

Práticas de conhecimentos sobre alimentação e comensalidade em uma aldeia guarani em São Paulo

Autoras: Cristiana Marinho Maymone (mestrado Nutrição em Saúde Pública – USP)
Fernanda Baeza Scagliusi (Faculdade de Saúde Pública – USP)
Valéria Mendonça de Macedo (UNIFESP)

A discussão tem por objetivo compartilhar aspectos da pesquisa etnográfica em curso a respeito de práticas de conhecimentos envolvendo alimentação e comensalidade na *Tekoa Pyau*, uma das aldeias Guarani Mbya vizinhas ao Pico do Jaraguá, na capital de São Paulo. Com foco em práticas que mobilizam, expressam e transformam conhecimentos, o trabalho se volta para experiências dos Guarani Mbya em uma aldeia marcada pela escassez de terras, impossibilitando atividades produtivas tradicionais, bem como pelo afluxo crescente de pessoas e mercadorias da cidade. À medida que a ocupação urbana foi se intensificando no entorno das aldeias, os Guarani foram sendo cada vez mais confinados em pequenas terras e ameaçados por disputas territoriais. Dessa forma, os Guarani da *Tekoa Pyau* se esforçam para manter forte o *nhandereko* (seu modo de viver). Um tema sempre presente em suas falas cerimoniais é a grande dificuldade em manter a força dos corpos e da vida entre os Guarani a partir do acesso ao *nanerembiu ete’i* – “nosso alimento verdadeiro” - cujo conceito perpassa por dimensões políticas, ambientais, econômicas, espirituais, sociais e de saúde. Como nem sempre é possível selecionar *o que* comer seus moradores buscam escolher *como e com quem* comer como modos de fortalecer seus corpos e as relações entre os parentes.

No dia a dia da *Tekoa Pyau*, os Guarani em suas casas costumam comer ao redor de uma fogueira. Entre as preparações, encontra-se o xipa (massa de farinha de trigo frita no óleo de soja que relatam ser adaptação da farinha do milho verdadeiro assada na fogueira), reviro (uma farofa de farinha de trigo também sendo adaptação da farinha do avaxi ete’i) e o ka’a (mate) tomado na cuia, este muito presente pela manhã ao se acordar. No almoço, as comidas são as comuns de uma cesta básica temperadas apenas com pouco sal. Algumas casas também plantam, porém não é suficiente para sua subsistência.

Na Terra Indígena do Jaraguá tem duas escolas, um é o CECI (Centro Educacional de Cultura Indígena) que equivale à creche dentro da política municipal de educação e fica na *Tekoa Pyau* e uma escola estadual regular que fica na *Tekoa Ytu*, aldeia bem próxima.

As instituições oferecem café da manhã, almoço e jantar e dois lanches.

As crianças até cinco anos de idade se alimentam no local, porém, as refeições ficam à disposição da comunidade.

Pegam um prato com comida em frente à cozinha e comem em qualquer local da aldeia. No local há refeitório com grandes mesas para alimentação também.

Elas também tem hortas onde existem práticas com as crianças do manuseio dos plantios.

Apesar dos merendeiros serem Guarani, a intervenção na escolha e compra dos alimentos é muito pequena.

Classificam os alimentos em alimentos vivos e os alimentos mortos, aqueles que passam por processo industrial, que são embalados. Assim, fazem a crítica sobre a refeição que é recebida para a merenda que muitas vezes é o alimento morto.

O CECI costuma realizar atividades voltadas à alimentação. Uma vez por semana preparam alguns alimentos em fogueira feita no chão de uma palhoça ao lado, jety (batata doce), avexi tupi (o milho comum, da espécie comercial), pira (peixe).

Também promovem atividades de intercâmbio em outras aldeias para que as crianças tenham contato com a mata e a roça.

Em eventos culturais, eles gostam de preparar alimentos tradicionais utilizando ingredientes comprados no mercado adaptando seus cultivos tradicionais. Os alimentos mais usados são o fubá, farinha de trigo e batata doce. As preparações mais comuns são o mbeiju e xipa.

Em reuniões políticas, costumam convidar mulheres da aldeia para cozinhar. As preparações mais realizadas são o pão com frios em lanches e café da manhã e feijão carioca, arroz branco, tomate cru em rodela, alface, galinha no molho e suco. Em atividades que contam com o jurua (não indígenas), se aguarda para que eles comam primeiro. Essas atividades implicam alianças com o jurua, mas mantendo diferenças e discontinuidades, em meio as trocas.

Na aldeia, realizam os rituais de nhemongara'i (ritual de recebimento do nome sagrado da criança e da consagração de alimentos e produtos que são dádivas das divindades, como o mel, mate, milho, entre outros) da água, do mate e das frutas.

Os moã kaaguy (remédios do mato) e o petyngua (cachimbo) são muito usados no cotidiano para cura. Com eles se extrai agentes causadores de doenças.