

A distribuição de “cestas básicas” para os Mbyá-Guarani: impactos e representações¹

MÁRTIN CÉSAR TEMPASS

Doutorando em Antropologia Social – UFRGS

RESUMO: A alimentação humana não se limita à ingestão de simples nutrientes, mas, envolve também o consumo dos símbolos relacionados aos alimentos. O imaginário desempenha papel preponderante nas escolhas alimentares de cada grupo, determinando o que pode ou não pode ser ingerido. Tal aspecto, cultural, singulariza a alimentação das diversas sociedades. Cada grupo se alimenta em conformidade com a sua cultura. Contudo, a dimensão cultural é muitas vezes negligenciada pelos formuladores de políticas públicas referentes à alimentação. Assim, temos que “cestas básicas” são distribuídas a distintos grupos étnicos sem serem consideradas as diferenças culturais entre eles. O presente trabalho pretende analisar tal incongruência a partir da distribuição de “cestas básicas” para os Mbyá-Guarani, grupo indígena presente nas regiões Sul e Sudeste do Brasil que, por questões fundiárias, vem encontrando muitas dificuldades em manter as suas práticas alimentares tradicionais. Ao analisar a dinâmica alimentar deste grupo objetiva-se enfatizar as representações e os impactos que a alimentação diferenciada causa em sua ordem cultural.

PALAVRAS-CHAVE: Mbyá-Guarani; Alimentação; Dinâmica Alimentar.

Este trabalho foi motivado por uma situação que vivenciei em uma aldeia Mbyá-Guarani no ano de 2005. Enquanto estávamos sentados no pátio da aldeia, um interlocutor já bastante idoso proferiu um longo discurso sobre a situação de fome que sua família estava passando naquele momento. Ele e a família tinham “trabalhado duro”, plantando várias espécies em uma vasta área. Contudo, pela infertilidade do solo, a colheita ficou muito aquém do esperado e os alimentos não tardaram a acabar. Segundo este Mbyá-Guarani, havia duas semanas que ele e a família só comiam batata-doce e dentro de mais alguns dias nem batata-doce eles teriam mais. Mal ele acabou seu discurso e uma Kombi buzinou na entrada da aldeia. Ele foi, bem devagar, atender os visitantes e voltou, também devagar, com duas grandes sacolas repletas de alimentos, oferecidas por um órgão governamental. Fiquei imensamente feliz com a ajuda que, pensava, teria chegado na hora certa para eles. Mas o Mbyá-Guarani não esboçou o mínimo contentamento. Quando lhe inquirei sobre a ajuda recebida ele simplesmente respondeu: “é tudo comida de *juruá*” (brancos)².

¹ Trabalho apresentado na 26^a Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 01 e 04 de junho, Porto Seguro, Bahia, Brasil.

² Os Mbyá-Guarani utilizam o termo “*juruá*” para designar todos os indivíduos da sociedade envolvente, significando “homem de palavras vazias” e/ou “boca com cabelos” (FERREIRA, 2001; ASSIS, 2006).

Os Mbyá-Guarani são uma das três parcialidades étnicas que constituem, por critérios lingüísticos, os grupos Guarani presentes no Brasil³. As aldeias Mbyá-Guarani encontram-se estrategicamente localizadas em áreas onde as condições ecológicas propiciam a sobrevivência do grupo conforme os seus preceitos culturais (*ñandé rekó*⁴). Estas áreas, idealmente as ecologicamente mais preservadas, encontram-se esparsamente distribuídas – como ilhas entre a sociedade envolvente – sobre um vasto território que compreende quatro países: Brasil, Argentina, Paraguai e Uruguai. No Brasil as aldeias Mbyá-Guarani se concentram nas regiões Sul e Sudeste, estando presentes em todos os estados litorâneos destas regiões, do Rio Grande do Sul até o Espírito Santo⁵ (LADEIRA e MATTA, 2004; LINHARES e TEMPASS, 2007).

No Brasil, distribuídos em cerca de cem aldeias, vivem aproximadamente sete mil indivíduos Mbyá-Guarani, segundo dados de 2004. No entanto, este grupo étnico se caracteriza por sua constante mobilidade dentre as inúmeras aldeias do seu amplo território. Dificilmente um Mbyá-Guarani passa mais de cinco anos morando em uma mesma aldeia. Podemos estimar que, em média, os Mbyá-Guarani trocam seu lugar de habitação a cada dois anos. Além disso, eles estão sempre circulando entre as diversas aldeias em função de visitas a parentes, auxílio a mutirões, busca de sementes e/ou ervas medicinais, festas, trocas de objetos rituais, namoros, etc. Desta forma, mesmo “ilhadas” em meio as sociedades nacionais, as aldeias mantêm importantes relações entre si, baseadas na reciprocidade (LADEIRA e MATTA, 2004; LINHARES e TEMPASS, 2007).

Ocorre que, como em outros grupos indígenas, a sociedade nacional está se expandindo cada vez mais sobre os territórios ocupados pelos Mbyá-Guarani, degradando a natureza e diminuindo a área das aldeias deste grupo. Assim, mais acentuadamente no Brasil, muitas das aldeias dos Mbyá-Guarani não proporcionam mais as condições ideais para as atividades de caça, pesca, coleta e horticultura, fazendo com que os Mbyá-Guarani acionem outras estratégias, que não as tradicionais, para a obtenção de seus alimentos⁶. Contudo, não obstante as novas estratégias, muitas vezes os Mbyá-Guarani dependem da ajuda de governos

³ As outras duas parcialidades étnicas dos Guarani são os Kayová e os Nandevá. Os primeiros também podem ser chamados de Paĩ Tavyterã, e os segundos também são conhecidos pelos nomes de Xiripá ou Avá-Xiripá. Esta categorização em diferentes parcialidades étnicas ocorre em função de diferenças de dialeto, de costumes e de práticas rituais (LADEIRA e MATTA, 2004).

⁴ Segundo Meliá (1989), a expressão mais cabal da identidade e diferenciação dos guarani é o *ñandé rekó*, ou simplesmente *teko*, que significa: “nosso modo de ser, nosso modo de estar, nosso sistema, nossa lei, nossa cultura, nossa norma, nosso comportamento, nosso hábito, nossa condição, nossos costumes” (MELIÁ, 1989, p. 293).

⁵ Ladeira e Matta (2004) assinalam a existência de algumas famílias Mbyá-Guarani dispersas também nos estados brasileiros de Tocantins e Pará.

⁶ Sobre as estratégias para obtenção de alimentos não-tradicionais cf. Tempass (2005; 2006).

e/ou Organizações Não-Governamentais (ONGs), através da doação de cestas básicas, para se alimentarem.

Na maioria dos casos, as migrações Mbyá-Guarani são motivadas por ordens divinas, reveladas através dos sonhos. Mas, estes sonhos nem sempre revelam o novo destino deles, revelam apenas que devem partir da aldeia onde moram. Assim, muitos Mbyá-Guarani deixam as suas aldeias sem um destino certo e ficam “parando” em locais provisórios à espera do sonho que revele o seu destino definitivo (LINHARES e TEMPASS, 2007). Como afirma um informante de Rodriguez (1999, p. 176): “não sei porque viajo, quem sabe é Ñanderú”. Para os Mbyá-Guarani, *Ñanderú* (principal divindade) criou este mundo ao “caminhar” (*oguatá*) sobre ele. E *Ñanderú* deixou para os seus filhos, os Mbyá-Guarani, este ensinamento. Eles precisam “caminhar”. A caminhada é uma fonte de alegria para esse grupo, pois é agir como uma divindade⁷ (RODRIGUEZ, 1999).

Como um apoio para estas “caminhadas” os Mbyá-Guarani mantêm uma série de acampamentos, do tipo “beira-de-estrada”, onde se estabelecem provisoriamente até conseguirem chegar ao seu verdadeiro destino. Nestes acampamentos, estrategicamente localizados, não é possível a caça, a pesca, a coleta e/ou a horticultura, sendo que os Mbyá-Guarani sobrevivem da produção de artesanato e da doação de alimentos, com ênfase nesta última. Também nos casos em que os Mbyá-Guarani “entram em uma terra nova”, estabelecendo uma nova aldeia, as cestas básicas doadas são de fundamental importância até que eles possam colher os alimentos de suas roças.

Assim, os acampamentos de “beira-de-estrada” e as aldeias recém estabelecidas constituem casos extremos de dependência dos Mbyá-Guarani aos alimentos fornecidos pela sociedade envolvente na forma de cestas básicas. Por esta razão, apesar de eu ter efetuado trabalhos etnográficos em várias aldeias Mbyá-Guarani desde 2004, concentrei a coleta de dados para o presente trabalho em quatro áreas ocupadas pelos Mbyá-Guarani: 1) acampamento do Lami, em Porto Alegre/RS; 2) acampamento do Petim, em Guaíba/RS; 3) aldeia nova do Aracuã (também conhecida como “Cantagalo 3”) no limite entre os municípios de Viamão e Porto Alegre/RS; e 4) aldeia de Itapuã, no município de Viamão/RS. Esta última aldeia já tem cerca de oito anos, mas foi contemplada no trabalho etnográfico pela baixa qualidade do seu solo, que impossibilita a colheita satisfatória de seus alimentos, deixando os Mbyá-Guarani reféns dos donativos da sociedade envolvente. Pretende-se, em suma, analisar a dinâmica alimentar dos Mbyá-Guarani fomentada pelo recebimento das cestas básicas, as

⁷ Atualmente, o “caminhar” a que se referem os Mbyá-Guarani encontra-se em sentido figurado, posto que, na grande maioria dos casos, os deslocamentos são feitos através das linhas de ônibus, empregando os recursos monetários que eles conseguem com a venda de artesanato, aposentadorias e auxílios como a bolsa-família.

representações tecidas sobre os “novos” alimentos e o impacto que este novo modelo alimentar causou na cultura Mbyá-Guarani como um todo.

Segundo Claude Fischler, “... si no consumimos todo lo que es biologicamente comestible, se debe a que todo lo que es biologicamente comible no es culturalmente comestible” (FISCHLER, 1995, p. 33). Da imensa gama de alimentos que os seres humanos, enquanto onívoros, podem ingerir, desde cupins até baleias, apenas uma pequena parcela é eleita como comestível (HERNÁNDEZ a ARNÁIZ, 2005). Tal recorte passa pelo crivo da cultura. Isso porque não nos alimentamos simplesmente de nutrientes, mas também de imaginário. Conforme Lévi-Strauss (1979), a cozinha é universal, posto que todos os povos desenvolveram técnicas de transformação dos alimentos, mas, cada cultura fez isso de forma diferente, ao seu modo. Em outras palavras, cada cultura possui formas singulares de definir o que pode ser ou não ingerido como alimento, o que é um alimento bom e um alimento ruim, e cada cultura também desenvolveu formas específicas de cozinhar/preparar/servir seus alimentos. Assim, os Mbyá-Guarani possuem práticas alimentares bastante diferentes da sociedade envolvente que lhes fornece as cestas básicas.

Como ocorre na grande maioria dos grupos étnicos, os Mbyá-Guarani têm suas regras alimentares fortemente marcadas por preceitos cosmológicos. De forma resumida, a vida dos Mbyá-Guarani neste mundo é uma espécie de prova, que poderá os qualificar – ou não – para ascender à morada dos deuses e também se transformarem em deuses. Este estado divino pode ser alcançado ainda em vida, sem passar pela prova da morte, mas para tanto é preciso atingir primeiramente o *aguyje*, que é o estado de totalidade acabada, a perfeição, a maturidade, a plenitude do desenvolvimento de todo ser (CADOGAN, 1997).

Para se atingir o *aguyje* é preciso respeitar uma série de regras, dentre as mais importantes estão as alimentares. Ocorre que os Mbyá-Guarani recebem duas almas quando nascem, uma sagrada e outra telúrica. O *aguyje* é alcançado quando os Mbyá-Guarani conseguem expulsar completamente a alma telúrica dos seus corpos, prevalecendo, de forma total, a alma sagrada. Em outras palavras, através da sua alimentação correta os Mbyá-Guarani buscam a perfeição de sua alma. Mas, isso também passa pela construção de um corpo perfeito. Só existe alma perfeita em um corpo igualmente perfeito. Isso porque a alma sagrada se localiza no esqueleto dos Mbyá-Guarani, enquanto que a alma telúrica encontra-se na carne e no sangue de seus corpos. Através do respeito às regras alimentares os Mbyá-Guarani buscam diminuir a porção carne/sangue de seus corpos, diminuindo também o espaço da alma telúrica, afim de que a alma sagrada prevaleça. Assim, os Mbyá-Guarani classificam os seus alimentos em duas categorias: os do esqueleto e os da carne e do sangue. Os primeiros

devem ser consumidos, enquanto que os segundos devem ser evitados (TEMPASS, 2005; FERREIRA, 2001).

Em uma segunda dicotomização, que se sobrepõe à oposição esqueleto/carne e sangue, todos os alimentos tradicionais dos Mbyá-Guarani⁸, cultivados desde antes do contato com os *juruá* (brancos), são propícios para o consumo⁹. E, por outro lado, todos os alimentos que não são originários de sua cultura devem ser evitados, com especial ênfase aos alimentos industrializados dos *juruá*, como o sal, o açúcar branco, óleos vegetais, café, carne de gado e produtos industrializados. Cigarros e bebidas alcoólicas dos *juruá* também não devem ser consumidos. Em suma, o que vem de dentro é bom, o que vem de fora é ruim (TEMPASS, 2005).

A comida tradicional dos Mbyá-Guarani, tal como apresentada brevemente acima, não é mais posta em prática. A forma alimentar ideal atualmente reside apenas no plano dos discursos, sendo freqüentemente acionada quando se trata de pontuar as fronteiras étnicas de seu grupo. Em outras palavras, o discurso sobre a comida é um, mas as práticas são outras. Contudo, quando instigados a falar sobre os “problemas” alimentares atuais, os Mbyá-Guarani atribuem a sua dinâmica alimentar ao fato de a sociedade nacional ter “tirado” as terras deles e que nas poucas terras que lhes são reconhecidas as condições para a obtenção de alimentos (horticultura, caça, pesca e coleta) são precárias. Esse discurso predomina em todas as aldeias que visitei, mesmo nas aldeias com uma boa área de terras. Todos os meus interlocutores em campo, trocando em miúdos, atribuem exclusivamente aos brancos toda e qualquer mudança em seu sistema alimentar. A mudança foi imposta.

Nenhum Mbyá-Guarani com quem eu conversei soube afirmar com certeza o nome de alguma ONG ou entidade governamental que faz as doações de cestas básicas para eles. Na aldeia de Itapuã, alguns Mbyá-Guarani confundiram as comidas entregues como merenda escolar para a escola bilíngüe que lá funciona com as cestas básicas. Simplesmente chegam carros até a entrada da aldeia e distribuem os alimentos, sem informar de onde vem e para que servem. E, pelo que entendi, os indígenas não fazem nenhuma questão de descobrir isso. Para eles, os alimentos vêm dos brancos e ponto final. E vão ser utilizados por toda a comunidade de igual forma. Segundo informações dos próprios Mbyá-Guarani, as cestas básicas, também chamadas de “rancho”, são recebidas em períodos irregulares de tempo. Às vezes chegam

⁸ Os Mbyá-Guarani conservam uma série de espécies cultivadas secularmente que, na visão deles, só “eles” têm. Estas espécies representam um orgulho étnico para este grupo, em primeiro lugar porque têm origens divinas, em segundo lugar porque são exclusivas do grupo, e em terceiro lugar porque são, em suas categorias, “as mais doces do mundo” (TEMPASS, 2005).

⁹ Foi *Ñanderú*, principal divindade, que criou todas as plantas e animais para que os Mbyá-Guarani pudessem se alimentar. Isso significa que ao comer os alimentos tradicionais eles estão se alimentando com a criação divina. Cada animal ou planta tem sua “alma” com uma história mítica e uma posição precisa na cosmologia (FERREIRA, 2001; IKUTA, 2002).

dois ranchos por mês, mas em outros períodos as cestas básicas podem demorar dois ou três meses para chegar nas aldeias. Na aldeia do Petim, por exemplo, quando do último contato antes de finalizado este artigo, faziam quatro meses que os Mbyá-Guarani não recebiam nenhuma cesta básica, e na última vez que receberam foram apenas duas sacolas, uma cheia com latas de óleo de soja e a outra repleta de sabão.

Essa irregularidade dos ranchos quanto a quantidade e a variedade de produtos é outra questão que preocupa os Mbyá-Guarani. Tentei elaborar uma lista dos itens que compõem as cestas básicas distribuídas aos Mbyá-Guarani, mas desisti logo. É que um ingrediente que vem num rancho pode não vir no próximo. Os ingredientes que “quase sempre vem” são: farinha de trigo, arroz, feijão e macarrão. Mas a quantidade destes produtos é amplamente variável, cinco quilos em um mês podem virar dois quilos no próximo¹⁰.

Estas irregularidades preocupam muito os Mbyá-Guarani. Eles nunca sabem se os alimentos que ganharam serão suficientes. Ou seja, eles nunca sabem quando vão passar fome. Durante as conversas que tive com os Mbyá-Guarani sobre este assunto, eles tiveram a iniciativa de redigir um projeto, a ser protocolado junto aos órgãos de assistência aos indígenas, com uma série de reivindicações, e a primeira delas é cobrar a regularidade na distribuição, quantidade e variedade das cestas básicas. A idéia é que, independente da boa vontade das ONGs, o governo nunca deixe faltar os alimentos. Temos assim que, no passado, quando plantavam as suas roças sem os atuais problemas fundiários, os Mbyá-Guarani tinham uma regularidade – ou uma previsibilidade – na obtenção dos seus alimentos, que deixaram de ter quando passaram a depender das doações dos *juruá* (brancos).

Como mencionado acima, os Mbyá-Guarani cultivavam – e ainda cultivam nas áreas onde isso é possível – uma série de espécies vegetais, desde tempos imemoriais, que as suas divindades lhes deram exclusivamente para a alimentação de seu grupo étnico. É importante enfatizar que estas espécies “só eles têm”. Este é o caso do *avaxi eté* (milho), do *kumandá mbyá* (feijão), da *jety mandió* (batata-doce), entre muitas outras. Estas espécies tradicionais, se não cultivadas pelos Mbyá-Guarani, não podem ser obtidas de nenhuma outra forma. Não é possível, por exemplo, comprá-las no comércio. Tem-se assim que, independente de novas estratégias, de doações ou compras, os Mbyá-Guarani só podem manter rigorosamente sua alimentação se tiverem condições para plantar suas espécies.

Todavia, dentre os alimentos recebidos na forma de cestas básicas encontram-se vários ingredientes que são bastante próximos aos tradicionais deste grupo. Destaca-se

¹⁰ É possível perceber que as cestas básicas provem de várias ONGs e organismos governamentais. Excluídos os organismos governamentais, as ONGs não tem nenhuma obrigação de fornecer sempre uma cesta básica padrão e num intervalo de tempo determinado. Antes disso, as ONGs ajudam quando podem e com o que podem.

principalmente a farinha de milho, a farinha de mandioca e o feijão¹¹. Embora os Mbyá-Guarani sejam unânimes em afirmar que suas espécies tradicionais são muito mais gostosas que as variantes doados pelos *juruá*, estes ingredientes são empregados em uma série de pratos tradicionais deste grupo. Com a farinha de milho dos ranchos, por exemplo, eles preparam o *mbojapé* (pão), a *rorá* (farofa), o *mbejú* (tipo de tapioca), entre outros. Todos estes são pratos bastante emblemáticos da culinária Mbyá-Guarani. Eles são preparados exatamente da mesma forma como seriam preparados com o *avaxi cuí* (milho tradicional moído). Trata-se do “jeito” Mbyá-Guarani de cozinhar, mas com ingredientes de *juruá*¹².

Embora prefiram os pratos preparados com os alimentos tradicionais, as comidas preparadas com os ingredientes de *juruá*, mas do jeito Mbyá-Guarani, também são muito apreciados. A diferença de gosto é pouca e as técnicas e saberes empregados são os mesmos. Poderíamos dizer que o uso destes ingredientes em pouco – ou nada – afeta a alimentação dos Mbyá-Guarani se não fosse por um aspecto: o imaginário. Como destacado acima, as espécies tradicionais, criadas pelos deuses para o consumo dos Mbyá-Guarani, são recomendadas para o alcance do *aguyje*, para que os Mbyá-Guarani se tornem deuses. E por outro lado, para este mesmo fim, os alimentos de fora têm a sua ingestão desaconselhada. Tem-se assim na alimentação cotidiana dos Mbyá-Guarani, em suma, uma manutenção das práticas, mas uma alteração/inversão em seus significados. E, diante da especificidade do quadro, a única forma dos Mbyá-Guarani consumirem suas espécies tradicionais, alcançarem a perfeição e conseqüentemente se transformarem em divindades, é disporem de terras para cultivar.

Entre os alimentos das cestas básicas também se encontram ingredientes bastante estranhos às práticas culinárias tradicionais dos Mbyá-Guarani. Este é o caso, por exemplo, do arroz, da farinha de trigo, do açúcar, do macarrão e do óleo de soja. Embora estes alimentos sejam prejudiciais na concepção dos Mbyá-Guarani, eles passaram a ser consumidos em função do quadro de escassez dos seus alimentos tradicionais. Muitos autores já assinalaram que, mesmo em contextos de fome, as pessoas não “comem qualquer coisa”, permanecendo os tabus alimentares. Pessoas famintas, por exemplo, não comem seus cachorros, enquanto que em muitos países esta seja uma prática corrente. Contudo, inicialmente, os Mbyá-Guarani simplesmente substituíram seus ingredientes tradicionais pelos novos ingredientes fornecidos pelos *juruá*. Deste jeito, os novos alimentos foram, de forma lenta e gradual, incorporados às suas práticas alimentares. O arroz e o macarrão foram acrescentados aos cozidos com carne, que anteriormente os Mbyá-Guarani faziam com mandioca e batata-doce. O açúcar passou a ser empregado no lugar do mel. O óleo de soja no lugar da banha. Assim, ao menos

¹¹ O mesmo vale para os produtos que eles adquirem no comércio, como a batata-doce, a mandioca, a abóbora, etc.

¹² Para maiores informações sobre o “jeito” Mbyá-Guarani de cozinhar cf. Tempass (2005).

inicialmente, o uso dos ingredientes dos *juruá* não causou profundas rupturas nas práticas alimentares dos Mbyá-Guarani. Atualmente a maioria dos Mbyá-Guarani, principalmente os mais jovens, se declaram “acostumados” com a comida dos brancos, embora prefiram sua comida tradicional. Como afirmam Hernández e Arnáiz (2005) e Claude Fischler (1995), o gosto é construído, e a repetição da ingestão dos alimentos é fundamental para a formatação do gosto dos indivíduos. A necessidade, segundo os Mbyá-Guarani, fez com que eles tivessem que comer por longos períodos de tempo a comida dos *juruá*, até que se “acostumaram”.

A farinha de trigo é interessante neste aspecto. O *mbojapé* (pão) que antes os Mbyá-Guarani só faziam com farinha de milho, diante da ausência desta, passou a ser feito com a farinha de trigo. Trata-se do mesmo pão, a mesma forma de preparo e inclusive o mesmo nome, só que com a farinha de trigo no lugar da de milho. Os Mbyá-Guarani se “acostumaram” tanto com o *mbojapé* de farinha de trigo que atualmente quase não fazem mais o tipo tradicional, com farinha de milho. O gosto novo prevaleceu sobre o antigo. Inclusive, alguns interlocutores mais jovens afirmaram que o *mbojapé* com farinha de trigo era tradicional dos Mbyá-Guarani. Pude, em várias oportunidades, acompanhar os Mbyá-Guarani em compras que eles fizeram no comércio. Nestes casos eles tinham opção de escolha, ao contrário das cestas básicas. O curioso é que em todas as ocasiões os Mbyá-Guarani compraram farinha de trigo, e na maioria das vezes em grandes quantidades. Já a farinha de milho, conforme meus registros no diário de campo, foi comprada em somente duas ocasiões e não se destinava para a preparação do *mbojapé*, mas sim para outros pratos. Mesmo nas aldeias onde os Mbyá-Guarani cultivam grandes áreas de milho, o *mbojapé* é preparado com a farinha de trigo, doada ou comprada.

É preciso aprofundar isso. Mesmo os Mbyá-Guarani que sempre viveram em aldeias com bons recursos ecológicos e boas possibilidades de plantio utilizam ingredientes de *juruá* em sua alimentação. Mesmo tendo muito milho para fazer farinha eles preparam vários pratos a partir da farinha de trigo. Ocorre que os constantes deslocamentos dos Mbyá-Guarani entre as suas aldeias difunde os novos gostos adquiridos. A maioria dos Mbyá-Guarani já passou por períodos de dependência alimentar em relação aos brancos, comendo as comidas fornecidas pelos brancos e se acostumando a elas. Essas inovações foram mantidas pelos indivíduos mesmo após seus deslocamentos para aldeias onde podiam produzir seus próprios alimentos. E, como os Mbyá-Guarani partilham muito seus alimentos, seja nos casos de mutirões ou festas, ou no caso de visitas, o uso desses alimentos dos *juruá* se difundiu com facilidade.

Conforme comentado acima, a partir das nossas conversas sobre as cestas básicas, os Mbyá-Guarani se motivaram na elaboração de um projeto solicitando a regularidade na distribuição, na variedade e na qualidade das cestas básicas que eles recebem. Juntamente com estas reivindicações eles elaboraram uma lista com alimentos similares aos de suas espécies tradicionais (milho, canjica, farinha de milho, mel, batata-doce, mandioca, amendoim, abóbora, feijão, banha, erva-mate, fumo¹³, etc.) com o objetivo de “preservar” viva a sua tradição culinária. Além de listar os produtos foi realizado um levantamento para especificar a quantidade de cada item por número de indivíduos. Por exemplo, para uma família média de seis indivíduos foram solicitados vinte quilos de canjica, vinte quilos de farinha de milho, dez quilos de milho (em grão seco) e cinco quilos de milho verde (descontado o peso da espiga). São quantidades muito superiores (estimo entre dez e quinze vezes maiores) das que os Mbyá-Guarani ganham ou conseguem comprar. Isso porque o milho é fundamental para se alcançar o *aguyje*. Não é à toa que Egon Schaden afirma que a “religião” Guarani é “a religião do milho” (SCHADEN, 1962, p. 50). O interessante é que isso evidencia a preocupação dos Mbyá-Guarani em tornar a sua alimentação atual o mais próxima possível da alimentação de seus antepassados, de quando ainda tinham terras propícias para produzir seus próprios alimentos. E, pela enorme quantidade listada, pode-se dizer que o “preservar” dos Mbyá-Guarani significa seu uso cotidiano.

Contudo, como mencionado acima, vários ingredientes dos *juruá* (brancos) foram introduzidos na culinária Mbyá-Guarani. Muitos destes ingredientes foram muito bem empregados na tradição culinária deles, sendo que indivíduos mais jovens chegam a pensar que eram tradicionais do grupo. Este é o caso, exemplificado acima, do *mbojapé* (pão). Ocorre que, mesmo buscando sua alimentação tradicional, os Mbyá-Guarani não querem “perder” estas inovações alimentares.

Em um primeiro momento, quando os Mbyá-Guarani discutiam os alimentos que seriam solicitados no projeto da “cesta básica ideal” para a sua etnia, eles listaram vários alimentos dos *juruá*, em quantidades significativas, como vinte quilos de arroz, quinze quilos de açúcar, cinco litros de óleo de soja, cinco quilos de macarrão, etc. Alimentos de *juruá*, mas que são preparados do jeito Mbyá-Guarani. Podemos dizer que nesta primeira listagem de alimentos prevaleceu o gosto. Gosto esse que, em função da necessidade e da repetição, os Mbyá-Guarani se “acostumaram” com algumas comidas dos *juruá*.

¹³ A erva-mate e o fumo também são alimentos para os Mbyá-Guarani. Sobre a importância da erva-mate na alimentação conferir Tempass (2005). O fumo também é um alimento muito importante, alimenta principalmente a alma, mas por estar relacionado as questões sobrenaturais os Mbyá-Guarani não podem revelar nada sobre ele aos brancos.

Mas, em um segundo momento de discussão, três semanas mais tarde, os Mbyá-Guarani cortaram vários alimentos dos *juruá* de sua listagem. Isso se deu porque, como apontado acima, os alimentos de *juruá* são prejudiciais aos objetivos divinos deste grupo étnico. Contudo, como já exposto, todos os alimentos tradicionais são recomendados para atingir o *aguyje*, mas uns são mais recomendados que os outros. O mesmo ocorre com os alimentos que não pertencem aos Mbyá-Guarani. Todos são prejudiciais, mas alguns são mais prejudiciais que outros. Nesta concepção a farinha de trigo é prejudicial, mas não muito. Já o açúcar é muito prejudicial. Desta forma, neste segundo momento de discussão, os Mbyá-Guarani retiraram do projeto de sua “cesta básica ideal” alimentos como o açúcar, o óleo de soja e o macarrão, tidos como muito prejudiciais. Os preceitos cosmológicos prevaleceram sobre o gosto adquirido. Todavia, por outro lado, permaneceram na lista alimentos como a farinha de trigo e o arroz, que são prejudiciais, mas não muito.

Tem-se, assim, que a “cesta básica ideal” para os Mbyá-Guarani busca equacionar gosto e tabus alimentares. Como não podem mais manter cem por cento de sua alimentação tradicional por não poderem cultivarem as espécies vegetais que “só eles têm” desde tempos imemoriais, nem praticarem a caça, a pesca e a coleta, os Mbyá-Guarani, neste quadro de dependência dos *juruá*, visam alimentos que sejam pouco prejudiciais e que, ao mesmo tempo, sejam agradáveis ao seu paladar. E, por fim, é importante destacar que, mesmo com os ingredientes dos *juruá*, prevalece o “jeito” Mbyá-Guarani de prepará-los e consumi-los. Esse “jeito” está em conformidade com os preceitos cosmológicos e agrada o paladar deste grupo.

Referências bibliográficas

ASSIS, Valéria Soares de. **Dádiva, mercadoria e pessoa: as trocas na constituição do mundo social Mbyá-Guarani**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS/UFRGS, 2006.

CADOGAN, León. **Ayvu rapyta: textos míticos de los Mbyá-Guaraní del Guairá**. Assunção: Fundación “León Cadogan”, 1997.

FERREIRA, Luciane Ouriques. **Mba’e achy: a concepção cosmológica da doença entre os mbyá guarani num contexto de relações interétnicas – RS**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS/UFRGS, Porto Alegre, 2001.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras; ARNÁIZ, Mabel Gracia. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Editorial Ariel, 2005.

IKUTA, Agda Regina Yatsuda. **Práticas fitotécnicas de uma comunidade indígena Mbyá-Guarani, Varzinha, RS: da raça ao artesanato**. Tese (Doutorado em Agronomia) – PPGA/UFRGS, Porto Alegre, 2002.

LADEIRA, Maria Inês; MATTA, Priscila. **Terras Guarani no Litoral: as matas que foram reveladas aos nossos antigos avós = Ka'agüy oreramói kuéry ojou rive vaekue ~y**. São Paulo: Centro de Trabalho Indigenista, 2004.

LARRICQ, Marcelo. **Ipytuma: Construcción de la persona entre los Mbya-Guarani**. Misiones: Editorial Universitária, 1993.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Ivan. **Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto**. Lisboa: Moraes, 1979.

LINHARES, Bianca de Freitas; TEMPASS, Martín César. Cruzar fronteiras sem abandonar seu território: as migrações transnacionais dos Mbyá-Guarani. In: **Encontro Internacional do FoMerco – os novos rumos do Mercosul**, 6, 2007. CD-ROM. Aracajú: FoMerco, 2007.

MACIEL, Maria Eunice de Souza. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, nº. 16, 2001.

MELIÁ, Bartolomeu. A experiência religiosa guarani. In: MARZAL, Manuel M. et alli. **O rosto índio de Deus**. São Paulo: Vozes, 1989, tomo I.

MONTSERRAT, Ruth Maria Fonini. Línguas indígenas no Brasil contemporâneo. In: GRUPIONI, Luís Donisete (org.). **Índios no Brasil**. Brasília: Ministério da Educação e do Desporto, 1994.

RODRIGUEZ, José Exequiel Basini. Estratégias econômicas, políticas e religiosas na mitopraxis mbyá-guarani. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS/UFRGS: Porto Alegre, 1999.

SCHADEN, Egon. **Aspectos fundamentais da cultura Guarani**. São Paulo: Difusão Européia do livro, 1962.

TEMPASS, Martín César. **Orerémbiú: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS/UFRGS: Porto Alegre, 2005.

TEMPASS, Martín César. A alimentação tradicional dos Mbyá-Guarani: saberes e fazeres. In: **Associação Brasileira de Antropologia. 25ª Reunião Brasileira de Antropologia: saberes e práticas antropológicas – desafios para o século XXI**, 2006, Goiânia.