; e essas de Portugal. E aos brancos que estavam em *Ararunguape* mandava o Padre pedir alguma cera (LEITE, 1940, p.232-233).

A técnica de preparo da farinha que o jesuíta observa e estranha é a puba, em comparação à outras técnicas muito utilizadas ao longo da costa brasileira. A mandioca (*Manihot utilissima* Pohl; *Manihot esculenta*) permite várias preparações, dependendo de sua variedade, que pode ser cozida em água ou assada na brasa para consumo, ou produzidos subprodutos como a farinha e a fécula ou polvilho. No caso da massa de puba ou carimã, esta é preparada com as raízes da mandioca fermentadas em água por três a cinco dias. Quando a raiz amolece e começa a se desfazer, a casca é retirada e a massa é passada por uma peneira para sua homogeneização. Para retirar o excesso de água, a massa é deixada sobre a peneira ou colocada dentro de um saco de tecido que ficará suspenso. Com este procedimento, a massa ou “farinha de puba” está pronta para ser utilizada em mingaus, bolos assados, etc. Pode também passar por processo de secagem após ser esfarelada e peneirada (PIMENTEL; OLIVEIRA; DAMASCENO, 2001).

Nas observações do jesuíta, a massa obtida da mandioca é pilada em um buraco feito na areia, forrado com folhas. Após pilada, a massa era seca ao sol, sobre uma *urupema* (peneira), mas apresentava muitas *minocurueras* (resíduo grosseiro), além de muita areia.

A técnica para a obtenção da farinha de mandioca que o jesuíta usa em sua comparação é comum até os dias atuais, onde a raiz da mandioca é ralada, espremida, peneirada e seca em um recipiente sobre o fogo, que é atizado com um *tatapecoaba* (abanador).

Observações do padre Jerónimo corroboram com as do Padre Fernão Cardim (1925, p.165) sobre a alimentação indígena:

Não têm dias em que comão carne e peixe: comem todo gênero de carnes, ainda de animais imundos, como cobras, sapos, ratos, e outros bichos semelhantes, e também comem todo gênero de fructas, tirando algumas peçonhentas, e sua sustentação é ordinariamente do que dá a terra sem a cultivarem, como caças e fructas; porém têm certo gênero de mantimentos de boa substancia, e sadio, e outros muitos legumes de que abaixo se fará menção. De ordinário não bebem enquanto comem, mas depois de comer bebem água, ou vinho que fazem de muitos generos de fructas e raizes, como abaixo se dirá, do qual bebem sem regra, nem modo e até caírem (FERNÃO CARDIM, 1925, p.165).

Fernão Cardim comenta também sobre as bebidas que eram preparadas a partir da fermentação de vegetais, como a mandioca, o milho, e frutas diversas.

O conceito de “sujeira” pode ser cultural. O fato de os indígenas não se importarem com a presença da areia na comida, de fazerem suas preparações diretamente no solo, de utilizarem a mesma fonte de água para diversos fins pode representar o sentimento de unidade com o entorno. A cosmovisão Guarani não exclui, mas integra. Tudo o que há “co-opera”.

O Guarani Adair Boava da Silva afirma que “a terra para o branco é sujeira, para o índio a terra é remédio” (BALLIVIÁN; PALAZUELOS, 2014, p.114). A casa de pau-a-pique ou de barro e o chão de terra batida, além de oferecerem conforto térmico para os habitantes, permitem que se faça o “fogo de chão”, elemento fundamental em sua cultura.

Limpeza e sujeira na Europa medieval estavam atreladas ao *status* social, e mais à forma que ao método: eram roupas de baixo brancas e não banhos que indicavam limpeza e saúde. A aparência era importante indicador de limpeza. Temia-se a infecção através da água, e banhos com água eram fontes de prazer, não de higiene (VIGARELO, 1996). Desta forma, é possível imaginar o choque cultural entre jesuítas e indígenas quanto a este quesito.

“Qualidades Boas” – neste tópico de suas narrativas, Jerónimo registra que havia “algo de bom nessa gente”. Descreve o que parece ser um festejo ou ritual, pois estão enfeitados, bebem “vinho”, alguns dançam e cantam, e cada um tem sua

tripeça (banco) onde sentados, são servidos de bebida em suas cuias por outro indígena. As mulheres não bebem.

Mas porque não seja tudo contar manqueiras e costumes de gente que não tem fé, quero agora também contar algumas cousas de edificação que entre eles vimos. Primeiramente é gente boa de contentar, nem se toma de lhe darem menos que a outros. Não são ladrões, que pera gente tão cobiçosa, é cousa mui notavel, não pelejam entre si; e, posto que são muito amigos de vinho, não se embebedam, antes bebem com tanta quietação que cem destes não fazem a matinada que lá fazem quatro, e estando uma casa cheias deles, bebendo, parece que não está ali ninguém. Todos estão assentados, quando estão bebendo, tirando alguns moços e meninos, que andam bailando e cantando; quando vêm de fóra, que hão de beber, já de lá vêm todos enfeitados e empenados; e chegando perto das casas, lançam a correr com quanta veemência podem, e com grandes gritas, sem terem de ver com nada, até o lugar aonde está o vinho. E cada um tem sua tripeça, em que está assentado, e sua cúia, e um índio anda com uma cuiaba cheia de vinho, e, com outra pequena, vai lançando nas cuias, que eles têm na mão, cantidade de um ovo; e assim nunca se embebedam. As índias não bebem, que é a melhor cousa que cá vimos. São naturalmente acanhados, gente pera pouco, maviosa, afeminada, fóra de todo gênero de trabalho. Se tiverem medo far-se-á muito com eles pera as cousas de Deus (LEITE, 1940, p.238-239).

Em suas descrições, o jesuíta afirma que os indígenas “não são ladrões”. Neste caso, Serafim Leite (1940) explica que a conotação de ladrões em outros momentos da narrativa, referia-se ao ato de capturarem e venderem outros indígenas, se venderem uns aos outros.

Em vários momentos Jerónimo descreve o comércio de escravos indígenas tapuias (os não falantes de tupi-guarani), mas não somente, intermediados pelos irmãos Tubarão, considerados feiticeiros e temidos pelos locais. O tráfico de escravos indígenas era recorrente nos dois anos que os padres viveram na região. Capturavam-se, vendiam-se, barganhavam-se homens, mulheres e jovens indistintamente. E finalizando seus relatos, escreveu:

Este é o modo que se cá tem no comprar e vender almas, que custaram o sangue de Cristo. E estas são as consciências dos brancos que cá vêm. Mas de que nos espantamos? pois os religiosos e vigairos e administrador e governador do Rio etc. mandam cá e com esta capa se defendem os que cá vêm, dizendo que têm mulher e filhos, e que, se os sobreditos cá mandam, quanto mais eles!... (LEITE, 1940, p.245).

O contraste comportamental dos indígenas desta região nas descrições do intendente Enrique Montes em 1526/1527 e a missão do jesuíta Jerónimo Rodrigues em 1605/1607, neste espaço de tempo de 80 anos, pode denotar o desgaste na relação de exploração que estes sofreram continuamente. De grupos prestativos e produtivos, os Guarani tornaram-se arredios e nada colaborativos. Aprenderam com os invasores a “negociar”. Nada mais era entregue “de graça”.

### 3.3 A COZINHA GUARANI E O FOGO

É fácil observar locais com fogueiras, algumas maiores, outras menores, em formato e quantidade de madeira utilizada, quando visita-se uma aldeia Guarani. Nas aldeias “urbanizadas” com casas de alvenaria, por exemplo, também é possível encontrar esses locais de fogueira, próximos à entrada da casa (figura 24). Olhares mais atentos poderão observar uma chaleira ou panela nessa pequena fogueira. O fogo à lenha é sempre presente.

Figura 24 - Fogão na entrada da casa do Teodoro. Tekoha Itamarã.



Fonte: a autora, 2019.

Embora o conceito de cozinha na cultura Guarani seja diferente do da cozinha *jurua* (dos brancos), há um espaço construído para esta finalidade geralmente ao lado da casa (figuras 25 e 26). Este espaço pode inclusive se parecer com a própria casa. A cozinha - *tatapy* (*tata* = fogo), ou “*in sã - casa pequena*” (BALLIVIÁN; PALAZUELOS, 2014, p.116) - é construída com menos vedação, ou seja, com paredes feitas de troncos finos e espaçados. Pode ser também uma construção aberta e que conte apenas com uma cobertura ou telhado, para proteger o fogo em dias de chuva, mas sempre sobre chão de terra batida.

Figura 25 - Cozinha ao lado da casa do Osmar. Tekoha Yva Renda.



Fonte: a autora, 2019

Figura 26 - Cozinha e casa do Osmar. Tekoha Yva Renda.



Fonte: a autora, 2019

Tem-se que, ainda que hábitos *jurua* tentem ser incorporados aos hábitos da aldeia urbanizada, como o espaço destinado à cozinha na casa de alvenaria e o fogão a gás, a tradição de se cozinhar neste autêntico fogão Guarani resiste. Não se trata de

“qualquer fogueira”, mas como observa Tempass (2010, p.212), o fogo é tratado com respeito:

Entre os Mbyá-Guarani existe uma maneira respeitosa de lidar com o fogo, posto que ele é o próprio *Ñanderu*. A engenharia das fogueiras responde a quatro pontos principais: 1) ela precisa durar, ou não apagar facilmente; 2) ela precisa ser fácil de transportar; 3) ela precisa ser armada de forma a sustentar facilmente as panelas; e 4) ela precisa ser “bonita” – *Ñanderu* não pode ser usado em uma fogueira feia.

A madeira também é escolhida e reservada para esta finalidade. Três troncos proporcionais são escolhidos para apoiar a panela de forma equilibrada. Galhos mais finos são dispostos entre os troncos para que produzam e controlem a intensidade da chama, o que interfere diretamente na cocção, conforme se observa nas figuras 27 e 28.

Figura 27 - Fogão Avá-Guarani para panelas grandes. Tekoha Itamarã.



Fonte: a autora, 2019.

Em visita ao Tekoha Mbyá-Guarani Yryapu – que significa “barulho das águas”, localizado na cidade de Puerto Iguazu, Província de Misiones na Argentina, pude acompanhar a preparação da refeição do evento e ver seus belos fogões (figura 28), montados com grandes toras de madeira. A aldeia está localizada entre os fundos dos

hotéis de luxo que fazem frente para as Cataratas do Iguazu e a rodovia, que leva à entrada do Parque Nacional Iguazú.

Perguntei para o Karai Beto Mborore, anfitrião do evento, se tinham roça nos tekoha. Ele me respondeu que sim, que plantavam milho, feijão, mandioca, abóbora. Disse que compravam também alimentos industrializados, e que havia feito um curso para dar aulas na aldeia sobre alimentação Guarani, com o objetivo de resgatar os saberes e sua culinária original, que estava se perdendo com as novas gerações e a influência da sociedade envolvente.

Figura 28 - Cozinheiras Mbyá-Guarani e os fogões. Tekoha Yryapu.



Fonte: a autora, 2019.

No dia a dia dos *tekoha* a cozinha é em local aberto, visível e compartilhado. A produção, a preparação e o consumo são coletivos, atendendo a um determinado grupo familiar. Desta forma pode haver várias fogueiras, para atender cada grupo no mesmo *tekoha*.

Cozinhar é tarefa das mulheres, que dividem igualmente o trabalho para preparar as refeições (figura 29), embora eu tenha presenciado a ajuda de um ou dois homens no cuidado em manter o fogo, buscar lenha e distribuir os alimentos nos pratos

que seriam servidos no evento no *tekoha* (figuras 30 e 31). É um trabalho comunitário.

Figura 29 - Preparação da refeição para o evento. Tekoha Itamarã.



Fonte: a autora, 2019.

Figura 30 - Homem auxiliando na distribuição da comida. Tekoha Itamarã.



Fonte: a autora, 2019.

Figura 31 - Homem auxiliando na montagem do fogão. Tekoha Itamarã.



Fonte: a autora, 2019.

Não há horários específicos para as refeições, nem uma frequência predeterminada para elas. Pela manhã costuma-se servir a refeição mais substancial, ao longo do dia refeições menores, e à noite deve-se fazer refeições leves. Uma das moças que eu ajudei no preparo da refeição do evento me disse: “a gente não tem hora de almoço ou janta, a gente come quando sente fome!” Desta forma, cozinhar torna-se uma tarefa que pode acontecer ao longo e durante todo o dia.

Enquanto cozinham, as mulheres também cuidam das crianças menores e ensinam as meninas maiores a tarefa de cozinhar. O cozinhar se desenrola em um ritmo lento, podendo ser suspenso sempre que as cozinheiras julgarem pertinente. O cozinhar com suas pausas ocupa praticamente todo o dia das mulheres Mbyá-Guarani. É durante o cozinhar, com as suas pausas, que as mulheres se dedicam a outras atividades, como por exemplo a confecção de artesanato. Mas, independente da atividade, todos os afazeres femininos se desenrolam na área em torno do fogo. É nesta área que ocorre, também, toda a sociabilidade feminina (TEMPASS, 2010, p.215).

Nas refeições matinais pode-se comer “*mbojape*, batata-doce assada, *xipá*, *rorá*, mandioca assada, milho assado ou cozido, *kagueji*, feijão, frutas, etc. A maioria das comidas pode ser regada com bastante mel” (TEMPASS, 2010, p.217) - desde que na primeira refeição comam os alimentos mais “fortes”. Nas refeições seguintes pode-se repetir os alimentos mas diminuem a quantidade ingerida.

Como a fome se manifesta de forma individual, muitas das ingestões alimentares são feitas separadamente ou em pequenos grupos; não há o “agora vamos todos juntos tomar café”. Sob este prisma, dois Mbyá-Guarani podem estar comendo ao mesmo tempo, mas um deles pode estar “tomando o café da manhã” enquanto o outro pode estar “almoçando”; sempre há algum alimento pronto para ser consumido, as panelas estão sempre no fogo (TEMPASS, 2010, p.217).

O fogo é aceso sempre ao centro de onde as atividades são

desenvolvidas. O fogo aceso dentro da cozinha gera a fumaça que, além de proteger de carunchos as espigas de milho que ficam penduradas próximas, também está relacionada à manutenção da saúde, à cura de doenças e outros males. A fumaça pode significar também proteção. “O fogo ou *tata* é elemento agregador ou integrador para a família, parentes e visitas”. (BALLIVIÁN; PALAZUELOS, 2014, p.116-117).

É ao redor do fogo, em seu convívio íntimo, que a cultura Guarani é transmitida a cada geração. Sendo o fogo o próprio *Ñanderu*, ele está presente na preparação dos alimentos, em forma de proteção espiritual, aquecendo a casa, reunindo família e parentes em uma conversa, nos conselhos e na tomada de decisões. O fogo integra todos os aspectos que formam o ser Guarani.

O fogo aceso dentro da casa, além de proteção e purificação do ambiente, também confere conforto térmico para os habitantes. Para isso, as casas originalmente feitas de madeira e barro ou pau-a-pique têm a cobertura permeável para a saída da fumaça. A arquitetura e construção Guarani são aprendidas no *mutirão* (ou *muxirã*, *puxirõ*, *nhemboaty* ou *jopói*), processo cultural de mobilização de pessoas onde há o repasse do conhecimento através da prática coletiva, onde se ensina e se aprende, além de fortalecer as relações sociais e de parentesco (BALLIVIÁN; PALAZUELOS, 2014).

Melià (2016, p.102) narra o trabalho em *mutirão* ou *potirõ*, onde *po* significa mão e *tetirõ*, de todos, “es decir, una tarea de manos unidas, de colaboración de todas las manos disponibles; ‘poner manos a la obra’, traducia Montoya.” O *potirõ* não se resume à construção das casas mas se estende a todas as atividades no *tekoha* como roçado, plantio, colheita, pesca e na preparação das grandes festas.

Al *potirõ* se acude con alegría y buena disposición para trabajar como si se tratara de una fiesta, la que de hecho tiene lugar al fin de la jornada. El arte de trabajar y el arte de vivir se juntan desde la misma niñez: juegan a trabajar para al final trabajar jugando. La institución del trabajo colectivo y festivo no remunerado, considerado como convite, es expresión de la solidaridad comunal y se basa en el principio de reciprocidad.

En palabras de los mismos Guaraníes, esta forma de trabajar es tan humana porque es divina: *tupã reko* – condición divina.

Las manos juntas en el trabajo – *potirõ* – conducen al *jopói* – manos abiertas unos para otros - (MELIÀ 2016, p.103, 105).

Se o *potirõ* conduz ao *jopói*, é no contexto da comensalidade que melhor se observam estas práticas. Se os trabalhos de produzir alimentos são compartilhados, da mesma forma e em igualdade serão feitas e partilhadas as refeições. Tempass (2010, p.219) apresenta três práticas observadas entre os Mbyá-Guarani: “comer junto”, “comer

do mesmo” e “comer em público”:

“Comer junto” é essencial para manter a sociabilidade, a saúde e alcançar o *aguyje* – e consiste em “comer do mesmo” e “comer em público”.

“Comer do mesmo” é uma regra que força a partilha dos alimentos – da obtenção ao consumo. Não se pode preparar comida somente para si, a comida precisa ser dividida. Todos se alimentam da mesma comida, mesmo que em horários diferentes. Não precisam comer todos os alimentos mas os que apeterem. A comida preparada fica à disposição de todos, para que todos tenham a oportunidade de “comer do mesmo” - o que um come, todos comem.

“Comer em público” relaciona-se a “comer do mesmo”. Comer em público implica em oferecer e disponibilizar o alimento aos outros. “Comer escondido” é não querer compartilhar o alimento, o que é uma prática dos animais, e pior do que isto, possivelmente estar comendo algo “proibido”:

E também pode significar que os escondidos estão comendo algo errado – isso é muito preocupante pois principalmente ao que tange ao *tupixua*, os equívocos alimentares de um indivíduo podem colocar em risco todo o grupo. Então, o errado não é comer quando os outros não estão comendo, mas sim o comer quando os outros não estão vendo. Assim, a alimentação Mbyá-Guarani é pública e vigiada (TEMPASS, 2010, p.219).

A importância do fogo na cultura Guarani vai muito além da cocção dos alimentos, e começa na bênção das sementes que serão plantadas para que *Ñanderu* permita a colheita.

No vídeo da visita à aldeia Ocoy/PR, o repórter Junior Rocha (2017) apresenta alguns aspectos da cultura Ava-Guarani juntamente com o projeto de implantação da agricultura familiar na aldeia, tema de sua reportagem. O Xamoi Celso Rocha fala sobre a importância do batismo das sementes para que Deus – *Ñanderu* - abençoe a safra. O batismo de fogo, como é chamado, é feito com a fumaça do cachimbo (*petyngua*) do xamoi, lançada sobre as sementes, em evento especial na *Opy* – casa de reza. Desta forma são espantados os insetos que podem prejudicar a lavoura, e assim se consegue um resultado positivo. Salaria que o batismo garante saúde para todos que consumirem o alimento. Daí a importância de realizar o batismo todos os anos, para que *Ñanderu* os proteja e garanta o sucesso na colheita. Prossegue comentando as mudanças nos tempos atuais, e que agora precisam pagar contas e comprar outros alimentos. As compras são feitas com o dinheiro que recebem com a venda do excedente da lavoura que cultivam.

É lamentável que o espaço inadequado e insuficiente da aldeia interfira tão negativamente em uma cultura como a Guarani no quesito alimentação, dado ao fato de perderem a autossuficiência obtida junto à natureza, característica intrínseca à sua cultura. Termina por obrigar essas pessoas a buscarem recursos em meio à sociedade envolvente, servindo como mão de obra não especializada e barata nas monoculturas e indústrias da região, a fim de obterem o “dinheiro” para cumprirem com suas necessidades básicas, além de compromissos antes de “*jurua*”, como pagar boletos. Em contrapartida é com dinheiro que compram veículos, telefones celulares entre outros equipamentos eletrônicos, que favorecem seu acesso junto à sociedade envolvente, resultando na cultura híbrida, que não subtrai mas coexiste.

### 3.4 TĒBI’U ETÉ – ALIMENTO SAGRADO E CULINÁRIA GUARANI

*Tĕbi’u eté* (PAIVA; SANTOS, 2016), *Tembi’u* e *Rembi’u* (CANESE; ACOSTA, 2018) são designações para alimento e comida, respectivamente, no idioma Guarani. Se podemos encontrar variações na forma de falar e escrever, encontraremos muito mais similaridades no conceito de alimento, alimentação e comida em sua cultura.

Paiva e Santos (2016, p.11) contam que, os participantes do projeto que desenvolveram sobre a culinária Guarani em aldeias no estado do Espírito Santo indicam que a melhor tradução para *Tĕbi’u eté* é “alimento sagrado”. Mas todos também concordam que seria alimento verdadeiro ou comida de verdade. Afinal, “O sagrado faz parte do cotidiano Guarani, representa seu modo de vida e significa tudo que é verdadeiro”.

Margarita Miró Ibars (2001) em sua pesquisa sobre a relação entre alimentação e religiosidade paraguaias recolhe receitas por todo o país, e traça um panorama sobre os alimentos com a presença cultural Guarani. E a partir da *Chipa* – um “pão sagrado” - percorre a permanência, evolução e sincretização Guarani-Cristã nos simbolismos e cultos religiosos com este alimento. O fato da *chipa* não conter leveduras e manter suas propriedades por vários dias foi determinante para que os sacerdotes permitissem seu consumo pelos indígenas durante a Semana Santa. Nos registros históricos coloniais e dos jesuítas constam que os Guarani preparavam “tortas y panes de mandioca o de maíz” (IBARS, 2001, p.84), mas sem especificar o tipo, tampouco os ingredientes ou nomes dados pelos Guarani a estes alimentos. Ibars reúne setenta receitas de *chipa*, pequenos pães que podem ser feitos com amido de milho ou mandioca, incluindo ingredientes estrangeiros vindos com os espanhóis como o queijo, o leite e os

OVOS.

Os diversos tipos de *chipas* estão no cotidiano paraguaio, além de sua presença nas festas cristãs.

A “*chipa tradicional*” (figura 32) é assada em *tatakua*, ou forno à lenha, e vendida pela mulheres *Chiperas Paraguayas*. Na estrada que liga Ciudad del Este a Asunción há várias *Chiperias*, ou barracas de venda de *chipa* ao longo do caminho.

Figura 32 - *Chipa tradicional paraguaia*.



Fonte: a autora, 2019.

Observação importante para o entendimento entre sacralidade e alimento encontra-se na narrativa de Tempass (2010), acerca do mito da criação do mundo pelos irmãos *Kuaray* e *Jaxy*, um dos mitos fundadores da cosmologia Mbyá-Guarani. A pessoa Guarani não possui um nome, ela “é” o próprio nome, é alma-palavra. Desta forma, quando os irmãos seguiram nomeando os alimentos pela terra, ao receberem nomes, os alimentos receberam também alma.

Tem-se, então, que neste momento mítico, ao nomear os alimentos, *Kuaray* e *Jaxy* também os estão dotando de almas. O que tem nome tem alma. O nome é a alma. E, mais do que isso, os irmãos estão designando a divindade correspondente a cada alimento, com seu local de origem, sua posição precisa no cosmos. Isso tudo ocorreu na transição da Primeira Terra (*Yvy Tenondé*) para a segunda (*Yvy Pyau*) (TEMPASS, 2010, p.110, 112).

A transição entre a primeira e a segunda terra na cosmologia Mbyá-

Guarani dividiu deuses e humanos, mas também deu a oportunidade para os humanos atingirem a divindade através do comportamento e da alimentação adequados. Tempass analisa que:

Porém, cruzando as minhas informações com as de outros autores, é possível dizer que na Primeira Terra os Mbyá-Guarani eram deuses. Contudo, existia uma hierarquia entre estes deuses. Isso se encaixa nas informações apresentadas por Leon Cadogan (1997), Pierre Clastres (1990) e Hélène Clastres (1978). Segundo estes autores, na ocasião do *iporum* (dilúvio) a maioria dos seres – deuses, na minha análise – que habitavam a primeira terra “ascenderam” ao mundo sobrenatural, ou ao “paraíso”. Os seres que não levavam uma vida virtuosa – os deuses inferiores na hierarquia, na minha visão – foram deslocados para uma nova Terra, ou a Segunda Terra, ou a Terra atual, que é chamada de *Yvy Pyau*. Os seres em questão seriam os Mbyá-Guarani. Esta Segunda Terra foi criada especialmente para dar uma nova oportunidade aos Mbyá-Guarani “ascenderem” ao mundo sobrenatural. Esta é a razão da existência da Terra atual (TEMPASS, 2010, p.112).

E para ascender ao mundo sobrenatural é necessário atingir o *aguyje* – estado de perfeição do ser. E esta perfeição está intrinsecamente ligada a ingestão do alimento perfeito:

A Terra atual é imperfeita e habitada por seres também imperfeitos. Mas, mesmo habitando o mundo imperfeito, os Mbyá-Guarani se nutrem com alimentos perfeitos. Alimentos estes que foram criados pelos deuses e que alimentavam as divindades – muitos destes alimentos inclusive já existiam na *Yvy Tenondé* e foram simplesmente deslocados para a Terra atual. Os deuses – leitura minha a partir da etnografia – “mandaram” estes alimentos para a Terra atual para que os Mbyá-Guarani possam atingir a perfeição. Interessante isso! No melhor estilo “somos o que comemos”. Para serem perfeitos é preciso que comam alimentos perfeitos. Para serem deuses é preciso que comam os alimentos dos deuses (TEMPASS, 2010, p.112).

Desta forma fica evidenciada a sacralidade do alimento e da alimentação para o povo Guarani. E evidencia também a permanência milenar dos principais alimentos, como o milho, e a obtenção destes alimentos, desde o plantio até as formas de preparo, em consonância com os preceitos divinos. Pois somente assim atingirão também a divindade, ou o *aguyje*.

O caderno de receitas desenvolvido com a pesquisa de Paiva e Santos (2016) em aldeias no Espírito Santo reúne as receitas mais representativas, a partir da memória das mulheres, cozinheiras e portadoras dos saberes originários, como forma de transmitir uma pequena parte da tradição alimentar Guarani. Como descrevem as autoras, “algumas receitas são perfeitas para acampamento, porque podem ser feitas até sem panela e são fruto da profunda sabedoria dos povos indígenas, que se expressa na simplicidade e intimidade com a natureza” (PAIVA; SANTOS, 2016 p. 11).

Os principais alimentos na culinária Guarani são o milho (figura 13), a

mandioca, a batata-doce, o feijão, o amendoim, o palmito, o mel, peixes e carne de caça. Variadas formas de preparo com estes ingredientes resultarão em refeições distintas. Há também restrições quanto ao consumo de certos alimentos, os tabus alimentares, relacionados à idade ou no caso das mulheres, aos períodos menstruais, de gravidez ou pós-parto.

Paiva e Santos (2016) também narram que os alimentos são cultivados próximos às casas, como no exemplo da figura 33, e comidos frescos, ou seja, colhem logo antes do consumo ou preparo. Podem ser assados na brasa ou cozidos, destacando que no passado não usavam sal ou açúcar, e que ainda dispensam excesso de temperos, valorizando a simplicidade no modo de fazer. Tempass (2010) já havia observado a predileção pelo sabor “doce” natural dos alimentos entre os Mbyá-Guarani.

Figura 33 - Roça e casas no Tekoha Itamarã.



Fonte: a autora, 2019.

Interessante a observação de Matto (2018, p.17) quando descreve a culinária paraguaia e afirma “nuestra comida típica es muy pobre en condimentos, creo que por eso nuestro pueblo se ha acostumbrado a darle el toque de un poco de limón”. Sendo o limão uma fruta de origem asiática, conseqüentemente chegou nas Américas com os colonizadores, e fez a vez de tempero na então mestiça culinária guarani-hispano-paraguaia. Eis o choque cultural alimentar entre a culinária Guarani de cocções simples em que se preserva o sabor natural dos alimentos e a culinária europeia das especiarias,

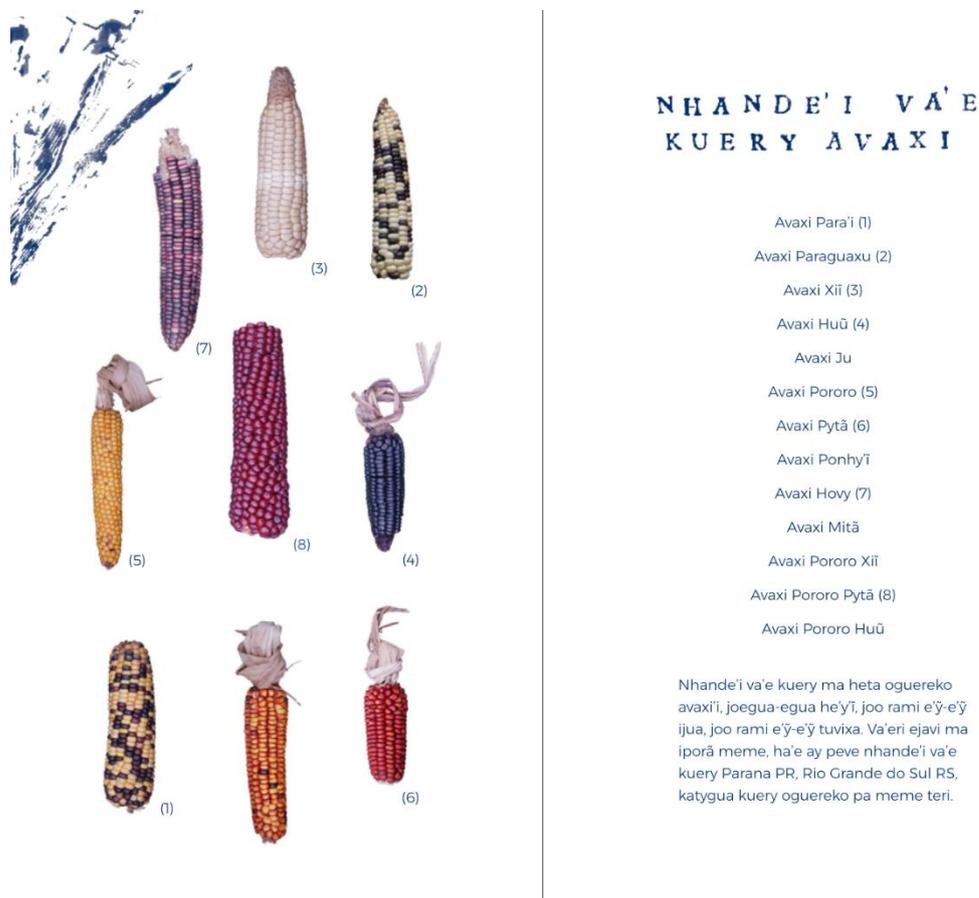
que motivou inclusive a própria invasão das Américas. A autora traz receitas com histórias e vivências próprias, permeadas de ingredientes e modos tanto indígenas como estrangeiros, mas com inegável presença Guarani, um legado vivo, presente.

Dentre as quinze receitas compiladas por Paiva e Santos (2016) no caderno Tēbi'u eté - Alimento Sagrado Guarani - Cultura, Identidade e Memória na Comida Típica Guarani, o primeiro ingrediente abordado foi o milho ou *awatxi*, pois mais que alimento, é o alimento que integra o próprio Guarani em sua cultura e cosmologia:

O milho é um elemento fundamental na cultura guarani, é preparado de diversas maneiras e é a semente sagrada do *nhemongarai*, a cerimônia na qual as crianças recebem o nome Guarani. No *nhemongarai*, os pais de cada criança recebem sementes do milho sagrado, *awatxi ete'i*, para cuidar e preservar, demonstrando a importância do milho para o Povo Guarani.

Preservar a Cultura Guarani significa também preservar as sementes genuínas do milho tradicional. O cuidado com o milho faz parte da dimensão religiosa, cultural e política deste grupo étnico. Plantam e colhem milho colorido, de formatos e tamanhos diferentes. Os milhos os acompanham durante as migrações, como parte importante do modo de vida e como ação fundamental para a preservação da diversidade genética e defesa da soberania alimentar (PAIVA; SANTOS, 2016, p.16).

Figura 34 - Variedades de milho.



Fonte: Keese, 2018, p.8.

Das receitas apresentadas com o milho, tem-se:

- *Mbyta*: preparado com milho verde ralado, é assado na brasa em um recipiente que pode ser de barro, forrado com folhas de bananeira. A massa é também coberta com as folhas e sobre estas, com brasas. Não leva sal ou nenhum outro tempero. “O ideal é fazer com o milho colhido na hora. Fica mais docinho” (PAIVA; SANTOS, 2016, p.19).
- *Pamonha*: palavra de origem Tupi, é um alimento feito a base de milho verde ralado, embalado na própria palha do milho e assado na brasa. Encontrada na culinária brasileira, leva outros ingredientes e temperos e pode ser doce ou salgada, cozida em água ou assada. Mas a *Pamonha-Mbyta* Guarani não leva outros ingredientes além do milho verde e é assada na brasa.
- *Ka’i repoti*: preparado com farinha de milho (fubá) umedecida e inserida em taquaras, é levado para assar próximo às brasas, nas cinzas para não queimar. A farinha fina é obtida do milho maduro e pilado – moído em pilão ou *angu’a*.
- *Rora*: parecido com uma farofa cozida ou “fubá suado”, é preparado com a farinha de milho despejada sobre água fervente. Misturando por aproximadamente dez minutos ainda no fogo, adquire a consistência de farofa úmida. É um alimento do cotidiano e pode ser comido com mel e acompanhado de chá, ou como farofa nas refeições salgadas.
- *Awatxi ku’i*: é uma farofa preparada com milho maduro e amendoim, torrados e triturados no pilão (*angu’a*). Não leva sal, açúcar ou temperos.
- *Hu’itxin djopara komanda awatxi txin*: feijão com milho branco, cozidos juntos e comido com um pouco de caldo. Atualmente é temperado com um pouco de sal, e considerado um preparação “forte” (substanciosa) pelos Guarani.

A mandioca também é alimento do cotidiano:

- *Mandji’o*: ou mandioca, é a base da alimentação diária. Pode ser

assada na brasa ou cozida, mas preferencialmente colhida na hora do preparo.

- *Bedju*: ou beiju (ou mbeju, figura 35), é preparado com polvilho ou o amido da mandioca, ou mesmo com a mandioca fresca ralada. O polvilho doce é umedecido e esfarelado com as mãos sobre uma chapa quente e assado. O mesmo processo é feito com a mandioca fresca ralada, espalhada sobre a chapa quente. É conhecido também como tapioca nas cidades.

Figura 35 - Mbeju. San Cosme y San Damián, Paraguai.



Fonte: a autora, 2019.

A farinha de trigo se faz presente na culinária tradicional:

- *Kawure*: preparado com *trigo arina* ou farinha de trigo e água, formam uma massa de pão que é enrolada em pequenas porções em palitos de bambu e assados na brasa ou em meio às cinzas. A farinha de trigo, de origem mediterrânea, foi trazida por europeus e adotada na preparação de alimentos tradicionais Guarani devido a grande oferta nos mercados e seu baixo preço.
- *Rewiro*: uma farofa preparada com farinha de trigo umedecida com água, é cozida em uma panela ao fogo com um pouco de óleo. De preparo rápido é também um alimento do dia a dia.
- *Txipa*: preparada com farinha de trigo e água na consistência de

massa de pão, é modelada em pequenos pães ou em discos, e poderá ser assada na brasa ou frita.

Outros vegetais importantes:

- *Andai, Djedjy, a'e tadja*: abóbora, batata-doce e inhame, são alimentos importantes e muito cultivados, consumidos simplesmente cozidos ou assados na brasa. (O inhame é de origem africana, mas o cará ou *Discorea* tem espécies americanas, normalmente chamados de “inhame”).
- *Pacowa*: a banana pode ser consumida madura ou verde. Quando madura, é consumida *in natura* ou cozida. A banana verde é cozida com casca, descascada e amassada para formar um creme, para acompanhar carne ou peixe. Antes acompanhava carne de caça. (Bananas e plátanos são de origem asiática e africana, respectivamente).

Este estudo recente sobre a comida típica Guarani nos mostra antigas técnicas e ingredientes novos junto aos tradicionais. As adaptações que se fizeram necessárias face à disponibilidade/indisponibilidade de certos alimentos, impactadas inclusive pelo território das aldeias cada vez mais escasso para que produzam todo o necessário. Nota-se também que a alimentação cotidiana ainda é produzida de forma tradicional. O sabor natural dos alimentos é valorizado em detrimento das preparações muito temperadas e as formas de cocção são basicamente assar na brasa ou cozer em água.

A textura de “farofa” é presente em várias preparações, e se trata de uma técnica indígena de consumir farinhas umedecidas, normalmente obtidas do milho ou da mandioca. A farofa é também prato nacional entre os *jurua*, ainda que ricamente temperada.

Mesmo que afetados pela sociedade envolvente, em seus costumes e sua alimentação, o povo Guarani preserva e perpetua sua sabedoria, seu conhecimento e seus valores, com o objetivo consciente de atingir o *aguyje*. Não se perdem nem se afastam dos seus princípios, o que mantém vivo seu povo e sua cultura, apesar de todos os pesares, há mais de quinhentos anos...

### 3.5 PRINCIPAIS ALIMENTOS AUTÓCTONES

Dentre vários alimentos autóctones consumidos pelo povo Guarani como

frutos silvestres, mel, carne de caça, peixes, larvas de palmeiras, entre outros, a seguinte tabela da figura 37 apresenta alguns dos principais alimentos cotidianos na região da tríplice fronteira.

A caça e a pesca estão condicionadas à disponibilidade de locais para que sejam praticadas. O cultivo dos alimentos também está condicionado ao espaço disponível em cada *tekoha*, e desta forma, nem todos os alimentos podem ser cultivados, e nem em quantidades suficientes para atender às necessidades do grupo.

Estes alimentos já foram mencionados em capítulos anteriores em seus vários aspectos, como modos de preparo, subprodutos e consumo, forma de cultivo, importância alimentar e cosmológica, com exceção do mate e da stevia (figura 36), produtos aprendidos especificamente da cultura Guarani.

Figura 36 - Arbusto de Stevia. Bella Vista, Paraguai.



Fonte: a autora, 2019

A tabela apresenta também os locais de origem desses alimentos, o que indica sua dispersão ao longo das Américas através de trocas realizadas entre os povos ao longo dos séculos, observando-se também a adaptação – ou não – de determinados cultivos em relação ao ambiente necessário para o desenvolvimento da planta em questão.

Figura 37 - Tabela dos principais alimentos cotidianos Guarani.

ALIMENTO	NOME GUARANI	NOME CIENTÍFICO	ORIGEM	PREPARAÇÕES
<b>Milho (verde ou maduro)</b>	<i>Awatchi</i> <i>Avati</i>	<i>Zea Mays</i>	México	Cozido Assado na brasa Assado nas cinzas Farinha (permite várias preparações)
<b>Mandioca</b>	<i>Mandi'o</i> <i>Mandji'o</i>	<i>Manihot esculenta</i>	Brasil	Cozida Assada Farinha (permite várias preparações) Amido (permite várias preparações)
<b>Batata-doce</b>	<i>Djedjy</i> <i>Jety</i>	<i>Ipomoea batatas</i>	Américas Central e Sul	Assada na brasa e cinzas Cozida
<b>Feijão</b>	<i>Kumanda</i> <i>Komanda</i>	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Américas Central e Sul	Cozido Cozido juntamente com milho
<b>Abóbora</b>	<i>Andai</i>	<i>Cucurbita</i>	Américas	Assada na brasa Cozida
<b>Amendoim</b>	<i>Manduvi</i>	<i>Arachis Hypogaea L.</i>	América do Sul	Torrado Paçoca
<b>Stevia</b>	<i>Ka'a he'ë</i>	<i>Stevia Rebaudiana Bertoni</i>	Serra do Amambai – Paraguai e Brasil	Adoçante Fins Medicinais
<b>Erva mate</b>	<i>Ka'a</i>	<i>Ilex Paraguariensis</i>	América do Sul subtropical	Bebida quente ou fria

Fonte: elaboração da autora, 2021.

Em importância e volume, o milho e a mandioca são os mais consumidos, inclusive seus subprodutos como a farinha e o amido.

A erva mate (figura 38) é bastante consumida em forma de bebida fria, o tererê, que pode ser adicionado de outras ervas e adoçado com stevia.

A forma quente de bebida do mate é o *cocido*, que é preparado com um carvão em brasa para caramelizar o mate juntamente com açúcar, adiciona-se água sobre esta mistura e leva ao fogo para ferver - mais usual no Paraguai e na Argentina. No Brasil o mate é preparado em forma de infusão ou chimarrão, além do tererê.

Figura 38 - Arbusto de erva mate. Bella Vista, Paraguai.



Fonte: a autora, 2019

Nos relatos da *Conquista Espiritual*, Montoya (1639, p.8) conhece um campo de erva mate próximo a uma aldeia. Em sua descrição menciona que são imensos campos de árvores silvestres, altas e volumosas, de onde “fazem” a erva que chamam de *Paraguay*. Narra como os indígenas faziam o processamento das folhas, cortando os galhos e tostando-os em fogo brando, que seriam transportados em imensos fardos. Denuncia os maus-tratos que os indígenas sofriam no trabalho escravo a que eram submetidos pelos “espanhóis”, ou seja, os *encomenderos*.

No Centro Yerbatero Paraguayo – Mate Roga (figura 39) todo o processo de manejo da erva-mate é apresentado em maquetes. Desde o plantio, colheita, o sapeco

das folhas - que consiste em passá-las rapidamente por fogo, secagem, descanso ou maturação, moagem e embalagem. As diferenças nas etapas deste processamento resultam em produtos distintos. No Paraguai, a etapa de maturação ou “estacionamiento”, que leva de 9 meses a 1 ano, resulta em um mate com melhor desenvolvimento de aroma e sabor.

Figura 39 - Centro Yerbatero Paraguayo. Bella Vista, Paraguai.



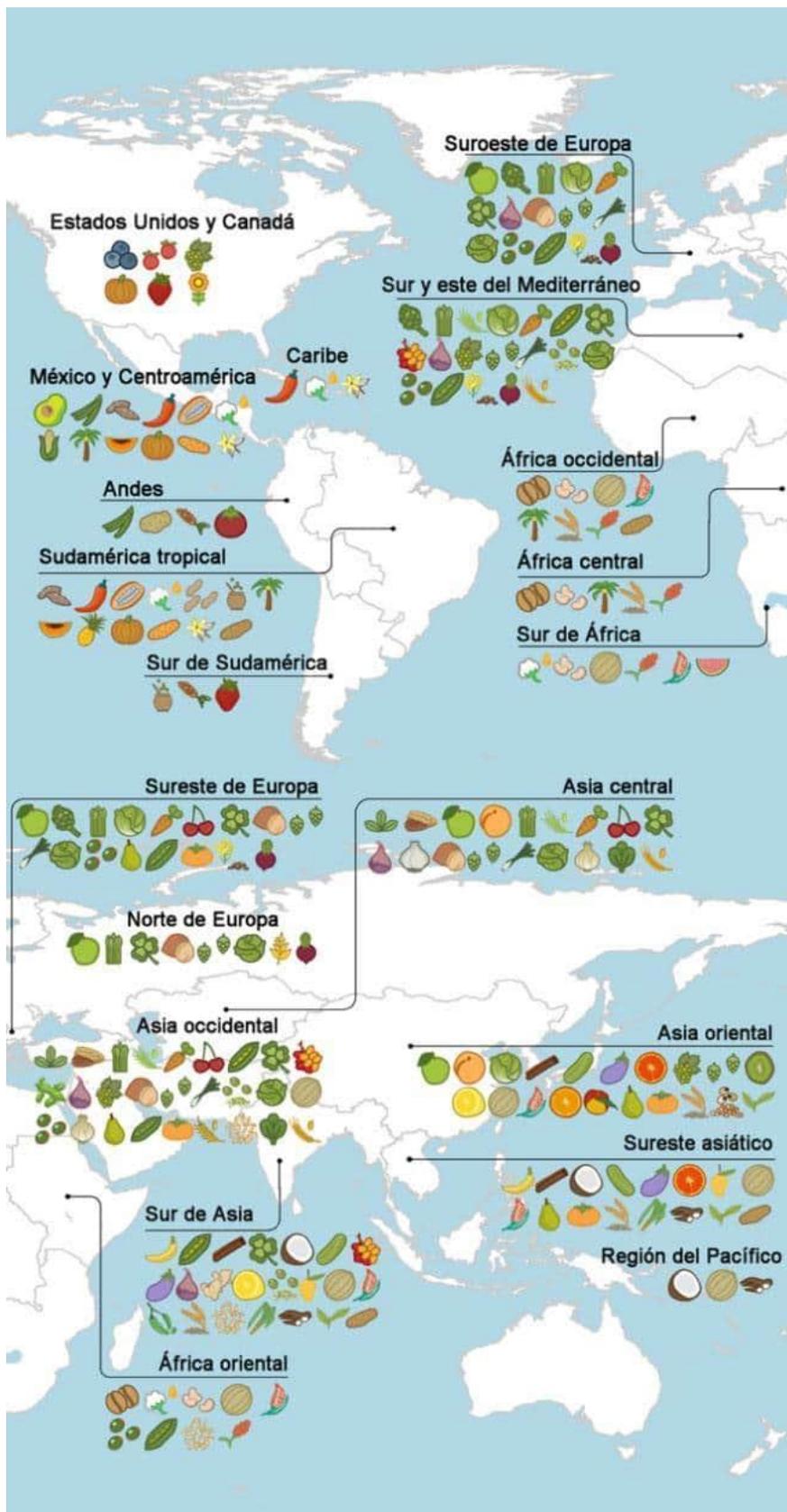
Fonte: a autora, 2019.

### 3.5.1 Mapa da origem dos alimentos

O mapa das figuras 40 e 41 a seguir apresenta a origem dos principais alimentos consumidos e cultivados mundialmente.

Nele é possível identificar vários alimentos de origem americana bem como de outros continentes. Alimentos originalmente americanos que hoje fazem parte inclusive de cozinhas “típicas ou tradicionais” ao redor do mundo, como a batata, os pimentões e a páprica obtida destes; o tomate, o amendoim, e todas as pimentas *Capsicum*, entre outros. Conhecer os alimentos que foram introduzidos nas culturas das Américas e sua origem, como por exemplo a banana, o trigo, o arroz, a soja, os cítricos, a cebola, o alho, a cana de açúcar, e desta forma identificar as preparações mestiças a partir do encontro destes alimentos. Identificar nossa própria comida “típica”, quando originada dos saberes indígenas mas “temperada” com ingredientes exóticos.

Figura 40 - Mapa da origem dos alimentos.



Fonte: Agronegócios.eu, 2016.

Figura 41 - Legenda do Mapa da origem dos alimentos.

	Luzerna		Feijão		Trevo
	Amêndoa		Mirtilos		Cacau
	Maçã		Couve		Côco
	Alperce		Cenoura		Café
	Alcachofra		Mandioca		Óleo de algodão
	Espargos		Cereja		Feijão
	Abacate		Grão de bico		Arando
	Banana		Malaguetas		Pepino
	Cevada		Canela		Tâmara
	Beringela		Lúpulo		Melão
	Favas		Kiwi		Milho painço
	Figos		Alho francês		Aveia
	Alho		Limão e lima		Azeitona
	Gengibre		Lentilhas		Cebola
	Toranja		Alface		Laranja
	Uvas		Milho		Óleo de palma
	Amendoim		Manga		Papaia
	Avelã		Mate		Pêssego e nectarina
	Pêra		Arroz		Girassol
	Ervilhas		Centeio		Batata-doce
	Gandu		Sésamo		Inhame
	Ananás		Sorgo		Chá
	Ameixa		Soja		Tomate
	Batata		Espinafres		Baunilha
	Abóbora		Morangos		Melancia
	Quinoa		Beterraba sacarina		Trigo
	Colza e mostarda		Cana do açúcar		Batata

Fonte: Agronegócios.eu, 2016.

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Acima da gastronomia Guarani, está o respeito ao Povo Guarani.

Os Guarani são um dos povos indígenas de maior presença territorial no continente americano atualmente. “São mais de 280.000 pessoas, unidas por uma língua e cultura comuns, distribuídas em 1416 comunidades, aldeias, bairros urbanos ou núcleos familiares, desde o litoral do Atlântico até a região pré-andina (EMGC, 2016, p.6)”.

Importante recordar que a formação dos Estados Nacionais ocorreu em território ancestralmente Guarani, e que as fronteiras entre os países somente dividiu uma nação pré-existente, impactando principalmente em uma das características mais importantes desta cultura: sua mobilidade. Para os Guarani, não poder circular livremente entre os *tekoha* na Tríplice Fronteira não faz o menor sentido.

Os **Guarani** seguem vivendo *onde sempre têm vivido*, apesar das inúmeras pressões, ameaças e mortes. A existência e a realização do modo de ser das populações **Guarani** é anterior à organização dos Estados nacionais atuais. O território dos **Guarani** – *guarani retã* – também é anterior à criação e à conformação dos principais países e de suas fronteiras, de fato muito recentes (EMGC, 2016, p.9).

Embora o povo Guarani sofra ainda a invasão de seu território, o desrespeito à sua cultura e todo tipo de ameaças incessantes – contaminação por agrotóxicos, inaccessibilidade à água potável, dificuldades para obtenção de documentos civis, represálias da sociedade envolvente, exposição prejudicial das crianças nas escolas não indígenas, abuso como mão de obra barata nas cidades e agroindústria, entre muitas outras – os três países pesquisados incluem o reconhecimento da pré-existência Guarani em suas constituições, como segue: “esta pré-existência é reconhecida na Constituição da República Federativa do Brasil, de 1988, a Constituição da República do Paraguai, de 1992, a Constituição da Nação Argentina, de 1994” (EMGC, 2016, p.9).

A mobilidade ou migração Guarani se dá por vários motivos, principalmente os motivos intimamente ligados com sua cultura, como a busca da “terra-sem-mal”. Os males não se resumem à terra esgotada ou à paisagem desértica; à doenças, morte por fome ou epidemias. Na atualidade os piores males são os causados pela “invasão e destruição de sua terra, a ameaça contra seu modo de ser, a expulsão, a discriminação e o desprezo que vieram com a chegada de “outros”, dos colonos e dos fazendeiros, sojicultores, usineiros e petroleiros (EMGC, 2016, p.10)”. Males compartilhados pelos Guarani nos três países, sem exceção.

A terra para o Guarani é um meio, e não um fim em si. Acumular riquezas

não faz sentido em seu *tekó*, seu “modo de ser, modo de estar, sistema, lei, cultura, norma, comportamento, hábito, condição, costume, como se entendia já antes da chegada dos espanhóis” (EMGC, 2016, p.12). Afirmam que não vivem para comprar terra, mas para usá-la conforme suas necessidades.

As palavras *yvy* e *tekohá* podem ser traduzidas por terra e território. Obviamente, a terra tem sua importância como meio de produção, no sentido de poderem manter-se como grupo, para assegurar a existência de todos os familiares, mas não para acumular riquezas.

O sentido da palavra *tekohá* é “um lugar de costume e de modo de vida”; é produto da cultura e também produz cultura (EMGC, 2016, p.12).

Melià (LOPES, 2016) complementa os conceitos de *teko porã*, *teko katu*, *teko marangatu* e *tekoha*, onde *teko porã* corresponde ao bem-viver, o *teko katu* ao modo de ser autêntico, e *teko marangatu* ao modo de ser religioso. E a partir destes *teko* se origina o *tekoha*:

Sobre o *tekohá*, tenho escrito alguns trabalhos que identificam o *tekohá* como território cultural, o lugar que produz e onde se produz um determinado modo de ser que é o guarani: “sem *tekohá* não há *tekó*”.

Portanto, o importante para o Guarani não é um pedaço de terra, mesmo muito grande, mas uma terra que assegure as condições do bem-viver, do *tekó porã* (LOPES, 2016, p.294).

Na região da Tríplice Fronteira, os *tekoha* se distribuem às margens dos rios Paraná e Iguaçu, entre Brasil, Paraguai e Argentina, e do imenso lago formado pela Usina Hidrelétrica de Itaipu Binacional, que abrange vários municípios. Muitos destes municípios no oeste do estado do Paraná abrigam vários *tekoha*, dentre eles quatro que fazem parte desta pesquisa.

Após a inundação do lago no início dos anos 1980, quase quarenta aldeias foram dispersas sem realocação adequada. As três TI – Terras Indígenas compradas por Itaipu e designadas pela FUNAI - Ocoy, Añetete e Itamarã nunca comportaram todas as famílias desalojadas, e com o crescimento das famílias, o problema de espaço se agrava. Desta forma, e no “modo Guarani de ser”, famílias buscam por “novos” espaços – ainda que esses espaços sejam ancestrais e desde sempre ocupados pelo Povo Guarani. Com a formação do lago para a hidrelétrica, somaram-se dois problemas: pessoas desalojadas e terra submersa (SANTANA, 2019).

Terras invadidas, aldeias atacadas por latifundiários, assassinatos, envenenamentos por agrotóxicos, discriminação, marginalização, racismo e desprezo por parte da sociedade envolvente são enfrentamentos cotidianos dos vários povos indígenas, à medida que os interesses imobiliários e a agroindústria avançam contra seus

territórios. O mesmo acontece com o Povo Guarani desta pesquisa, ainda que soluções paliativas tenham sido oferecidas, como a aldeia urbanizada e a insistência em encaixar o indígena nas regras da sociedade civil, o operário.

Observação importante fez Melià acerca do conceito de interculturalidade, o que faz questionar quanto de “intercultural” a sociedade invasora tem sido:

Interculturalidade é um termo conceitualmente bom, um conceito válido; entretanto, muito enganoso. Por que enganoso? Porque falamos de interculturalidade e de fato nós oferecemos ao negro, ao índio, ao Outro, oportunidades para que estes possam cursar a nossa cultura, isto é, levamos o que nós consideramos médio ou inferior para eles. Oferecemos fórmulas para assimilar o outro ao nosso modo de ser e isso chamamos de interculturalidade. Não se trata de um verdadeiro ato de escuta do outro; apenas possibilitamos um diálogo conosco, mas não estamos prontos para ouvir. Interculturalidade seria nós dialogarmos também com eles, precisaríamos escutar o outro, mas tal fato não acontece. Interculturalidade não é abrir o caminho para o índio aprender português; interculturalidade seria o Brasil inteiro saber uma língua indígena pelo menos. Se de fato existisse interculturalidade, a nossa própria mentalidade aceitaria outros sistemas de vida e outros costumes. Nesse sentido, o índio é muito mais aberto, mais intercultural, porque facilmente passa a nos entender, mas nós dificilmente o entendemos. Se a discriminação continuar, não teremos dado o menor passo em matéria de interculturalidade (LOPES, 2016, p.296).

A ideia original deste projeto surgiu quando fiz a pós-graduação em Gastronomia: História e Cultura. Percebi a necessidade de se conhecer os alimentos autóctones ou nativos das Américas, e impreterivelmente as culturas que os desenvolveram, haja vista que não há especial cuidado neste tema nos cursos de gastronomia, na disciplina Cozinhas das Américas.

Para se conhecer um alimento, há que se conhecer sua história e quem foram os responsáveis por torná-lo “comida”. Não me parece óbvio que retirando a raiz da mandioca do solo, descascando, ralando, lavando, fermentando, assando eu estaria neutralizando seu “veneno”, o ácido cianídrico, e a estaria transformando em um alimento nutritivo. Milênios de conhecimentos e sabedoria permitiram que populações ao redor do mundo obtivessem alimentos na natureza. Da mesma forma, há saberes inestimáveis com as populações pré-colombianas das Américas.

Cozinhar é o que diferencia a espécie humana dos outros animais.

Os estudos em gastronomia visam contextualizar culturalmente a abordagem da alimentação, considerando todos os aspectos e motivações que envolvem o consumo de um alimento. Desta forma, hábitos alimentares, incluindo o gosto, que são aprendidos socialmente, formam a cultura alimentar.

A partir do domínio do fogo e da produção de utensílios, a alimentação foi

transformada.

A expressão culinária de um povo sintetiza sua história, sua situação geográfica, sua sociedade, suas crenças, portanto sua identidade.

Hábitos alimentares e identidade social estão profundamente ligados. A identidade cultural irá se apoiar em um patrimônio constituído de um território e de bens essenciais. Sua expressão ritual terá o poder de integrar quem a compartilha e de separar quem a rejeita. A identidade cultural se expressa no grupo quando compartilham o mesmo espaço e os mesmos hábitos, que são transmitidos a cada geração.

A identidade social e a identidade cultural são permeáveis, pois os contatos e as trocas podem modificá-las.

O objetivo da pesquisa sobre a Gastronomia Guarani foi investigar a relação entre a cultura culinária autóctone e a cultura culinária atual praticada em aldeias na tríplice fronteira Brasil, Paraguai e Argentina, sob vários aspectos, tais como os alimentos autóctones, estrangeiros, e formas de obtenção e preparo descritos nas fontes documentais. A partir dos dados obtidos identificar motivações da permanência e/ou da mudança desta cultura alimentar em aldeias Guarani com o impacto do processo colonial.

A metodologia desta pesquisa recorreu a fontes documentais e bibliográficas sobre os dois primeiros séculos coloniais, nas quais identifiquei a cultura alimentar Guarani nos relatos de cronistas, jesuítas, antropólogos, etnógrafos, historiadores entre outros. A pesquisa bibliográfica em antropologia, etnografia, história e gastronomia visou conhecer aspectos culturais e alimentares Guarani e suas transformações refletidas na atualidade.

A pesquisa de campo foi frustrada pela pandemia de Covid-19. Restou aproveitar o material que tinha das visitas que fiz a algumas aldeias, bem como muitos livros sobre a cultura Guarani que comprei em minhas idas ao Paraguai. Com todas as bibliotecas fechadas, foram as inúmeras e incansáveis buscas na internet que forneceram muito do material que utilizei.

Para atingir o objetivo da pesquisa sobre gastronomia Guarani, principalmente na região sul, foi necessário um verdadeiro garimpo em fontes históricas para identificar informações sobre a alimentação deste povo, e desta forma traçar um perfil cultural alimentar que referenciasse hábitos anteriores ao processo de colonização, aos hábitos que permaneceram nos dias atuais.

Nesta busca por documentos dos dois primeiros séculos de colonização da região sul, narrados por exploradores ou jesuítas, descobri ser mais abundante a

descrição da região norte, nordeste e sudeste do Brasil.

Por volta de 1516 quando iniciaram a exploração do Atlântico Sul, portugueses e espanhóis que rumavam ao Rio da Prata faziam escalas na região limítrofe entre as possessões das duas coroas, definidas no Tratado de Tordesilhas de 1494, onde hoje estão as cidades de São Vicente e Cananeia no estado de São Paulo, e na costa de Santa Catarina, então território espanhol.

A fonte mais relevante que encontrei de relatos da região sul do Brasil, e que descreveu o Povo Guarani, foi a carta do jesuíta Jerónimo Rodrigues que seguiu em missão evangelizadora nas aldeias litorâneas no período de 1605 a 1607. Seu contato com os Guarani chamados de “Carijós”, produziu uma espécie de diário de viagem que demonstra o choque cultural entre o jesuíta e os indígenas. Foi possível identificar em seus relatos a alimentação, cultivo, coleta, caça e pesca, bem como técnicas de preparo de alimentos encontrados nessas aldeias.

Após quase cem anos de exploração desta região como escala de abastecimento para europeus navegadores, nota-se um contraste comportamental dos indígenas entre as descrições do intendente Enrique Montes em 1526/1527 e a dos jesuítas da missão de 1605/1607. De grupos prestativos e produtivos, os Guarani tornaram-se arredios e nada colaborativos. Aprenderam com os invasores a “negociar”. Nada mais era entregue “de graça”.

Relatos do jesuíta anônimo nas missões paraguaias lembram a motivação inicial para a aceitação dos exploradores pelos Guarani, o “parentesco”, que objetivava associações; percebendo que eram considerados “empregados”, os Guarani mudaram seu comportamento.

A partir da fundação das primeiras missões jesuíticas espanholas em 1609 onde se encontra o Paraguai, e expandida para a região hoje compreendida entre Argentina e Brasil, foram produzidos documentos que descrevem os primeiros contatos entre estrangeiros e o Povo Guarani e a cultura ameríndia na Tríplice Fronteira, e entre estes documentos estão as cartas ânuas.

As fontes e documentos de pesquisa não têm a alimentação como objeto central, e os registros que se têm são produzidos por e com olhares estrangeiros, não há a outra versão - a indígena - para estas mesmas narrativas.

Dentre o material pesquisado, encontrei no Paraguai diversas fontes sobre a Cosmovisão Guarani, e documentos importantes recentes, produzidos no Brasil, pela Equipe Mapa Guarani Continental (EMGC).

O Povo Guarani se identifica em subgrupos, apresentando diferenças culturais e linguísticas entre si. No Brasil visitei aldeias Avá-Guarani. Na Argentina visitei os Mbyá-Guarani e encontrei-os na região das Missões no Paraguai. Vale ressaltar que por ser uma cultura oral, a escrita Guarani foi desenvolvida em vários contatos, desta forma, há várias grafias para as mesmas palavras, e por isso considerei as grafias conforme a fonte que utilizava.

Foi abordada na pesquisa que a memória em si não reconstrói passado. Mas o passado é reconstruído a partir das questões levantadas no presente. O tempo é um componente inseparável do conceito de memória, e pode ser concebido como evolução ou como devir.

A Cosmovisão Guarani expressa e transmite seus valores e sua cultura oralmente, em encontros frequentes na Opy. Como praticantes assíduos da memória, foram justamente a memória e a palavra que garantiram a preservação cultural deste povo.

A memória nos capacita viver em grupos e viver em grupos nos capacita viver a memória. E desta forma, a relação memória-identidade-tempo garantiram a perpetuação do *Ñande reko*, ou o modo de ser Guarani através da palavra. Esta prática da cultura oral do povo Guarani permitiu que ao longo de mais de 500 anos mantivessem seus valores e sua essência cultural apesar e contra todo tipo de violações que sofreram e sofrem.

*Ñande reko* pode ser traduzido como “modo de ser”, mas não se resume a isto.

*Ñande reko* pode significar “cultura e identidade inegociáveis”.

Na tentativa de conceituar o “modo de ser Guarani” ou o *ñande reko*, observa-se que cada autor faz sua abordagem segundo seu campo de pesquisa, de atuação ou de conhecimento. Utilizando-se desta variedade de abordagens, é possível construir ou complementar um panorama mais abrangente na intenção de compreender o amplo contexto do *ñande reko*. A Cosmovisão Guarani deve ser considerada se se quer chegar a essa compreensão. E a importância que as pessoas desta cultura dão para a palavra, que é inspirada e pronunciada, deve ser observada.

A Equipe Mapa Guarani Continental (2016, p.6) descreve perfeitamente a resiliência do Povo Guarani:

De maneira criativa, os **Guarani** atualizam e desenvolvem novos modelos de assentamentos em áreas de seu território ancestral, o que lhes permite seguir reproduzindo suas relações sociais, mesmo que em condições, às vezes,

extremamente adversas, como no Brasil. Os conhecimentos sobre o meio ambiente e sobre outras populações tão diversas com as quais convivem, permitem aos **Guarani** ampliar sua capacidade de compreender o mundo em sua transformação e encontrar novas perspectivas e desenvolver práticas de atuação de acordo com as necessidades atuais de suas comunidades.

Não são somente testemunhas de tempos passados, mas, sim, protagonistas do presente e construtores do futuro. Seus caminhos de liberdade nos convidam a entrar num movimento que não é exclusivo deles, mas é também de todos aqueles que não se conformam com o modelo econômico predador que ameaça a terra e destrói a convivência entre todos os humanos e outros tipos de seres com os quais dividimos a existência na terra. Com eles nos sentimos mais humanos, que é o significado da palavra *ava* na sua língua: homem, pessoa.

Descobri que mergulhar na cosmovisão Guarani ou *ñande reko* é, ao mesmo tempo, descobrir um mundo completamente novo e muitas vezes também um mundo sonhado - onde comunidade, comunhão e comunitário são práticas. Ousar permitir-me ver com olhos ancestrais foi uma grata surpresa.

A gastronomia Guarani, sua culinária e cultura, estão intimamente ligadas à sua cosmovisão, onde se pode observar maior atenção e cuidados quando se trata de seus alimentos tradicionais ou a quê refeição se destinam. Embora consumam variados tipos de alimentos, inclusive industrializados, nota-se que os alimentos tradicionais, incluindo sua forma de preparo, são repetidos e respeitados principalmente quando há cunho ritual. Como visto na pesquisa, atingir o *aguyje* é o objetivo Guarani.

*Aguyje* (a perfeição do ser) é o objetivo Guarani de tornar-se divindade pois são descendentes dos deuses. “Só é alcançado se corpo e alma estiverem “perfeitos”, pois não é apenas a alma que “vai” para a morada dos deuses, o corpo precisa “ir” junto”. *Orérembiu*, ou comida tradicional Mbyá-Guarani, somente poderá ser preparada seguindo estas regras. “*Orérembiu* constitui um sistema culinário relacionado e determinante das demais vivências culturais dos Mbyá-Guarani” (TEMPASS, 2010, p.187).

O *aguyje* é um condutor para a escolha do alimento segundo sua finalidade e/ou ocasião de consumo.

A cultura alimentar Guarani, em sua multiplicidade de técnicas de obtenção de alimentos, equipamentos e variedade de itens consumidos, demonstra o domínio que possuíam do ambiente em que viviam para a manutenção e prosperidade de seu povo. Acumularam conhecimentos e técnicas que propiciaram mais que subsistência, uma vida farta e sustentável. A memória social é a responsável pela continuidade desta cultura e a transmissão destes conhecimentos.

É possível observar na pesquisa determinados alimentos que são os mesmos desde o início dos tempos coloniais. Inclusive a finalidade, a obtenção e o modo de preparo, como por exemplo o milho, a mandioca e a batata-doce. Nos relatos jesuítas e no observado em aldeias atuais vemos os mesmos alimentos produzidos e preparados da mesma forma.

Das práticas Guarani ancestrais, como a caça e a coleta, ainda que apreciadas, só ocorrem onde há condições ambientais e territoriais para isso, o que tem se tornado cada vez mais inviável nas aldeias da Tríplice Fronteira.

Para o cultivo também dependem de espaço disponível, embora sempre produzam, principalmente o milho, por questões rituais. Mais que alimento, o milho integra o próprio Guarani em sua cultura e cosmovisão.

No tópico “A cozinha Guarani e o fogo” foi possível observar a importância do fogo à lenha na cultura Guarani. O fogão a gás, entre outros, não substituiu o fogo no chão. Se há um espaço para a cozinha, este destina-se mais a proteger o fogo, pois em qualquer espaço ao ar livre se pode construir um fogão.

Além do fogo/fogão/fogueira servir para preparar alimentos, tem como finalidade o aquecimento e proteção da família, pois no ato de defumar, a fumaça preserva sementes e espanta maus espíritos.

O fogo é elemento integrador na cultura Guarani.

Ainda que cozinhar seja a tarefa das mulheres, elas recebem ajuda masculina. Conversei inclusive com rapazes que confirmaram que gostam de cozinhar.

As refeições ocorrem ao longo do dia sem horário ou especificidade. Come-se quando se sente fome. Também cuidam para que as primeiras refeições sejam mais substanciais, com maior quantidade e variedade de alimentos, e que ao longo do dia vão se tornando refeições mais leves, como me contou uma das cozinheiras da aldeia.

No decorrer do tempo e dos contatos Guarani houve também assimilação de ingredientes estrangeiros como a farinha de trigo que é utilizada em preparações indígenas em substituição às farinhas de milho e de mandioca. Substituição favorecida pelo fato de ter preço baixo em relação às outras farinhas e ser encontrada facilmente nos mercados.

Produtos originalmente Guarani como a erva mate e a stevia também foram citados na pesquisa. A erva-mate e sua importância nas bebidas tererê ou mate, e a stevia que é um adoçante consumido mundialmente por suas características nutricionais.

Embora o povo Guarani esteja presente em várias regiões do Brasil e

outros países da América do Sul, a escolha pela Tríplice Fronteira foi minha presença ali, por ocasião dos estudos e contatos com as comunidades Guarani locais, facilitadas pela UNILA.

Nas aldeias visitadas no Brasil e na Argentina pude identificar a importância de certos alimentos para a cultura Guarani, como o milho, a mandioca, a batata doce, o feijão, as abóboras, o mel. Acompanhei também a produção de refeições *juruá*, ou seja, arroz, frango, cebola entre outros ingredientes que não são autóctones. Mas pude acompanhar também a produção de alimentos da cultura Guarani, creio, para serem servidos em ritual, no Tekoá Itamarã.

Não visitei aldeias no Paraguai, porém observei alimentos da cultura Guarani no cotidiano paraguaio, como chipa, mbeju e erva-mate.

Nas visitas que fiz nas aldeias, em todas elas tive a oportunidade de ver a expressão da cultura Guarani como em armadilhas de caça montadas, alimentos sendo preparados, objetos de pesca, danças, músicas, moradias, casas de reza, e a própria conformação do *tekoha*.

Considero atingido o objetivo da pesquisa sobre a Gastronomia Guarani, na investigação da relação entre a cultura culinária do início colonial e a cultura culinária atual nas aldeias, com a permanência de alimentos, técnicas e culinária seculares, concomitante a ingredientes e alimentos estrangeiros e inclusive industrializados, embora trata-se de uma pequena amostra de um imenso campo de pesquisa aguardando por outros pesquisadores.

Pude identificar a principal motivação da permanência da cultura Guarani, inclusive na alimentação: sua cosmovisão.

Apesar de todo tipo de violência sofrida, a Cosmovisão Guarani é a responsável pela existência e persistência do próprio povo Guarani.

A expressão do *ñande reko* ou *teko* reafirma a supremacia Guarani em território Guarani.

A Cosmovisão Guarani, seu *ñande reko* ou *teko*, regem a permanência da Cultura do Povo Guarani.

Aguyjevete.

## REFERÊNCIAS

### Fontes:

CARDIM, Fernão. **Tratados da terra e gente do Brasil (1583-1601)**. Introduções e notas de Baptista Caetano, Capistrano de Abreu e Rodolpho Garcia. Rio de Janeiro: Editores J. Leite & Cia, 1925. 434p. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/4788> Acesso em: 09 mar 2020.

DE ANGELIS, Pedro. **Jesuítas e bandeirantes no Guairá (1549-1640)** . Manuscritos da Coleção De Angelis Vol. I. Introdução, notas e glossário por Jaime Cortesão. Biblioteca Nacional, Divisão de obras raras e publicações, 1951. Disponível em: <http://bndigital.bn.br/projetos/angelis/exposicao2.html> Acesso em 26 out 2021.

LEITE, Serafim. **Novas cartas jesuíticas: de Nóbrega a Vieira**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1940. 344p. Disponível em: <https://bdor.sibi.ufrj.br/handle/doc/278> Acesso em 06 mar 2020.

MONTOYA, Antonio Ruiz de. **Conquista Espiritual** Hecha por los Religiosos de la Compañia de Iesus, en las Provincias del Paraguay, Parana, Uruguay y Tape. Madrid, Imprenta del Reyno, 1639. BBM – Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/2595?locale=en> Acesso em: 18 fev 2020.

MONTOYA, Antonio Ruiz de (1585-1652). **Tesoro de la lengva gvarani** - Compuesto por el padre Antonio Ruiz de la Compañia de Jesus. Dedicado a la Soberana Virgen Maria. Editor: Iuan Sanches, Madrid, 1639. 407 f. BBM – Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/4922> Acesso em 26 out 2021.

### Outras fontes consultadas:

ANCHIETA, Padre José de. **Carta fazendo a descrição das innumeradas coisas naturaes**, que se encontram na província de S. Vicente hoje S. Paulo seguida de outras cartas inéditas escriptas na Bahia. Tradução do latim pelo professor João Vieira de Almeida; prefácio pelo Dr. Augusto César de Miranda Azevedo. São Paulo, Typ. da Casa Eclectica, 1900. xii, [3], 69, iip. Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo. Edição Commemorativa do 4º Centenário. BBM – Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin. Disponível em: [https://digital.bbm.usp.br/bitstream/bbm/4683/1/000600\\_COMPLETO.pdf](https://digital.bbm.usp.br/bitstream/bbm/4683/1/000600_COMPLETO.pdf) Acesso em 09 mar 2020.

CARTAS JESUÍTICAS II. **Cartas Avulsas 1550-1568**. Rio de Janeiro: Officina Industrial Graphica, 1931. BBM – Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin. Disponível em: [https://digital.bbm.usp.br/bitstream/bbm/4676/1/003816-2\\_COMPLETO.pdf](https://digital.bbm.usp.br/bitstream/bbm/4676/1/003816-2_COMPLETO.pdf) Acesso em: 09 mar 2020.

SALVADOR, Frei Vicente do. **História do Brasil 1500-1627**. Nova edição revista por Capistrano de Abreu. Editores-proprietários Weiszflog Irmãos, São Paulo e Rio, 1918. BBM – Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/4515?locale=en> Acesso em 02 abr 2020.

### Fontes Guarani/vídeos:

VOGADO, Vicente Ava Ñengavyju. **Yjára** – A guardiã das Águas. Transcrição e tradução: Mário Ramão Villalva Filho. UNILA: Projeto de Extensão Educomunicação e Cultura Guarani. UNIOESTE: PPGDRS – Programa de Pós-Graduação Desenvolvimento Rural Sustentável. Foz do Iguaçu – PR, 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=aKYxFRBIOuA&t=15s> Acesso em: 03 out 2020.

VOGADO, Vicente Jagavyju. **Avati Michy** - Cozinhar Milho sem óleo. Edição e tradução: Mário Ramão Villalva Filho. UNILA: Projeto de Extensão Educomunicação e Transculturalidade Guarani no Oeste do Paraná. UNIOESTE: PPGDRS – Programa de Pós-Graduação Desenvolvimento Rural Sustentável. Equipe EDUCOM.GUARANI. Aldeia Añetete – PR, 2018. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=aNjje7MV388&t=2s> Acesso em 03 out 2020.

### Fontes/vídeos:

GAGNEBIN, Jeanne Marie. **Memória**. Entrevista com Jeanne Marie Gagnebin, Profa. de Filosofia PUC/SP, Livre-docente em Teoria Literária UNICAMP. Entrevista gravada em 2009. Programa complementar à disciplina Ética e Cidadania <https://goo.gl/VOzLbZ> do curso de Pedagogia Univesp / Unesp <https://goo.gl/7sghy2> Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=b\\_v0-t2vnWY](https://www.youtube.com/watch?v=b_v0-t2vnWY) Acesso em: 16 ago 2019.

ROCHA, Junior. **Agricultura indígena**. Reportagem: Caminhos do Oeste, 06 fev 2017. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=8IXysebtd7M> Acesso em 07 jul 2021.

### Bibliografia:

AGRONEGÓCIOS.EU. O mapa que mostra a origem do que comemos. **Hortofruticultura & Floricultura**, 19 junho 2016. Disponível em: <http://www.agronegocios.eu/noticias/o-mapa-que-mostra-a-origem-dos-alimentos-que-comemos/> Acesso em 12 ago 2021.

ALCÂNTARA, Gustavo Kenner; OMOTO, João Akira; ARAUJO JR., Julio José; RAMOS, Luciana Maria de Moura (organizadores). **AVÁ-GUARANI**: a construção de Itaipu e os direitos territoriais. Brasília: ESMPU, 2019. 188 p. Disponível em: [http://www.mpsp.mp.br/portal/page/portal/documentacao\\_e\\_divulgacao/doc\\_biblioteca/bibli\\_servicos\\_produtos/BibliotecaDigital/BibDigitalLivros/TodosOsLivros/Ava-Guarani.pdf](http://www.mpsp.mp.br/portal/page/portal/documentacao_e_divulgacao/doc_biblioteca/bibli_servicos_produtos/BibliotecaDigital/BibDigitalLivros/TodosOsLivros/Ava-Guarani.pdf) Acesso em 16 set 2021.

ALMEIDA PRADO, João Fernando de. **São Vicente e as Capitanias do Sul do Brasil, as origens (1501-1531)**: história da formação da sociedade brasileira. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1961. 514p. Disponível em: <https://bdor.sibi.ufrj.br/handle/doc/362> Acesso em 13 abr 2020.

ASSMANN, Jan. Communicative and cultural memory. In: ERLI, Astrid; NÜNNING, Ansgar (Ed.). *Cultural memory studies: an international and interdisciplinary handbook*. Berlin; New York: De Gruyter, 2008. p. 109-118. Memória comunicativa e memória cultural. Tradução: Méri Frotscher, **Revista História Oral**, v. 19, n. 1, p.115-127, jan./jun. 2016.

BALLIVIÁN, José Manuel P. Palazuelos; PALAZUELOS, Alexandra Carvalho P. de (org.). **Moradia indígena e seus entornos** – Territórios Kaingang e Guarani – Região Sul. São Leopoldo: Oikos; Comin, 2014. 240p.

BARBIERI, Rosa Lía; STUMPF, Elisabeth Regina Tempel (editoras técnicas). **Origem e evolução de plantas cultivadas**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. 909p. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/117197/1/Origem-e-Evolucao-de-Plantas-Cultivadas-Baixa.pdf> Acesso em 05 mar 2021.

BOTELHO, João Bosco; COSTA, Hideraldo Lima da. Pajé: reconstrução e sobrevivência. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**. Vol.13 no.4 Rio de Janeiro Oct/Dec. 2006. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-59702006000400009&script=sci\\_abstract&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-59702006000400009&script=sci_abstract&tlng=pt) Acesso em: 22 abril 2021.

BREEN, Benjamin. Meio ambiente e trocas atlânticas. p.245-276. In: CAÑIZARES-ESGUERRA, Jorge; FERNANDES, Luiz E. O.; MARTINS, Maria Cristina B. (orgs.). **As Américas na primeira modernidade (1492-1750)** 1ª ed. Curitiba: Editora Prismas, 2017.

BURKE, Peter; HSIA, R. Po-chia (organizadores). **A tradução cultural nos primórdios da Europa Moderna**. Tradução Roger Maioli dos Santos – São Paulo: Editora UNESP, 2009. 291p.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas Híbridas** – Estrategias para entrar y salir de la modernidad. México, DF: Editorial Grijalbo, S.A. de C.V., 1990.

CANESE, Natalia Krivoshein de; ACOSTA, Feliciano. **Ñe'ẽryru/Diccionario Guaraní - Español/Español – Guaraní**. Instituto Superior de Lenguas – Universidad Nacional de Asunción. Asunción: Ediciones y Artes S.A, 1997. Edición 2018.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CHAMORRO, Graciela. **Decir el Cuerpo: Historia y etnografía del cuerpo en los pueblos Guaraní** – Asunción: Tiempo de Historia, Fondec, 2009. 408p.

CRESTANI, Maraisa; BARBIERI, Rosa Lia; HAWERROTH, Fernando José; CARVALHO, Fernando Irajá Félix de; OLIVEIRA, Antonio Costa de. Das Américas para o Mundo - origem, domesticação e dispersão do abacaxizeiro. **Ciência Rural**, Santa Maria, v.40, n.6, p.1475-1483, jun, 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/cr/v40n6/a620cr2584.pdf> Acesso em 10 ago 2020.

ECHEVERRÍA, Olaya Sanfuentes. Europa y su percepción del Nuevo Mundo a través de las especies comestibles y los espacios americanos en el siglo XVI. Instituto de Historia Pontificia Universidad Católica de Chile. **Historia**. No 39, Vol. 2, julio-diciembre 2006.

P.531-556 Disponível em: [https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0717-71942006000200006&script=sci\\_arttext&tlng=p](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0717-71942006000200006&script=sci_arttext&tlng=p) Acesso em 20 out 2020.

EMGC. Equipe Mapa Guarani Continental, **Campanha Guarani**, 2016. Disponível em: <http://campanhaguarani.org/guaranicontinental/> Acesso em 19 out 2020.

FAUSTO, Carlos. **Os índios antes do Brasil**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000. Disponível em: <https://lelivros.love/book/baixar-livro-os-indios-antes-do-brasil-carlos-fausto-em-pdf-epub-e-mobi-ou-ler-online/> Acesso em 06 nov 2020.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **A história da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**; uma história da gastronomia. 5a ed. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010. 205p.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

GONDAR, Jô; DODEBEI, Vera (orgs.). **O que é memória social?** Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria/Programa de Pós-Graduação em Memória Social da UNIRIO, 2005.

GONZÁLEZ, Juan Natalício. **Ideología Guaraní**. Asunción: Grupo Editorial Atlas, 2013. 120p.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras; ARNÁIZ, Mabel Gracia. **Alimentación y Cultura**: perspectivas antropológicas. 1ª ed. Barcelona: Editorial Ariel S.A., 2005.

IBARS, Margarita Miró. **Alimentacion y religiosidad paraguaya** – Chipa – Pan sagrado. Asunción: Servilibro, 2001.

\_\_\_\_\_. **Karu Reko**: Antropología Culinaria Paraguaya. Servilibro S.R.L. 2ª ed. Asunción, Paraguay, 2014.

KEESE, Lucas (organizador). **Arapyau - culinária Guarani SP**. Programa Aldeias. Versão digital, primeira edição, outubro de 2018.

LADEIRA, Maria Inês. ISA - Instituto Socioambiental. Povos Indígenas no Brasil. **Guarani Mbya**. 2018. Disponível em: [https://www.indios.org.br/pt/Povo:Guarani\\_Mbya](https://www.indios.org.br/pt/Povo:Guarani_Mbya) Acesso em 10 março 2020.

LÉVI-STRAUSS, C. **O pensamento selvagem**. Tradução: Tânia Pellegrini - Campinas, SP: Papirus, 1989.

LOPES, Danielle Bastos. Entre a Terra e o Céu Guarani: Uma Conversa com B. Melià. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 10, n. 2, p. 289-298, jul/dez 2016. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/EspacoAmerindio/article/view/69950> Acesso 20 dez 2020.

LOUREIRO, Antonio José Souto. A alimentação indígena. p.13-15. *In*: FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Editora Senac São Paulo: Editora Estúdio Sonia Robatto, 2001.

MARTÍNEZ, Graciela. **Poytáva** – Orígen y evolución de la gastronomía paraguaya. 1ª ed. - Asunción del Paraguay: Editorial Dos Maletas, 2017. 477p.

MATTO, Ana María Rivarola. **Tetãgua Rembi'u** – Comidas Paraguayas con Historias. Asunción: Editorial Servilibro, 2018. 190p.

MELIÀ, Bartomeu. **El “Modo de Ser” Guarani en la primera documentación jesuítica (1594-1639)**. Revista de Antropología. Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. Depto. De Ciências Sociais. Volume 24, São Paulo, 1981.

\_\_\_\_\_. **Camino Guaraní**: de lejos venimos, hacia más lejos caminamos. Guaraní Rape: mombyryngui niko jaju, mombyryvénte ko jaguata. Asunción: Imprenta Salesiana, 2016. 242p.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. A história, cativa da memória? Para um mapeamento da memória no campo das Ciências Sociais. **Rev. Inst. Est. Bras.**, SP, 34:9-24, 1992.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**; tradução de Letícia Martins de Andrade. – 2ª ed. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013. Tít. Original: Il cibo come cultura. 207 p.

PAIVA, Raquel Lucena; SANTOS, Patrícia Bilhalva dos, (Keretxu Mirim). **Tëbi'u eté**. Alimento Sagrado Guarani. Cultura, Identidade e Memória na Comida Típica Guarani. Associação Indígena Guarani Mboapy Pindó. Governo do Estado do Espírito Santo, Secretaria de Estado da Cultura (Secult), Fundo de Cultura do Estado do Espírito Santo (Funcultura). Aracruz, ES, BR, 2016. Disponível em: [https://issuu.com/raquellucenapaiva/docs/livro\\_receitas\\_tebiu\\_ete\\_148\\_5x210m](https://issuu.com/raquellucenapaiva/docs/livro_receitas_tebiu_ete_148_5x210m) Acesso em 10 out 2019.

PALACIO, Urbano; CINGIALE, Susana; HORNUNG, Roberto Ayala; AYALA, Patricia (compiladores). **La Botica de la Abuela Paulina** – Etnobotánica Mbya Guaraní. Madre Tierra. Intercontinental Editora. Asunción, Paraguay, 2013.

PANEGASSI, Rubens Leonardo. **O pão e o vinho da terra** – alimentação e mediação cultural nas crônicas quinhentistas sobre o Novo Mundo. São Paulo: Alameda, 2013. 212p.

PIMENTEL, F. A.; OLIVEIRA, S. M. G. de; DAMASCENO, M. J. R. Processamento de farinha de carimã. **Publicações Embrapa**. 2001. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/506684/processamento-de-farinha-de-carima> Acesso em: 09 fev 2022.

PIÑERO, Antonio Caballos. **Etnografía guaraní en Ruiz de Montoya**. Tesis de doctorado, Departamento de Antropología Social, Universidad de Granada. Editor: Editorial de la Universidad de Granada, 2011. Disponível em: <file:///C:/Users/solsu/OneDrive/%C3%81rea%20de%20Trabalho/MONTOYA%20Tese.pdf> Acesso em 26 out 2021.

ROCHA, Fernando Goulart. *Gastronomia: Ciência e Profissão*. **ABA** - Arquivos brasileiros de Alimentação, Recife v.1 (1):3-20, mai./jun., 2015 Disponível em: [http://www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA/article/view/417/pdf\\_1](http://www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA/article/view/417/pdf_1) Acesso em 04 nov 2021.

SANTANA, Renato. CIMI – Conselho Indigenista Missionário. **Nova ação de despejo no oeste do PR**: desta vez, Itaipu tenta desalojar os Avá-Guarani da aldeia Yva Renda. 04/04/2019. Disponível em: <https://cimi.org.br/2019/04/nova-acao-de-despejo-no-oeste-do-pr-desta-vez-itaipu-tenta-desalojar-os-ava-guarani-da-aldeia-yva-renda/> Acesso em 17 set 2021.

SOMMERMAN, Américo. **Inter ou Transdisciplinaridade?** Da fragmentação disciplinar ao novo diálogo entre os saberes. São Paulo: Paulus, 2006. 75p.

SOUZA, José Otávio Catafesto de. O sistema econômico nas sociedades indígenas Guarani pré-coloniais. Artigos. **Horizontes antropológicos**. Scielo Brasil. 8 (18) Dez 2002. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ha/a/vsrntpXSFx7D6L3VqrRFRrz/?lang=pt> Acesso em: 10 fev 2022.

SOUZA, L. S; FIALHO, J. F. **EMBRAPA Mandioca e Fruticultura**. Cultivo da Mandioca para a Região do cerrado. Janeiro 2003. Disponível em: [https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Mandioca/mandioca\\_cerrado\\_s/colheita.htm](https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Mandioca/mandioca_cerrado_s/colheita.htm) Acesso em: 14 jan 2020.

SUSNIK, Branislava. **Los aborígenes del Paraguay**. IV - Cultura Material. Museo Etnografico Andres Barbero. Asunción, Paraguay, 1982.

TEMPASS, Martín César. **“Quanto mais doce melhor”** – Um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani. 2010. 395p. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/teses/3.pdf> Acesso em: 21 jul 2019.

VIGARELLO, Georges. **O limpo e o sujo**: uma história da higiene corporal. Trad. francês: Monica Stahel. São Paulo: Martins Fontes, 1996. 297p.