

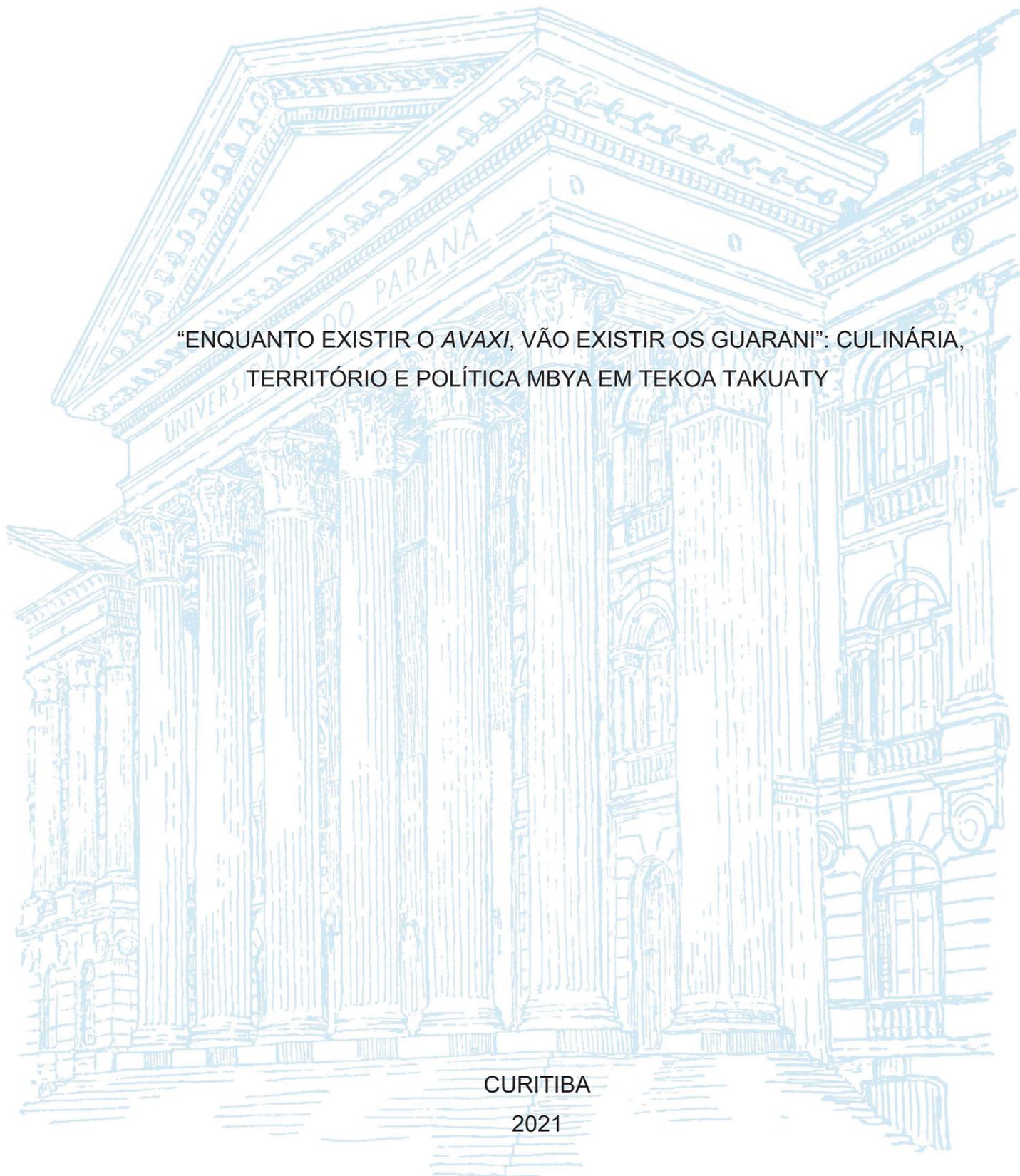
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

NAOMI MAYER

“ENQUANTO EXISTIR O AVAXI, VÃO EXISTIR OS GUARANI”: CULINÁRIA,
TERRITÓRIO E POLÍTICA MBYA EM TEKOA TAKUATY

CURITIBA

2021



NAOMI MAYER

“ENQUANTO EXISTIR O AVAXI, VÃO EXISTIR OS GUARANI”: CULINÁRIA,
TERRITÓRIO E POLÍTICA MBYA EM TEKOA TAKUATY

Dissertação de mestrado apresentada ao curso de Pós-Graduação em Antropologia e Arqueologia, Setor de Ciências Humanas Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Antropologia.

Orientador: Prof. Dr. Ricardo Cid Fernandes

CURITIBA

2021

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELO SISTEMA DE BIBLIOTECAS/UFPR –
BIBLIOTECA DE CIÊNCIAS HUMANAS COM OS DADOS FORNECIDOS PELO AUTOR

Fernanda Emanoéla Nogueira – CRB 9/1607

Mayer, Naomi

“Enquanto existir o *avaxí*, não existir os Guarani” : culinária, território e política Mbya em tekoa Takuaty. / Mayer Naomi. – Curitiba, 2021.

Dissertação (Mestrado em Antropologia e Arqueologia) – Setor de Ciências Humanas da Universidade Federal do Paraná.

Orientador : Prof. Dr. Ricardo Cid Fernandes

1. Índios Guarani Mbya – Usos e costumes - Paraná. 2. Culinária indígena. 3. Territorialidade humana. 4. Milho - Variedades. I. Fernandes, Ricardo Cid, 1967-. II. Título.

CDD – 980.41

ATA DE SESSÃO PÚBLICA DE DEFESA DE MESTRADO PARA A OBTENÇÃO DO GRAU DE MESTRE EM ANTROPOLOGIA E ARQUEOLOGIA

No dia dezesseis de julho de dois mil e vinte e um às 10:00 horas, na sala online, suportada pelo Microsoft Teams, foram instaladas as atividades pertinentes ao rito de defesa de dissertação da mestranda **NAOMI MAYER**, intitulada: "**Enquanto existir o avaxi, vão existir os Guarani**": **culinária, território e política mbya em tekoa Takuaty**, sob orientação do Prof. Dr. RICARDO CID FERNANDES. A Banca Examinadora, designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em ANTROPOLOGIA E ARQUEOLOGIA da Universidade Federal do Paraná, foi constituída pelos seguintes Membros: RICARDO CID FERNANDES (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ), CIMÉA BARBATO BEVILAQUA (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ), TIEMI KAYAMORI LOBATO DA COSTA (OLIST). A presidência iniciou os ritos definidos pelo Colegiado do Programa e, após exarados os pareceres dos membros do comitê examinador e da respectiva contra argumentação, ocorreu a leitura do parecer final da banca examinadora, que decidiu pela APROVAÇÃO. Este resultado deverá ser homologado pelo Colegiado do programa, mediante o atendimento de todas as indicações e correções solicitadas pela banca dentro dos prazos regimentais definidos pelo programa. A outorga de título de mestre está condicionada ao atendimento de todos os requisitos e prazos determinados no regimento do Programa de Pós-Graduação. Nada mais havendo a tratar a presidência deu por encerrada a sessão, da qual eu, RICARDO CID FERNANDES, lavrei a presente ata, que vai assinada por mim e pelos demais membros da Comissão Examinadora. Observações: A banca elogia a qualidade etnográfica da dissertação e destaca a articulação analítica entre temas e interrogações da etnologia guarani e dinâmicas econômicas e políticas da contemporaneidade. Sugere também a publicação de seus resultados.

CURITIBA, 16 de Julho de 2021.

Assinatura Eletrônica

26/07/2021 17:40:28.0

RICARDO CID FERNANDES

Presidente da Banca Examinadora

Assinatura Eletrônica

27/07/2021 19:02:15.0

CIMÉA BARBATO BEVILAQUA

Avaliador Interno (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ)

Assinatura Eletrônica

28/07/2021 09:22:11.0

TIEMI KAYAMORI LOBATO DA COSTA

Avaliador Externo (OLIST)

TERMO DE APROVAÇÃO

Os membros da Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em ANTROPOLOGIA E ARQUEOLOGIA da Universidade Federal do Paraná foram convocados para realizar a arguição da dissertação de Mestrado de **NAOMI MAYER** intitulada: "**Enquanto existir o avaxi, vão existir os Guarani**": culinária, território e política mbya em tekoa **Takuaty**, sob orientação do Prof. Dr. RICARDO CID FERNANDES, que após terem inquirido a aluna e realizada a avaliação do trabalho, são de parecer pela sua APROVAÇÃO no rito de defesa.

A outorga do título de mestre está sujeita à homologação pelo colegiado, ao atendimento de todas as indicações e correções solicitadas pela banca e ao pleno atendimento das demandas regimentais do Programa de Pós-Graduação.

CURITIBA, 16 de Julho de 2021.

Assinatura Eletrônica

26/07/2021 17:40:28.0

RICARDO CID FERNANDES

Presidente da Banca Examinadora

Assinatura Eletrônica

27/07/2021 19:02:15.0

CIMÉA BARBATO BEVILAQUA

Avaliador Interno (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ)

Assinatura Eletrônica

28/07/2021 09:22:11.0

TIEMI KAYAMORI LOBATO DA COSTA

Avaliador Externo (OLIST)



À Kerexu e todas as mulheres mbya, a caminhar com
sementes e esperar o futuro.

AGRADECIMENTOS

Não haveria como começar senão agradecendo a todas e todos os Mbya com quem tive o privilégio de conviver nesses poucos anos de pesquisa.

Em especial, às famílias de *tekoa* Takuaty que tão bem me acolheram e possibilitaram a realização desta dissertação. A partilha do cotidiano fez de meu trabalho de campo um período de aprendizado e diversão: sinto saudades de Takuaty desde o momento que de lá saí.

Cacique Juliana Kerexu, Flávio Karai Papa, Ricardo Wera e Roseane Yva'i abriram as portas de sua casa para essa *jurua* então desconhecida e comigo dividiram memórias, sementes e a comida. Escrevo sabendo que palavras jamais farão jus à beleza das coisas que vocês me ensinam, são lições que ultrapassam em absoluto os limites do trabalho acadêmico. Pelo cuidado, cumplicidade e amizade, *aguyjevete!*

Foram tantas as pessoas amigas que me ajudaram nessa trajetória que se eu fosse tentar nomeá-las correria o risco de me esquecer de alguém injustamente. Então registro um agradecimento geral a cada um que contribuiu no intermédio de alguma conversa, compartilhou um contato, um auxílio bibliográfico, uma carona ou conselho etnográfico, em Curitiba e Paranaguá. Se essa pesquisa apresenta alguns frutos, certamente são oriundos desse adubamento coletivo, ao passo que os eventuais erros no amadurecimento são de minha responsabilidade única.

À Universidade Federal do Paraná pelo ensino público e de qualidade mesmo em tempos de desmontes.

À CAPES pela bolsa de estudo.

Agradeço às professoras e professores do Departamento de Antropologia e Arqueologia por todos esses anos de aprendizado que se estendem desde a graduação. Em especial às professoras Andrea Castro, Edilene Coffaci de Lima, Eva Scheliga e Liliana Porto, cujas dedicações à antropologia a mim são exemplares. Ao professor Miguel Carid Naveira agradeço pelos comentários no exame de qualificação, que em muito contribuíram com a presente versão desse texto. À professora Ciméa Bevilaqua agradeço também pelas valiosas contribuições na qualificação e presença na banca de defesa.

Ao professor Ricardo Cid Fernandes agradeço primeiro pelo acolhimento num momento de indefinição de pesquisa e por ter guiado meus primeiros passos nessa

encantadora caminhada com os Guarani. Agradeço pelos diálogos e pela orientação sempre incentivadora.

Ao Paulo Marins, secretário do Programa de Pós-Graduação em Antropologia e Arqueologia da UFPR.

Agradeço às minhas amigas e amigos de vida, de cozinha e os de antropologia. Aos de sempre e aos que tive o prazer de conhecer por ocasião do mestrado.

À minha família.

Muchas palabras se caminan en el mundo. Muchos mundos se hacen. Muchos mundos nos hacen. Hay palabras y mundos que son mentiras y injusticias. Hay palabras y mundos que son verdades y verdaderos. Nosotros hacemos mundos verdaderos.

Nosotros somos hechos por palabras verdaderas.

(...)

El mundo que queremos es uno donde quepan muchos mundos.

Comitê Clandestino Revolucionário Indígena-Comandância Geral do Exército Zapatista de Libertação Nacional. 1996.

Eu queria pegar na semente da palavra.

Manoel de Barros. 2010.

RESUMO

O milho (*zea mays*) é um cereal domesticado nas Américas há cerca de 10 mil anos e que foi levado além do continente a partir da colonização. Com o advento das sementes transgênicas, nas últimas décadas o milho tornou-se das grandes *commodities* do sistema agroalimentar hegemônico. Em contraste com as *commodities*, existem as variedades de milho crioulo mantidas pelos povos ameríndios. É o caso do milho *avaxi ete'i*, variedade de importância cosmológica e culinária para os Guarani Mbya. A presente dissertação parte deste alimento de destaque para, à luz da antropologia da alimentação e da etnologia indígena, narrar articulações alimentares, políticas e territoriais acompanhadas em Takuaty, *tekoa mbya* localizada na Terra Indígena da Ilha da Cotinga, na Baía de Paranaguá, litoral do estado do Paraná. Neste contexto etnográfico, o *avaxi ete'i* caminha junto dos Mbya alimentando trocas com parentes, não humanos e mediando distintas relações com os *jurua*. A culinária do *avaxi*, domínio feminino, é central nas afecções corporais mbya, e, neste estudo, é ponto de partida para uma reflexão sobre o milho na culinária brasileira.

Palavras-chave: Guarani Mbya. *Avaxi ete'i*. Território. Culinária indígena.

ABSTRACT

The corn (*zea mays*) is a cereal domesticated in America about 10,000 years ago and taken beyond the continent from colonization. With the advent of transgenic seeds, in recent decades, corn has become a great commodity in the hegemonic agri-food system. In contrast to the commodities, there are varieties of creole corn maintained by the amerindian people. This is the case of *avaxi ete'i* corn, a variety of cosmological and culinary importance for the Guarani Mbya. This dissertation is based on this outstanding food for, by the anthropology of food and indigenous ethnology, narrate the food, political and territorial articulations accompanied in Takuaty, mbya *tekoa* located in the Indigenous Land of the Island of Cotinga, in the bay of Paranaguá, coast of the state of Paraná. In this ethnographic context, the *avaxi ete'i* walks with the Mbya feeding exchanges with relatives, non-human and mediating different relations with the *jurua*. The *avaxi's* cuisine, a feminine domain, is central in mbya body construction, and in this study, it is a starting point for a reflection on the places of corn in brazilian cuisine.

Keywords: Guarani Mbya. *Avaxi ete'i*. Territory. Indigenous cuisine.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: coral de Takuaty. Fonte: da autora.....	33
Figura 2: beija-flor no coração de bananeira, pátio da tekoa. Fonte: da autora.	36
Figura 3: caminhando com as meninas. Fonte: da autora.	38
Figura 4: trapiche flutuante de Pindoty. Fonte: da autora.....	52
Figura 5: caminhando entre as taquaras. Fonte: da autora.....	59
Figura 6: navegando pela baía de Paranaguá. Fonte: da autora.	61
Figura 7: chegada em Takuaty. Fonte: da autora.....	62
Figura 8: casa na tekoa. Fonte: da autora.....	64
Figura 9: a estrutura da opy e as mandiocas. Fonte: da autora.	65
Figura 10: espigas de avaxi guardadas por Kerexu. Fonte: da autora	67
Figura 11: comendo depois da colheita. Fonte: Juliana Kerexu (comunicação pessoal).	69
Figura 12: compartilhando o calor do fogo. Fonte: da autora.	70
Figura 13: comida assando. Fonte: Juliana Kerexu (comunicação pessoal).....	71
Figura 14: Yvá separando as brasas. Fonte: da autora.	73
Figura 15: fazendo xipá. Fonte: da autora.....	75
Figura 16: <i>rorá</i> com frango ensopado. Fonte: da autora	76
Figura 17: refeição com ovos mexidos, arroz com feijão e reviro. Fonte: da autora. 77	
Figura 18: fazendo <i>mbojape</i> . Fonte: da autora.....	78
Figura 19: <i>mbojape</i> assando nas brasas. Fonte: da autora.	79
Figura 20: <i>mbojape</i> e peixe cozido.....	80
Figura 21: pescando próximo ao porto. Fonte: da autora.....	81
Figura 22: limpando os peixes pescados. Fonte: da autora.	82
Figura 23: depenando frango. Fonte: da autora.....	84
Figura 24: Karai mostra o tatu caçado. Fonte: da autora.	85
Figura 25: tatu cozido com <i>rorá</i> . Fonte: da autora.....	85
Figura 26: manejando a roça. Fonte: da autora.	86
Figura 27: melancia na roça de Takauty. Fonte: da autora.	90
Figura 28: Kerexu trançando as palhas e a espiga de avaxi. Fonte: da autora.....	101
Figura 29: parte da primeira colheita da tekoa. Fonte: da autora.	106
Figura 30: avaxi ete'i. Fonte: da autora.	110
Figura 31: trançando espigas. Fonte: da autora.....	111

Figura 32: separando as espigas. Fonte: da autora.	112
Figura 33: cobertura da opy. Fonte: da autora.	114
Figura 34: separando os feixes de capim. Fonte: da autora	114
Figura 35: espiga trançada. Fonte: da autora.....	117
Figura 36: roça de mandioca em Takuaty. Fonte: da autora.....	121
Figura 37: bolinho de fubá. Fonte: da autora.....	122
Figura 38: a bênção das sementes de avaxi. Fonte: Juliana Kerexu (comunicação pessoal)	127
Figura 39: pés de avaxi ete'i em Takuaty. Fonte: da autora.....	136
Figura 40: avaxi ete'i. Fonte: da autora.	140

LISTA DE IMAGENS

Imagem 1: notícia de jornal. Fonte: Instituto Socio-Ambiental (ISA).	51
Imagem 2: esboço da planta de Takuaty. Fonte: da autora.	63
Imagem 3: manchete sobre a menção honrosa. Fonte: FAO Brasil.....	104
Imagem 4: trecho da matéria sobre a menção honrosa. Fonte: ONU.	105

LISTA DE MAPAS

Mapa 1: presença Guarani na América do Sul. Fonte: Guarani Continental (2016)..	18
Mapa 2: terras indígenas Guarani no entorno da baía de Paranaguá. Fonte: Guarani Continental (2016).....	45
Mapa 3: T.I. Ilha da Cotinga. Fonte: Guarani Continental (2016).	48

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

FAO: Organização das Nações Unidas pela Agricultura.

FUNAI: Fundação Nacional do Índio.

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

MusA: Museu de Arte da Universidade Federal do Paraná.

OGMs: organismos geneticamente modificados.

ONU: Organização das Nações Unidas.

PNAE: Plano Nacional de Alimentação Escolar.

TCP: Terminal de Contêineres do porto de Paranaguá.

T.I.: Terra Indígena.

UFPR: Universidade Federal do Paraná.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	16
1.1 APRESENTAÇÃO DO TEMA.....	16
1.2 ALIMENTO COMO TEORIA E A ETNOLOGIA GUARANI.....	20
1.3 A ETNOGRAFIA COMO RELAÇÃO	25
1.4 O CAMINHO DO TEXTO	34
2 CAPÍTULO I: O TERRITÓRIO E O ALIMENTO	38
2.1 A CAMINHADA DE NHANDEXY ETE'I	38
2.2 JAKUTINGA	48
2.3 “FAZER DA TEKOA A TERRA SEM MALES”	53
2.4 TAKUATY.....	59
3 CAPÍTULO II: POLÍTICAS NO COMER	69
3.1 COMENDO NA <i>TEKOA</i>	69
3.2 COMIDA DE <i>JURUA</i>	92
3.3 “INOVAR PARA MUDAR”	100
3.4 A CASA DE REZA E A COLHEITA	106
4 CAPÍTULO III: AVAXI ETE'I E A EXISTÊNCIA MBYA	117
4.1 MILHO GUARANI, MILHO BRASILEIRO	117
4.2 CRIAR SEMENTES, COMIDA E PALAVRAS DIVINAS.....	127
4.3 ALIMENTANDO CORPOS	137
5 TAPE PO'I: CONSIDERAÇÕES FINAIS	147
REFERÊNCIAS.....	149

1 INTRODUÇÃO

1.1 APRESENTAÇÃO DO TEMA

Quando ingressei no curso de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Antropologia e Arqueologia da Universidade Federal do Paraná, no ano de 2019, intencionava dar continuidade à pesquisa que iniciara na graduação, na qual me dediquei a pensar sobre as construções afetivas, identitárias e mnemônicas que envolviam a comida adjetivada como típica e produzida por imigrantes sírios habitantes de Curitiba (MAYER, 2018). Porém, uma série de infortúnios, incertezas e impossibilidades me fizeram tomar o não ortodoxo e meio arriscado caminho de abandonar este projeto original logo no primeiro mês do curso e iniciar uma outra pesquisa, cujos frutos, ainda que um tanto verdes, apresento aqui. O caminho desta dissertação se fez e tem se feito ao longo da caminhada. Não fui a campo com um plano prévio e estruturado de pesquisa, em grande medida foi o próprio campo que delineou muitas das questões que, descrevendo a trajetória, intento discutir a relevância.

Fiz minha formação em Ciências Sociais ao mesmo tempo em que me formei como cozinheira profissional e trabalhei em alguns restaurantes pela cidade. Numa primeira olhada, a antropologia pode parecer totalmente distante do ambiente quase militar das cozinhas e das receitas culinárias que se assemelham a equações químicas, mas circulando nestes dois lugares, creio que existam aproximações frutíferas, seja pelo potencial antropológico em ampliar e deslocar os preceitos eurocentrados¹ das ciências gastronômicas sobre o comer, ou seja pelo sem-fim de temas de investigação que a comida pode oferecer. Ainda que a antropologia da alimentação como campo distinto não tenha a mesma dimensão, por exemplo, dos

¹ A gastronomia, compreendida como a sistematização escrita de saberes culinários antes transmitidos oralmente protagonizada pela França a partir do século XVIII, (COLLAÇO, 2013, p. 12) disseminou-se como ideal de um comer diferenciado, civilizado, que buscavam as classes ascendentes no país pós-revolução Francesa, conforme a mesma autora. Com o passar dos séculos a cozinha francesa tornou-se uma referência universalizada sobre padrões culinários. Até hoje, num cenário constituído por uma gama mais ampla, mas ainda, eurocentrada, de saberes gastronômicos, boa parte das técnicas ensinadas nos cursos de formação de cozinheiros advém das sistematizações francesas, e mesmo nas cozinhas de restaurantes com outras propostas de comida, o vocabulário cotidiano é francófilo, são comumente ouvidas expressões como *mise en place*, *mirepoix*, *roux*, *fouet* etc.

estudos de parentesco, desde os primórdios da disciplina a comida do *outro* é objeto de interesse e menções nos textos.

Explorando essas possibilidades de pesquisa e incentivada por pacientes conversas com minhas professoras e professores decidi pela temática da alimentação indígena no contexto do litoral paranaense. Nesse primeiro momento, levando em conta a proximidade geográfica com a capital e meu contato prévio com a região e sua culinária, pois minha família paterna vem de Paranaguá, onde passei parte da infância. Em meio ao que turisticamente se convencionou chamar de cultura caiçara e ao apetite desenvolvimentista que se alimenta de grandes empreendimentos logísticos em torno dos portos da região, resistem os Guarani. Hoje há três Terras Indígenas (T.I) na região, com situações fundiárias e demográficas distintas, nas quais habitam os indígenas da parcela Mbya.

Os povos Guarani são classificados como pertencentes ao tronco linguístico Tupi-Guarani e aqueles que presentemente habitam o Brasil distinguem-se entre as parcialidades Mbya, Kaiowa e Nhandeva. Estes, de modo geral, encontram-se nos estados do Mato Grosso do Sul, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, enquanto os Kaiowa concentram-se no Mato Grosso do Sul e os Mbya estão presentes em todos os estados do Sul, em São Paulo, Rio de Janeiro e no Espírito Santo. A classificação dos Guarani em território brasileiro entre as três parcelas foi primeiramente proposta por Egon Schaden (1974). Embora em grande parte dos escritos oriundos dos primeiros séculos de contato com o colonizador os povos Guarani sejam descritos sob uma ótica homogeneizante e indistinta, problema já apontado por outros antropólogos, esses não formavam uma unidade social homogênea, ao contrário.

A existência de diferenças profundas entre os subgrupos ou parcialidades Guarani, que, da perspectiva de Schaden, estavam sendo atenuadas pelos séculos de contato com os *jurua*, passam despercebidas quando descritas apenas sob o vocativo “Guarani”. Ainda que as distinções não se restrinjam ao campo da linguagem, estas são usadas como critério classificatório para os povos indígenas no presente. Recentemente, o trabalho mais completo de documentação e registro da presença Guarani na América do Sul é o Mapa Guarani Continental², de 2016. Segundo os

² Todas as informações advêm de: <https://guarani.map.as/>. Acesso em 31/08/20

dados reunidos pelo projeto, existem mais de 280 mil pessoas Guarani no continente, das quais cerca de 85 mil vivem no Brasil. Reproduzo abaixo um registro do Mapa, no qual estão identificadas, em amarelo, as aldeias Guarani e, em azul, os sítios arqueológicos relacionados à presença milenar desta população no continente.



Mapa 1: presença Guarani na América do Sul. Fonte: Guarani Continental (2016)

O litoral do Paraná, de uma extensão mínima se comparada ao restante da faixa litorânea do país, é de grande relevância logística e econômica para o Brasil. O porto de Antonina e, especialmente, o porto de Paranaguá, são responsáveis por boa parte do escoamento das produções agropecuárias brasileiras destinadas à exportação, sendo este o principal porto graneleiro da América Latina. Além destes, é iminente a construção de mais um porto nas proximidades, em Pontal do Paraná. Para viabilizá-lo será necessária a implementação da chamada “Faixa de Infraestrutura”³, cujas obras envolvem a construção de mais uma estrada e um canal de drenagem, dentre outros. Por conta deste contexto, a ideia inicial era a de mapear e pensar sobre

³ A Faixa de Infraestrutura insere-se no plano de obras do Governo do Estado do Paraná que objetivam desenvolver o litoral. Para trazer melhorias logísticas e incentivar o turismo nas praias paranaenses, a gestão do atual Governador do Estado, Carlos Massa Ratinho Júnior, tem instaurado e dado continuidade a obras diversas ao longo do litoral todo, dentre as quais estão os empreendimentos relacionados diretamente ao escoamento portuário. Estes, porém, são controversos, especialmente por conta do impacto ambiental que causarão, e têm tido a autorização questionada judicialmente. É possível encontrar mais informações acerca do processo e dos projetos no site do Governo do Estado: <http://www.infraestrutura.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=544>. Acesso em 04/08/2020.

as transformações que a coexistência com tais empreendimentos implicava nas rotinas alimentares desta população mbya.

A alimentação, por sua vez, sendo um ato não-automático que determina a sobrevivência, como bem diz Sidney Mintz (2001), não se restringe à necessidade de obtenção calórica diária que aproxima todos os seres vivos. Entre os grupos humanos, a tarefa de transformar alimento em comida, ou seja, de manipular uma substância nutritiva a fim de torná-la passível de ser entendida como comida, tal qual distingue Roberto DaMatta (1986), relaciona-se a questões prescritivas, constituições identitárias, de memórias e corporais. Por isso, nem tudo que é comestível é imediatamente considerado comida: o que se come, quando, onde e em qual companhia são escolhas intimamente relacionadas às práticas sociais e sistemas classificatórios cujas apreensões podem, por conseguinte, acontecer a partir de estudos que tomem a alimentação em seus distintos âmbitos como ponto de partida.

No contexto deste trabalho, o ponto de partida é o cultivo do milho crioulo nomeado *avaxi ete'i*. Adjetivado por Elizabeth Pissolato (2007) como “objeto da culinária mais sofisticada que algumas mulheres dominam” (PISSOLATO, 2007, p.56), *avaxi ete'i* foi traduzido a mim como o verdadeiro milho Guarani ou simplesmente milho Guarani. É uma classificação que abarca em si todas as categorias distintas de *avaxi*⁴, os quais diferenciam se pela cor dos grãos, tamanho das espigas, pela ascendência divina e por prescrições de consumo específicas. Vários tipos destes *avaxi* são cultivados hoje em Takuaty indiferenciadamente, por não ter sido possível analisá-los separadamente e por ser a nomenclatura mobilizada por meus interlocutores, opto por utilizá-la no texto.

Poucas centenas de metros separam os cultivares de milho mbya das milhares de toneladas de milho escoadas anualmente pelo porto de Paranaguá, destinadas à exportação. Já há alguns anos a produção de milho no Brasil, assim como a de soja e algodão, é quase que totalmente derivada de organismos geneticamente modificados, transgênicos (OGMs). Estes, junto de defensivos agrícolas agrotóxicos vêm representando verdadeiras ameaças à existência de plantios crioulos nas últimas décadas, o que é evidenciado no cenário da baía de Paranaguá. As aproximações

⁴ Em Doodley (2006, p.27), por exemplo, estão diferenciados cerca de dez tipos de *avaxi*, como *avaxi atã e'y*, milho branco, *avaxi ju hatã'i*, milho amarelo com grãos pequenos e *avaxi paragua*, milho de pipoca.

geográficas entre estes dois modos distintos de produção de milho também impuseram questões à esta dissertação.

1.2 ALIMENTO COMO TEORIA E A ETNOLOGIA GUARANI

A alimentação perpassa a história da antropologia, ainda que tratada a partir de perspectivas e intenções distintas. Em seu princípio, quando os relatos de viajantes e missionários que exploravam o mundo além do velho continente eram a principal fonte analítica, o modo de comer do *outro*, especialmente em suas características exóticas à perspectiva eurocêntrica, eram objeto de interesse da incipiente disciplina. Os relatos oriundos da América do Sul datam já das primeiras décadas do século XVI⁵, logo após a invasão colonial ao continente. Estas descrições também dizem da relevância do consumo e cultivo de insumos como o milho e a abóbora naquele momento de contato. Bartolomeu Melià, jesuíta espanhol que conviveu com os Guarani do Paraguai ao longo da segunda metade do século XX, um dos principais conhecedores destes povos, adjetiva esse momento como o da “etnologia de conquista”, no compilado bibliográfico intitulado “O Guarani: uma bibliografia etnológica”, de 1977.

Em alguns escritos, junto de descrição dos cultivos agrícolas, os *hábitos* canibais dos povos Guarani são mencionados. Em 1530, Diego García escrevia que “*habitan en las islas otra generación que se llama los Guaraníes; estos comen carne humana..., tienen y matan mucho pescado e abatíes, (milho), e siembran e cogen abatíes e calabazas*”⁶ (GARCIA apud MELIÀ, 1977, p. 21). O abandono progressivo das práticas canibalistas pelos povos Guarani ao longo dos séculos que sucederam o contato com o colonizador foi objeto de análise de Carlos Fausto (2005). Os efeitos destas transformações na alimentação mbya serão retomados, por ora é importante mencionar que esse movimento de “desjaguarificação” da práxis Guarani, de acordo com o autor, originara-se das relações estabelecidas entre os ameríndios e missionários jesuítas, momento no qual também a produção de textos acerca destes

⁵ A partir desse cenário, abundam produções realizadas em contextos particulares, de variadas autorias, compostas por afirmações totalizantes sobre os hábitos, a língua e a religiosidade dos Guarani, apreensões totalizadoras, criadoras da ideia de um todo sincrônico e, em grande medida, a-histórico.

povos passou a crescer quantitativamente. Tanto, que em 1914 os Guarani já eram tão conhecidos que a Curt Nimuendaju (1987), parecia supérfluo dedicar ainda mais palavras sobre eles.

Esta afirmação carrega consigo no mínimo duas dimensões, a primeira, aproximada do que mais tarde James Clifford (2012) denominará autoridade etnográfica, baseia-se no pressuposto de que seria possível ao etnógrafo apreender e descrever um grupo indígena em sua totalidade. A segunda dimensão é a da preocupação, de um certo pessimismo sentimental, como define Marshall Sahlins (1997), em relação à aculturação que não tardaria a acometer tais indígenas, que há tantos séculos conviviam diretamente com o homem branco e cuja “legitimidade”, por conseguinte, é recorrentemente questionada nos escritos de grande parte do século XX sobre os Guarani, marcados pelo mote da aculturação.

Para citar um dos exemplos, no já mencionado “Aspectos fundamentais da Cultura Guarani” (1974), Egon Schaden se dedica a analisar dados etnográficos oriundos de incursões em aldeias Guarani e chega a afirmar que este povo oferece ótimas possibilidades para que antropólogos estudem os “fenômenos aculturativos em ampla escala de variação” (SCHADEN, 1974, p.6), uma vez que são considerados efeitos inevitáveis dos longos séculos de convívio com os não indígenas.

Testemunha e consequência da aculturação, desta perspectiva, era a crescente adoção dos hábitos de comer de não indígenas. Carlos Alberto Dória, na coletânea “O milho na alimentação brasileira” (2021) destaca, dentre as intervenções jesuíticas na dieta dos povos catequizados, por exemplo, a inserção de leite, queijos e derivados (DORIA, 2021, p.14). Aos Mbya, a transformação alimentar traz também transformações cosmológicas e nas constituições corporais, tema que será abordado ao longo desta dissertação. Por ora, para ficarmos com um exemplo, no que diz respeito à busca pela terra sem males, *yvy marã e’y*, outro tema objeto de extensas análises, Nimuendaju (1987) narra que a possibilidade de alcançar parecia cada vez mais distante aos Guarani com quem conviveu, os quais:

(...) longe de duvidar da existência deste paraíso e de considerar o fato impossível em si, eles explicam sua limitação argumentando que seu corpo adquiriu um peso invencível devido ao consumo de alimentos europeus (sal, carne de animais domésticos, cachaça etc.). (NIMUENDAJU, 1987, p.104, grifo meu)

O peso dado à dimensão chamada religiosa da vida Guarani nessa extensa bibliografia, expressa em suas palavras, rezas e cantos, assim como ao lugar que o contato com os jesuítas e, de um modo geral, com os colonizadores, ocupa em algumas interpretações, têm passado por questionamentos críticos nos últimos anos, como é o caso do trabalho de Daniel Pierri intitulado “O perecível e o imperecível: lógica do sensível e corporalidade no pensamento Guarani-Mbya” (2013). A partir de uma análise de aspectos da cosmologia Mbya referente às relações de alteridade, o autor propõe “deslocar o foco dos estudos clássicos relativos à ‘busca da terra sem mal’ para o campo da corporalidade” (PIERRI, 2013, p.27).

Assim como a corporalidade é central na organização socio-cosmológica dos grupos indígenas sul-americanos, tal qual atestam Seeger, DaMatta e Viveiros de Castro (1979), o alimento é central na construção desses corpos. No caso Guarani, como será aprofundado no texto, a *boa comida*, seu consumo constante e parcimonioso, é associada à condição de leveza de seus corpos, *aguyje*, palavra traduzida por Helene Castres (1978) como “estado de perfeição, completude” (1978, p.97), por Valéria Macedo (2009) como “perfeição advinda da destituição da parte carnal do corpo” (2009, p.114) e por Daniel Pierri (2013, 2018) como “estado de maturidade corporal” (2013, p. 171), por exemplo. No rol destes bons alimentos, é possível afirmar que, em muitos aspectos, o mais importante seja o *avaxi ete’i*: seu ciclo agrícola vincula-se ao calendário de plantio e de cerimônias nas *tekoa*⁷ e possibilita a manutenção de certas relações de dádiva com as divindades, além de ser a base de inúmeros preparos culinários.

A função ritual da comida, assim como ritos de cultivo e produção alimentar, também figuram entre os temas de interesse antropológico, desde os inhames trobriandeses descritos por Malinowski. A excessiva atenção dada aos etnógrafos à “vida religiosa” Guarani, mencionada acima, verifica-se nos escritos sobre a cerimônia do *nhemongarai*⁸, o batismo ou do milho, por exemplo. Schaden parte da ideia de que, diferente do que a etnografia documentava acerca de outros povos indígenas das terras baixas, a religião entre os Guarani se sobrepunha às demais esferas da vida

⁷ Em grande parte da bibliografia sobre os mbya, a palavra *tekoa* encontra-se na flexão de gênero masculina (o/os *tekoa*). Optei pelo gênero feminino neste texto por ser o que utilizam meus interlocutores.

⁸ O assunto será aprofundado no capítulo III.

social, uma vez que eventos tidos como da “esfera econômica” da vida, como *meras colheitas*, eram suficientes para suscitar festas e danças rituais.

De acordo com o autor, o exemplo mais relevante é o do milho: a *grande festa* anual que marca sua colheita, justamente o *nhemongarai*, baliza o calendário religioso-social: praticamente uma “*religião do milho*”, conclui (1974, p. 43). Esta abordagem teórica tem passado por críticas e desde então muito tem se documentado em relação a este ritual. É importante dizer que, ainda que abundem menções bibliográficas sobre a centralidade “religiosa” e social, como evidencia Adriana Felipim (2001), pouca atenção etnográfica tem se despendido ao cultivar do *avaxi ete’i*, assim como às articulações políticas e cotidianas em torno desta cultura, dimensões às quais este trabalho pretende se voltar.

Voltando às teorias, Lévi-Strauss, no pequeno artigo intitulado “O triângulo culinário” de 1968, afirma que, assim como não há sociedade sem linguagem, não há sociedade que não cozinhe os alimentos, de uma maneira ou outra (1979 [1968], p.23), ideia inicialmente desenvolvida no primeiro tomo das *Mitológicas*. Partindo daí, o autor propõe um esquema triangular, análogo aos esquemas fonéticos, que põe em relação as categorias de cru, cozido, assado, fervido e apodrecido, cuja classificação também se relaciona com o uso de água ou utensílios e, em última instância com os estados de natureza e cultura. Somando ao uso desse esquema as distintas características do sistema alimentar a se analisar, Lévi-Strauss considera possível a constatação de que “a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura” (idem, 1979 [1968], p.35).

Propondo uma variação Guarani ao triângulo culinário lévi-straussiano, está a tese da socióloga Rubia C. F. Giordani, “Comportamento alimentar entre os Guarani. Cultura e Alimentação” (2012); na mesma temática da culinária mbya estão os trabalhos de Martin Tempass (2005;2010). Nos últimos anos, as transformações do sistema culinário mbya tem sido tema de algumas etnografias, dentre as quais, por afinidade temática, destaco a tese de Nádia Heusi Silveira, intitulada “Imagens de abundância e escassez: comida Guarani e transformações na Florianópolis” (2011) e a dissertação de Cristiana Marinho Maymone, “Tradição como transformação: práticas e conhecimentos sobre alimentação entre os Guarani” (2017). A comida ultrapassa as panelas e, no caso mbya, envolve trocas e circulação de mercadorias, como tratado por Valeria Assis (2006); espigas de *avaxi* circulam ao longo das redes de parentesco

que unem o caminho entre as *tekoa*, pelas quais também circulam saberes e pessoas, tal qual teoriza Adriana Testa (2014).

A partir do curto período de trabalho de campo, à intenção primária de centrar a pesquisa nas práticas culinárias, somaram-se temáticas políticas, territoriais e de gênero. A opção de centrar a narrativa na dimensão feminina adveio da própria etnografia e não significa uma proposta de antagonizar as esferas masculinas e feminina. Até porque estas são, em muitos aspectos, interdependentes. Há alimentos, por exemplo, como paçocas e farinhas, cujo preparo requer a construção prévia de um pilão talhado na madeira, feito atribuído aos homens, do mesmo modo que o plantio do *avaxi* pelas mulheres depende do trabalho prévio de roçar e abrir o terreno.

O xamanismo segue lógica semelhante, sendo registrado como fruto da complementaridade entre o masculino e o feminino, cuja dimensão, porém, tem sido amplamente alijada dos demais temas da literatura etnológica, conforme autoras como Celeste Ciccarone (2001;2004). Isso é notável ao constatar, por exemplo, que Egon Schaden dedicou várias páginas para descrever as formas de cultivos e espécies de milho mantidos pelos Guarani, mas o fato de ser o plantio entre os Mbya, uma “tarefa de mulher, ‘por ordem divina’”, é apenas mencionado em uma nota de rodapé (1974, p.57). Na mesma direção, Ciccarone constata que desde os escritos jesuíticos o bastão de ritmo feminino, fundamental das danças e cantos, é preterido nas narrativas ante ao chocalho (2001, p.167).

Este trabalho é uma tentativa de partir de um alimento de destaque cosmológico para narrar as articulações políticas e territoriais que se passam no contexto etnográfico estudado. O ato de garantir alimento, representado pela comida de cada dia ou pelos esforços em torno da manutenção dos plantios de *avaxi ete’i*, está imbricado às redes em expansão que os Mbya de Takuaty estabelecem com seus parentes, com órgãos governamentais, com os *jurua* e com não-humanos, sejam estes animais ou divindades, como será explorado ao longo do texto, além das afecções corporais relacionadas à alimentação e a cuidados femininos. Há também um esforço em evidenciar, sempre que possível, a dimensão culinária da vida na *tekoa*, situando-a em relação às suas técnicas e repertório.

Ancoro essas escolhas no potencial interdisciplinar da antropologia da alimentação. Jesus Contreras e Mabel Gracia (2011) ressaltam que esta não se pretende um tipo de subdisciplina autônoma à antropologia nem tampouco se apresenta como alternativa analítica aos preceitos desta, mas sim, como “um campo

de estudo com vocação holista tanto em relação a outros campos de estudo da disciplina como em relação a outras áreas científicas” (CONTRERAS, GRACIA, 2011, p.29), no qual, à soma de novos problemas, se continue trabalhando “a partir das e para as velhas perguntas geradas na disciplina” (idem.). Várias das “velhas perguntas” dirigidas aos Guarani ao longo destes séculos de acúmulo bibliográfico constituem esta dissertação, às quais busquei esboçar caminhos possíveis a partir do aprendizado nas cozinhas de *tekoa* Takuaty.

1.3 A ETNOGRAFIA COMO RELAÇÃO

“Mas você quer vir aqui aprender as comidas Guarani para depois ir fazer no seu restaurante?”. Questionou-me Florinda, representante de *tekoa* Karaguata Poty, tão logo eu lá chegara. Era uma manhã quente e úmida de sábado, no começo de novembro, o “mês das butucas”⁹, minha primeira vez sozinha em uma Terra Indígena. Por conta da mudança de tema, nos últimos meses de 2019 busquei de várias maneiras estabelecer contatos, apresentar as intenções de pesquisa e negociar incursões etnográficas, as quais deveriam se iniciar já nos primeiros meses de 2020. Graças ao intermédio de uma antropóloga que na época atuava na região e gentilmente se dispôs a me ajudar neste momento de primeiros contatos, consegui marcar esta primeira visita com Florinda por telefone.

Dada a ideia inicial de tema de pesquisa, planejava distribuir o tempo destinado ao trabalho de campo entre três das aldeias que estão sob a área de incidência dos impactos portuários, levando em conta que os contextos são distintos e, principalmente, que as aldeias são interrelacionadas pelo constante trânsito de parentes ou grupos familiares entre elas. Elizabeth Pissolato, em “A duração da pessoa: mobilidade, parentesco e xamanismo mbya-guarani” (2007), propõe tratar esses deslocamentos como caracterizantes de uma organização social mbya, pautada na multilocalidade (2007, p.214). A multilocalidade se relaciona ao mesmo tempo com a organização social da *tekoa* e com a significância cosmológica que o caminhar possui para os mbya.

⁹ Inseto da família dos *Tabanidae* muito presente na região litorânea, especialmente no calor úmido do mês de novembro, daí a má fama dessa época do ano, pois as fêmeas da espécie alimentam-se do sangue de mamíferos e sua picada é bastante dolorida.

A orientação geográfica que recebi foi simples: para chegar à Karaguata Poty, *tekoa* situada na Terra Indígena Sambaqui, vindo de Curitiba, deveria tomar a estradinha de areia que se acessa pela margem esquerda do rio Guaraguaçu e seguir “toda a vida”. Depois de poucos minutos dirigindo caminho adentro, as casas e movimentações humanas começaram a escassear e a Mata Atlântica tomou conta do entorno. Por sorte estava acompanhada de meu companheiro, pois chovera muito na noite anterior e em alguns momentos tivemos que descer do carro para tirar pedaços de árvores que bloqueavam a passagem, o que tornou o trajeto mais demorado do que o esperado. O único referencial que indicava a proximidade da aldeia é um pequeno cemitério. Depois que o ultrapassamos, não tardou a avistarmos a placa da FUNAI que sinaliza o território delimitado. A aldeia era cercada pela mata e, ao longe, se ouvia o barulho do rio. O que chamou atenção à primeira vista foram as enormes placas de captação de energia solar que compunham a paisagem junto das casas, algumas de bambu, outras de alvenaria.

Assim que estacionamos, Florinda, uma senhora, veio nos receber e chamou para que me sentasse com ela em cadeiras de plástico dispostas dentro do galpão aberto que fica no centro da aldeia. A desconfiança inicial em relação à minha pessoa e minhas intenções ficaram evidentes nas primeiras falas. Fiquei com a impressão de que isso se deveu ao fato de eu ter chegado pelo intermédio da citada antropóloga, antes de ter propriamente me apresentado à Florinda. Foi neste contexto em que ela me perguntou se eu estava lá para levar a gastronomia Guarani ao meu restaurante. Disse a ela que, embora fosse cozinheira, meu objetivo era unicamente aprender com ela. Em alguma medida creio que fui convincente, afinal, recebi um convite para voltar à Sambaqui nos próximos meses e a promessa de que, quando voltasse, ela me ensinaria alguns preparos culinários.

Como retribuição à sua disponibilidade em me receber, levei um bolo e um chimarrão pré-preparado, o qual partilhamos em meio a momentos de silêncio e momentos de conversa, nos quais, mais do que enchê-la de perguntas, fui ouvindo o que tinha a me dizer. Assim fiquei sabendo que é difícilimo manter algum plantio bem-sucedido na aldeia, o solo é arenoso demais. Florinda, porém, me disse que além de criarem algumas galinhas, também se valem dos alimentos nativos. As larvas que crescem cultivadas no tronco do *pindó*, em português, jerivá (*Syagrus romanzoffiana*), palmeira nativa da Mata Atlântica, são especialmente apreciadas. Inclusive, tinham terminado de comer “uma leva” há poucos dias. Soube também que, na temporada

de verão, Karaguata Poty é frequentemente cruzada pelos turistas que se destinam ao sítio arqueológico onde há um sambaqui¹⁰, acessado pela continuação da mesma estradinha. Eventualmente estes turistas param para comprar os artesanatos que os Mbya expõem neste mesmo galpão.

Os moradores da *tekoa*, que no momento desta visita, eram duas das filhas de Florinda, jovens adultas, seu companheiro e seu pequeno neto, que brincava ao nosso redor, contavam com bicicletas para a locomoção. Perguntei a ela se gostava de morar ali, mesmo com estes fatores percebidos por mim como “dificuldades”, e ela me respondeu que sim. Que não se acostumava mais noutra lugar; que, há um tempo, tinha ido visitar um filho que morava numa aldeia nos arredores de Porto Alegre, mas que não gostou do lugar. Além da proximidade com estradas, Florinda me disse que de lá não conseguia ouvir o barulho do mar¹¹ como consegue em Sambaqui, por isso quis logo retornar.

Terminamos a cuia do chimarrão junto do fim da manhã. Florinda nos disse que precisavam, seu companheiro e ela, ir à Praia de Leste, o balneário de Pontal do Paraná mais próximo da *tekoa*, oferecemos uma carona e os levamos até lá. O percurso da ponte do rio Guaraguaçu até Praia de Leste leva uns vinte minutos de carro, trajeto o qual eles percorrem de bicicleta ou de táxi quando precisam ir à cidade para fazer alguma compra. Nos despedimos com a promessa de mantermos contato. Infelizmente, ainda não pude voltar à Sambaqui. Mesmo que ainda antes da pandemia de Covid-19 eu tenha optado por centrar o campo noutra *tekoa* (opção cuja justificativa apresentarei na sequência), desejava visitá-la mais vezes, mas viagens seguem suspensas.

Subi a Serra do Mar digerindo aquela primeira fala de Florinda. Seu teor me fez recordar das palavras de Linda Smith no texto “Descolonizando metodologias: pesquisa e povos indígenas” (2012). A falta de credibilidade que a pesquisa (e acho

¹⁰ Como a Arqueologia vem demonstrando, os sambaquis são sítios arqueológicos formados por amontoados de conchas, adornos, restos de fogueira e ossos (de animais e humanos) que podem chegar a dezenas de metros de altura e serem encontrados em vários pontos do litoral do país. A construção dos sambaquis é atribuída às populações que habitaram a região entre 6 e 2 mil anos atrás.

¹¹ Barulho este completamente imperceptível para mim, interessante dizer, uma vez que Guaraguaçu se distancia por mais de seis quilômetros do mar.

possível dizer, numa analogia, o interesse dos *jurua*¹² em conhecer o fetichizado “modo de vida”, ou, no caso, o modo de comer indígena) possui diante dessas populações é derivada, de acordo com a autora, de um histórico de experiências e consequências negativas que tanto a realização da pesquisa em si, seus produtos acadêmicos, quanto políticas de intervenção baseadas nos escritos antropológicos trouxeram a estes povos. Disso decorreram situações em que as comunidades indígenas consideravam as pesquisas completamente prejudiciais, e a autora conclui que, mesmo que estejam acontecendo algumas mudanças na prática e aceitação de pesquisas junto às comunidades indígenas, um problema persiste: “a consideração de que os povos indígenas são realmente ‘objetos naturais’ de pesquisa” (SMITH, 2012, p.140)

Paralelamente, existem iniciativas que pautam possibilidades outras a partir de novas relações tecidas entre o antropólogo e o “nativo”, que vão desde pesquisas acadêmicas aos mais variados projetos. Talvez o exemplo mais conhecido seja o “pacto etnográfico” construído entre o xamã Yanomami Davi Kopenawa e o antropólogo Bruce Albert, que resultou na publicação de “A queda do céu, palavras de um xamã Yanomami” (2010). A relação construída entre os dois, após passarem por estranhamentos iniciais e atuarem conjuntamente em projetos e ações de proteção ao povo Yanomami entre as décadas de 1980 e 1990 (2010, p.29) é distinta das relações entre não indígenas e indígenas às quais Linda Smith se refere.

Uma situação que pode servir de ilustração a uma percepção mbya acerca da realização de pesquisas, especialmente aquelas que se voltam à esfera ritualística, se encontra na dissertação de Cristiane Tavares Feijó (2015), onde a autora descreve um momento em que perguntou a um de seus interlocutores Mbya acerca da possibilidade de algum *jurua* adentrar na *opy*, a casa de reza. O homem diz a ela que, por uma má recordação, a entrada é vetada:

(...)quando tiveram visita de um alemão que estudava a vida dos Guarani. Então ele pediu para entrar na Opy e o karai deixou. Mas isso já faz bastante tempo. Ele entrou e passou algum tempo aqui e voltou para a casa dele. Ele nunca mais voltou aqui. A gente não sabe o que aconteceu, ele não apareceu mais aqui. Então decidimos que nenhum Jurua mais iria entrar na opy. Porque

¹² De acordo com Maria Inês Ladeira (1990, p.34), *Jurua* é traduzido como “cabelos, pelos na boca”, numa alusão às barbas dos homens brancos. Hoje, nos contextos que conheci, a palavra é usada para se referir amplamente aos não-indígenas.

ele levou alguns segredos e nunca mais voltou e isso prejudica os Guarani. (FEIJÓ, 2015, p.67)

Há também teorias que têm se desenvolvido na busca de alternativas ao fazer antropológico anterior, fundamentado em grande medida na concepção das populações indígenas como “objetos naturais” de pesquisa e realizados a partir de uma distância hierárquica entre os lugares do antropólogo e da população pesquisada. No texto “O nativo relativo”, Viveiros de Castro, acionando a Roy Wagner, diz que “o conhecimento antropológico é uma objetividade intrinsecamente relacional” (2012, p.128). A etnografia é produto, ao mesmo tempo em que é produtora, da relação entre dois, de um relacionamento, no sentido defendido pelo autor. Ademais, os frutos colhidos pelas partes envolvidas em tal relação não são iguais, ao passo que do antropólogo espera-se uma produção textual final, geralmente vinculada a alguma instância acadêmica.

Quando ideias nativas e antropológicas são consideradas num mesmo patamar, produz-se outro tipo de conceito antropológico, segue Viveiros de Castro, a fim de justificar uma proposta de fazer diferenciado e distanciando de tradições anteriores, como o positivismo e o construtivismo. Os conceitos na antropologia seriam, assim, totalmente relacionais, pois “o que eles refletem é uma certa relação de inteligibilidade entre as duas culturas, o que eles projetam são as duas culturas como seus pressupostos imaginados” (Viveiros de Castro, 2012, p.125)

Partindo do objetivo de “levar a sério o pensamento nativo”, condição primeira para a equalização das ideias, há produções recentes sobre as populações Guarani que têm se diferenciado, tanto a partir do estabelecimento de outro tipo de relação, tanto com a produção antropológica em si, quanto na relação com os Guarani em si. Exemplo disso é a já citada dissertação de Daniel Pierri, oriunda de muitos anos de relação estreita e colaboração em processos de demarcação de terras mbya guarani. Nas primeiras páginas do texto, o autor diz ter buscado, ao longo da escrita, abandonar o uso da História como ferramenta explicativa, calcada nesta “vantagem epistemológica” do antropólogo.

Se consideramos que a etnografia é relação e deriva das relações, certamente essa proposta de fazer antropológico requer uma mudança na relação entre o antropólogo e o “nativo”, diferente, por exemplo, da relação idealizada por Evans-Pritchard (1937) com informantes (as vezes contratados para tal exercício), que

deveriam ser “pessoas íntegras, honestas, inteligentes, instruídas(...)”(1937, p.306), que vislumbassem uma produção textual capaz *de* “evocar o verdadeiro espírito dos nativos, numa visão autêntica da vida tribal”(1937, p.20), para citar Malinowski (1922); ou ainda, que se afaste da perspectiva de Nimuendaju sobre as migrações de seus amigos Guarani que buscavam alcançar a terra sem males a fim de salvarem-se do fim desse mundo, empreendimentos estes sempre frustrados por seu evidente teor inviável, na percepção do autor.¹³

Passadas algumas semanas da visita à Florinda na *tekoa* Karaguata Poty, tive a oportunidade de conhecer Juliana Kerexu. Fui apresentada a ela por intermédio de Andressa, colega então mestranda no programa de Turismo da Universidade Federal do Paraná que, sabendo do meu interesse de pesquisa, me introduziu à sua amiga. Por *WhatsApp*, combinei de encontrar Kerexu naquele mesmo dia, para aproveitar que ela estava de passagem por Curitiba com Yva’i, sua filha caçula que, na época, tinha 15 anos. A casa onde as encontrei pertencia à Luiza, uma engenheira ambiental que também iniciaria seu projeto de mestrado na Ilha da Cotinga nos meses seguintes, o qual consiste na construção de banheiros ecológicos com fossas de bananeiras e visa contribuir para a “autonomia sanitária”¹⁴ da *tekoa*.

Até então, sabia apenas que Kerexu e sua família moravam na Terra Indígena da Ilha da Cotinga, e por conta da dissertação de mestrado de Zelia Bonamigo (2006), supunha que se tratasse de uma moradora de *tekoa* Pindoty, aldeia que existe na Ilha há décadas e a partir da qual, inclusive, organizou-se a demanda que acarretou a demarcação do território da Cotinga na década de 1990. Nos primeiros minutos de conversa com Kerexu, uma jovem mulher na casa dos trinta anos, soube que a realidade era outra. Ela e sua família, em novembro de 2018, haviam deixado *tekoa* Pindoty de forma definitiva, acompanhados de outras famílias, e fundado Takuaty. Na

¹³ Me parece importante ressaltar que esta percepção de Nimuendaju, embora carregue consigo o peso de ter sido escrita há mais de um século, não reflete num julgamento ou numa percepção estritamente eurocêntrica acerca das práticas e pensamentos Guarani. Exemplo disso é este trecho oriundo de “As lendas de criação e destruição do mundo como fundamento da religião Apapocúva-Guarani”: “Ninguém deve se admirar muito da credulidade dos Guarani; pois mesmo no século XX não aparece um cometa nos céus, por exemplos, que não suscite as mais comovedoras tolices no seio das nações europeias mais civilizadas” (NIMUENDAJU, 1987, p.95)

¹⁴ O projeto chama-se “*Banheiros*”, e estas informações foram retiradas de seu perfil no Instagram. Em março de 2020, pouco antes da pandemia, Luiza realizou um mutirão para finalizar a construção de um dos banheiros, não tenho notícias sobre o andamento de seu trabalho atualmente.

ocasião, Kerexu tornou-se cacique da recém-nascida *tekoa*, cargo no qual permanece até então.

Rearranjos que resultam em formações ou dissoluções de aldeias têm sido amplamente registrados etnograficamente como constituidores da relação que os mbya estabelecem com o território, e nesta primeira conversa, conheci apenas superficialmente o processo que vinha acontecendo na Ilha da Cotinga, só meses mais tarde, durante o trabalho de campo, foi possível dimensioná-lo melhor. Dimensionar, vale dizer, a partir dos relatos e conversas que ouvi dos moradores de Takuaty: quando estive na Ilha da Cotinga, sequer cheguei a ir à Pindoty e muito menos a conhecer os moradores e lideranças de lá. A fundação de Takuaty é um evento que, por um lado, envolve conflitos familiares e disputas bastante antigas, cuja dimensão temporal e profundidade extrapolam o tamanho e o recorte deste trabalho, mas que, por outro lado, contém em si aspectos fundamentais para a análise que proponho aqui. Para tal, me atenho às narrativas registradas em campo, dando destaque aos elementos elencados nas falas sobre o assunto como decisivos no movimento de cindir, como se verá no próximo capítulo.

Voltando ao encontro com Kerexu, o diálogo foi entrecortado por pouquíssimos momentos de silêncio, penso que, em alguma medida, nossa pouca diferença de idade tenha favorecido a interlocução. Conforme fomos conversando, falei a respeito de minha profissão de cozinheira e sobre a ideia incipiente de investigar os impactos da presença portuária na alimentação dos mbya que habitavam a região litorânea. Assim soube que Takuaty, diferente de outras *tekoa* da região, não recebia medidas compensatórias oriundas do porto. Por ser exatamente esse o ponto que me interessava naquele momento, esta constatação caiu como um balde de água fria sobre o plano de um potencial período de trabalho de campo em Takuaty.

Esta condição, porém, não encerrou a fecundidade da temática da alimentação nesta *tekoa*. Ao contrário até, hoje arrisco dizer. Sem me adiantar muito, também arrisco dizer que Kerexu me deu algumas pistas para a compreensão desta fertilidade ainda nesse primeiro encontro, o que acabou por mudar os rumos desta pesquisa. Enquanto conversávamos, o telefone celular de Kerexu tocando nos interrompeu, tratava-se de uma jornalista que queria combinar a produção de uma reportagem na

aldeia nos próximos dias. Logo depois, o telefone tocou novamente, era Flávio Karai¹⁵, seu esposo, que precisava saber de algo referente à gasolina do barco. Ela se desculpou pelas interrupções e me disse que vivia sempre “na correria” resolvendo as coisas da *tekoa*. Grande parte dessas correrias vão na direção da necessidade de garantir alimentação.

Naquele momento, Kerexu estava lidando com uma situação inédita: poucas semanas antes, um grupo de cerca de oitenta Mbya Guarani, vindos do Rio Grande do Sul, havia chegado à Takuaty. Destes oitenta, quase metade eram crianças. Essas pessoas Mbya chegaram à Ilha da Cotonga após uma viagem de moradores de *tekoa* Pindoty à região de Missões, a qual foi organizada e financiada no escopo das compensações do licenciamento do TCP, mencionadas acima. Takuaty não participava destes programas, mas foi tocada pelas próprias compensações. Este tipo de deslocamento entre as *tekoa* tem sido amplamente registrado na bibliografia etnológica, de Nimuendaju (1987) à Elizabeth Pissolato (2007) como característico dos grupos Guarani. No caso Mbya, a respeito da conseqüente fluidez demográfica de seus aldeamentos, Maria Inês Ladeira (1989) diz que “devido às migrações e à mobilidade entre as aldeias, os Mbya vivem em contínuo processo de reorganização social.”

Esta reorganização social implica também no trabalho coletivo organizado a fim de garantir acomodação e alimento a todas e todos. Por não contarem com assistências externas em Takuaty, como mencionado, Kerexu tem construído e mantido articulações com uma rede de apoiadores não indígenas nas cidades de Paranaguá e Curitiba. As ações são organizadas de acordo com as demandas da *tekoa*, e vão desde eventos para arrecadação de fundos em Curitiba à mobilização de mutirões de voluntários para atuar na construção de alguma estrutura. Desde que a pandemia de Covid-19 iniciou, dentro desta rede existe um constante movimento de arrecadação de doações e de entrega das mesmas às famílias de Takuaty. Antes disso, de novembro de 2019 a março de 2020, tive a oportunidade de acompanhar Kerexu em eventos similares.

Poucas semanas depois de nosso encontro ocorreu o primeiro evento. Tratou-se de uma noite de *shows* curtos de uma sorte de artistas e músicos curitibanos,

¹⁵ Karai é ao mesmo tempo um nome próprio mbya quanto uma palavra usada para referir-se às lideranças políticas, neste caso, a flexão de gênero é *kunhã karai*.

dentre os quais alguns considerados pelos Mbya apoiadores da aldeia, sediado em um restaurante localizado no Largo da Ordem de Curitiba, região histórica e boêmia da cidade. O objetivo principal desta ação era o de angariar fundos para construir a *opy*, a casa de reza. Para tal, todo o dinheiro e os alimentos não perecíveis arrecadados com as entradas destinaram-se integralmente à *tekoa*. A abertura da noite se deu com uma fala de agradecimento de Kerexu, seguida pela emocionante apresentação do coral das crianças e jovens de Takuaty. Dispostos lado a lado, de frente ao público, as melodias que se iniciavam cadenciadas pela batida das taquaras e acompanhadas por um violão logo se preenchiam com as canções entoadas em língua mbya. Depois de duas músicas o coral finalizou a apresentação e o palco foi sucessivamente sendo ocupado pela série de músicos e bandas participantes que embalaram o resto da noite.



Figura 1: coral de Takuaty. Fonte: da autora.

Foi nesta ocasião em que pude conhecer alguns outros moradores de Takuaty e acertar com Kerexu minha ida a campo, que deveria acontecer no início de janeiro. Mantivemo-nos em contato virtualmente até aproximar-se a data da viagem, no dia 7 de janeiro. Me dedicarei com mais afinco à descrição dos períodos de campo ao longo do texto, mas adianto que o primeiro período se estendeu do início até o final de janeiro de 2020 e o segundo, mais curto, ocorreu na terceira semana de fevereiro. Entre as duas viagens, no começo de fevereiro, participei de um encontro cultural em

Curitiba a convite de Kerexu e em março encontramos-nos novamente à ocasião de um evento relacionado à inauguração da exposição “*Netos de Makunaimi: encontros de arte indígena contemporânea*”, em cartaz no Museu de Arte (MusA) da UFPR.

Antes que pudéssemos combinar o próximo período de campo, a pandemia de Covid-19 instaurou-se no Brasil e até então não dá sinais de abrandamento, ao contrário. Não foram só meus planos etnográficos que se frustraram, mas também os planos cerimoniais da *tekoa*. O primeiro *nhemongarai* iria realizar-se em agosto de 2020, a fim de celebrar a primeira colheita de *avaxi ete’i*, também está suspenso. Essa situação obviamente afeta a completude do texto, pois todas as questões advêm deste trabalho de campo interrompido precocemente. Busco preencher esta lacuna conferindo o maior detalhamento possível à narrativa etnográfica e às análises que considero possíveis.

Este problema é ínfimo ante às proporções gravíssimas que a pandemia tem tomado no país. Não é possível prosseguir no texto sem mencionar que, enquanto escrevo estas palavras, em junho de 2021, ultrapassamos a triste marca de 460 mil mortes no Brasil. Sob um governo irresponsável e negacionista, vivenciamos uma média de três mil mortes diárias. Levantamentos têm demonstrado que a taxa de mortalidade entre os povos indígenas do Brasil por Covid-19 é 150% maior do que o restante da população. Felizmente, ainda não há óbitos registrados nas terras mbya do litoral paranaense e todos os Mbya de Takuaty já estão vacinados contra a doença, mas são constantes as notícias de falecimentos de lideranças, de crianças em outras regiões do país.

1.4 O CAMINHO DO TEXTO

Antes de apresentar o texto, deixo algumas considerações sobre as condições de realização dessa pesquisa. Em campo, quando estavam entre si, conversavam sempre em língua guarani mbya, quando eu participava dos diálogos, conversávamos em português. Aliás, algumas vezes, esquecendo desta barreira, se dirigiam a mim em mbya e imediatamente, percebendo minha impossibilidade em responder, caíam na risada. Por isso, as palavras que aqui constam grafadas em língua mbya são aquelas que assim me foram transmitidas por meus interlocutores, sem tradução para o português (como é o caso de *avaxi*, por exemplo). Meu conhecimento superficial do idioma, que, devo admitir, é centrado nas palavras culinárias, além da dificuldade em

traduzir a complexidade de suas ideias ou mesmo a impeditiva em tratar de certos temas com os *jurua* dão a tônica do texto. Não foram poucas as vezes que, quando os questionava sobre algum assunto relativo às concepções cosmológicas, ouvia que era muito difícil, senão impossível, explicá-los em português.

Quanto ao registro das informações, não realizei entrevistas estruturadas em campo e tampouco tive tempo suficiente para propor gravações de áudio, mantendo registros diários dos diálogos, imediatamente, quando era possível estar com papel em mãos. Me vali de muita observação e de fotografias durante o convívio e realização de atividades, as quais também compõem o corpo de informações dessa dissertação. Pelas condições de afastamento impostas pela pandemia, presentemente tenho mantido constantes diálogos *online*, especialmente com Kerexu, que me auxilia virtualmente com a compreensão de questões que têm surgido na escrita e eventuais traduções.

Embora tenha ido à Takuaty pela primeira vez sem uma definição exata do meu “objeto de pesquisa”, direcionei minha atenção sempre à questão alimentar e assim pelos Mbya fui direcionada. Sabendo de meu interesse, em muitas das conversas acabávamos por falar de comida, independente do assunto inicial. Também por isso fui convidada para as mais diversas atividades que envolvessem a alimentação, fosse para ir pescar, trabalhar na manutenção diária dos plantios, aprender alguma receita (para ajudar nessa tarefa, depois de superada a timidez dos primeiros dias, as meninas me chamavam frequentemente), ou fosse para assumir as panelas.

A história da caminhada mítica de Nhandexy Ete’i abre o primeiro capítulo, que trata dos vínculos multiespecíficos entre o comer e o território Mbya. A partir da relevância cosmológica da região da Serra do Mar e, especialmente, da Baía de Paranaguá, remonto à chegada dos primeiros colonizadores na Ilha da Cotinga (*Jakutinga*, em mbya) para apresentar o contexto da região parnanguara. *Tekoa* Takuaty é introduzida a partir das questões políticas que precederam sua fundação, em novembro de 2018, e sucederam os primeiros anos de consolidação da aldeia, período que coincidiu com a consolidação de Kerexu como cacique. O contato com essa situação impôs uma questão que perseguiu a escrita da dissertação: o que faz de uma *tekoa*, uma *tekoa*?

O segundo capítulo parte de uma descrição etnográfica do cotidiano alimentar e das práticas culinárias experienciadas em Takuaty para estabelecer análises em

relação às políticas empreendidas pelas pessoas da *tekoa* em torno de negociações que envolvem o comer. Parto de questões originadas pelo consumo cotidiano das “comidas de *jurua*”, passo pelo evento da participação do plantio de *avaxi* num edital internacional, promovido pela ONU até, finalmente, narrar os acontecimentos da primeira colheita no solo de Takuaty e da finalização da construção da casa de reza, a *opy*, os quais pude acompanhar poucos dias antes da chegada da pandemia de Covid-19 no Brasil.



Figura 2: beija-flor no coração de bananeira, pátio da *tekoa*. Fonte: da autora.

A impressionante proximidade dos plantios de *avaxi* da *tekoa* com o porto de Paranaguá, um gigante exportador de *commodities* agrícolas, motivou as reflexões que abrem o terceiro capítulo. Remonto aos tempos coloniais para, a partir da trajetória do *zea mays*, esse cereal americano, construir alguns paralelos entre as práticas agroalimentares ameríndias e as práticas eurocêntricas de colonização/progresso, buscando demonstrar a maneira com que esse contraste reflete naquilo que inventamos de chamar “cozinha brasileira”. Se há séculos estas práticas hegemônicas seguem dando o mote da produção agroalimentar mundial, o

capítulo segue apresentando a lógica contra-hegemônica ilustrada pelo vínculo cosmológico entre os Mbya e suas divindades, atualizado no ciclo agrícola e ritual do *avaxi ete'i*. Já os cuidados com a construção dos corpos pela afecção alimentar se atualizam no cotidiano, mediante investimentos e saberes de mulheres e meninas. A partir deste ponto, retomo algumas questões anunciadas no início do texto no intento de encerrar a dissertação demonstrando o que há em comum nas ações voltadas à garantia da existência da *tekoa* e à garantia da existência Mbya.

2 CAPÍTULO I: O TERRITÓRIO E O ALIMENTO



Figura 3: caminhando com as meninas. Fonte: da autora.

2.1 A CAMINHADA DE NHANDEXY ETE'I

O corpo de Nhandesy é concreto, é chão onde se pisa. O que dá a vida, dá alimentos é o corpo da Nhandesy. (...) Quando Nhandesy fica revoltada, o mundo fica doente e quem é atingido pelo mundo doente é o próprio ser humano. Essa terra dá vida, alimenta, dá força, dá paz. Se Nhandesy não viver em paz, o mundo não vai viver em paz, porque ela é chão, é concreto, é terra. (BENITES, 2018, p.90)¹⁶

No contexto desta pesquisa, os vínculos do território com o alimento se complexificam para além da imediata relação de produção entre quem planta e o que se colhe. Desde a fundação de Takuaty, eles perpassam, sim, todas as práticas agrícolas, mas também as disputas políticas internas ou envolvendo os *jurua*,

¹⁶ Em língua mbya guarani, a escrita é Nhandexy, enquanto em nhandeva, Nhandesy.

negociações fundiárias, ambientais etc. Além destas dimensões, a *tekoa* está inserida numa região de notável significância cosmológica para os Mbya. Por isso, antes de tratar da Ilha da Cotinga, no evento da fundação das *tekoa*, parto de uma contextualização sobre o território, o caminhar e as mulheres Mbya.

A superfície terrestre considerada como território pelos Guarani, como tem sido registrado na literatura, é nomeada *yvy rupá*. Em textos de autores como Leon Cadogan (1960) a expressão é traduzida como “*la morada terrenal imperfecta*” (1960, p.143), enquanto em textos como o de Daniel Pierri (2013), traduz-se por morada terrestre. *Yvy rupá*, como narram algumas versões registradas de mitos, é o leito sobre o qual esta terra foi construída, após o plano antecessor ter sido destruído por um devastador alagamento.

O mundo hoje habitado pelos Mbya, chamado também de segunda terra, originou-se das desventuras de uma mulher grávida, Nhandexy. Contam as narrativas míticas que Nhandexy gestava o filho de Nhanderu Papa, quando este partiu, deixando-a. Há algumas variações interessantes registradas em relação à partida de Nhanderu: em umas, a causa é um desentendimento diante da negativa de Nhandexy em aquecer a água do chimarrão (PRATES, 2013, p.162), noutras, Nhanderu, que tinha vindo a esta terra em forma de uma corujinha (*urukure'ai'*) simplesmente retorna às moradas celestes (Ladeira, 2007; Mello, 2006; dentre outros). O retorno de Nhanderu não é um abandono da gestante Nhandexy, ele a informa que quando ela decidisse segui-lo, do ventre seu filho indicaria a direção para que caminhassem até suas moradas.

E assim Nhandexy o fez. Caminhou. Contou com a ajuda de seu filho para achar a direção certa, mas em certo momento se desentenderam, e há aqui também variações narrativas a respeito dos motivos, mas por isso ele deixou de orientar sua mãe. Nhandexy se perde, acaba na morada das onças originárias e por estas é devorada. Sem adentrar nos pormenores do mito, seu filho, Kuaray, o Sol, sobrevive à morte da mãe e dá vida a seu irmão, Jaxy, o Lua. A narrativa segue através do embate dos irmãos com as onças originárias. Os dois sobrevivem e posteriormente, vão criando tudo que existe neste mundo. Kerexu contou-me, por exemplo, que enquanto Kuaray ia puxando do chão e fazendo árvores todas iguais em tamanho e cor, Jaxy vinha atrás, abaixando umas, erguendo aquelas, pintando outras: é por isso que num mesmo galho de manacá, árvore abundante na Mata Atlântica, há flores roxas e flores brancas.

Essa narrativa de origem do território, como bem percebe Celeste Ciccarone (2004), “estabelece outra forma de movimento, a caminhada¹⁷, inaugurada por uma mulher na condição de humana e grávida.” (2004, p. 85). De fato, na literatura etnológica são muitos os escritos que corroboram uma descrição dos Mbya como migrantes desde uma ótica religiosa, como peregrinos cuja relação com o território se pauta na mobilidade, mas a relevância o caminhar de Nhandexy é secundária nestes textos clássicos. Num intento de recuperar e evidenciar essa relevância, principalmente na vida das mulheres Guarani, está a dissertação de mestrado de Sandra Benites (2018). No texto, intitulado “Viver na língua Guarani Nhandeva (mulher falando)” a autora argumenta que:

nós, mulheres guarani, construímos o nosso território a partir do nosso jeito. Digo “território” porque o funcionamento do nosso corpo e o nosso jeito de ser mulher são territórios e identidade, têm relação com diferenças e especificidades. (...) É importante sempre pensar que a partir das nossas identidades e do nosso corpo podemos construir nosso direito e as políticas públicas para todas as mulheres, a partir das nossas necessidades. Isso eu chamo de “território”. Teko significa “modo de ser”. Tekoha é onde se constrói esse modo de ser, cada corpo é um território. (BENITES, 2018, p.70)

Na definição de Maria Dorothea Post Darella, em sua tese intitulada “*Ore Roipotã Yvy Porã: ‘Nós queremos terra boa’: Territorialização Guarani no litoral de Santa Catarina – Brasil*” (2004), a territorialidade Guarani implica uma percepção que é fundada na experiência corporal, mnemônica, individual e coletiva, atualizadas cotidianamente. Também, Assis e Garlet (2004) ressaltam que a noção de território como categoria normativa aos povos indígenas é relativamente recente, surge junto da constituição dos estados-nação em suas fronteiras geopolíticas, ainda que as redes de trocas e parentesco que costumam o território Guarani ultrapassem as fronteiras dos países modernos sul-americanos e mantenham em relação a Terra Indígena da Ilha da Cotinga e a comunidade Guarani de Misiones, na Argentina, onde Karai foi criado e passou boa parte da vida, para ficar com um exemplo próprio do contexto desta pesquisa.¹⁸

¹⁷ Em Benites (2018) “*hete omonhono* (caminhada em busca do esposo)” (p.77)

¹⁸ A isto também se relaciona a configuração de parentesco uxorilocal. Durante o período da pesquisa, por exemplo, Wera, filho de Kerexu, mudou-se para a aldeia no estado de Santa Catarina onde estavam sua namorada e recém-nascida filha.

Estima-se que antes da invasão colonial a população Guarani ocupasse grande parte do sul da América do Sul, tendo o litoral atlântico e o terreno pré-andino como limites latitudinais. Nas primeiras linhas de “Aspectos fundamentais da cultura Guarani”, Bartolomeu Melià afirma que “a maioria das populações indígenas encontradas pelos desbravadores quinhentistas em terras da bacia platina falava dialetos do idioma Guarani” (MELIA, 1974, p.1). Esta extensão é território de ampla circulação Guarani e, como registrado por antropólogas como Maria Inês Ladeira (1994), abarca a região de Misiones, “o leste paraguaio, o norte do Uruguai, os estados do sul do Brasil e o litoral desde o Espírito Santo até o Rio Grande do Sul.” (LADEIRA, 1994, p.3).

De formas que variam conforme o tempo e o lugar, a presença *jurua* impõe empecilhos ao deslocamento mbya por *yvy rupá*, seja confinando-os a áreas cada vez menores, seja promovendo uma predação ambiental desenfreada. O desmatamento afetou brutalmente a cobertura florestal e vida não-humana da Mata Atlântica. Estima-se que não reste muito mais do que 15% da extensão original, redução que também ameaça a reprodução da fauna local; como será aprofundado nos capítulos seguintes, os mbya estabelecem relações com espécies animais e vegetais nativas que extrapolam a dimensão da necessidade alimentar e vinculam-se também ao território. A respeito deste vínculo, sigo também o argumento de Isabella M. Altoé defendido em sua dissertação de mestrado intitulada “Estar vivo é ser afetado: cozinheiros, ingredientes e afetos em uma cozinha imigrante” (2019); a autora, de uma perspectiva ingoldiana, propõe um texto que desvie do argumento de *dominação* de humanos sobre espécies alimentícias, porque considera uma

(...) mistura de caminhos entre humanos e as plantas alimentícias, seres que estão em contato diariamente, mas que têm suas narrativas muitas vezes isoladas uma das outras no cotidiano. Por mais que as linhas da vida de cada um caminhem para destinos diferentes, suas histórias só existem juntas. (ALTOE, 2019, p. 40)

A despeito do milho, *avaxi ete’i*, a partir do qual estrutura essa dissertação, há outros casos. As palmeiras *pindó*, por exemplo, precedem a própria existência dos Mbya, e permeiam as narrativas sobre o surgimento de tudo. Xeramõi Timoteo Oliveira (Guata Porã, 2015) conta que

Nhanderu desce e paira por cima do mar. Ele pensa o que é que vai fazer, por que é que ele veio. E, então, ele sabe através do coração: “vou fazer a Terra”. Nasceu junto com ele aquilo que seria o gérmen da pindo marã e’y, a palmeira sagrada. Ele a plantou em cima do oceano. Suas raízes foram se expandindo e, no contato com a água, se transformando em terra. Por ser uma planta muito sagrada, é invisível a nós, simples seres humanos

Se esta é invisível aos olhos humanos, há muitos *pindó* visíveis no entorno das *tekoa*. Dessa perspectiva, pode ser possível dizer que há espécies alimentícias vegetais (e animais) junto das quais os Mbya caminham e constituem paisagem. Este primeiro apontamento será desenvolvido a partir do *avaxi ete’i* ao longo texto, enquanto seguirei com o segundo, o da constituição mútua de paisagem. Isso porque em toda a extensão de *yvy rupá*, existem lugares distintos, cujo caráter extraordinário é denunciado também pela presença destas espécies.

Um deles é a Serra do Mar¹⁹, cadeia de montanhas que margeia o litoral atlântico do sul do Brasil, estendendo-se do estado do Rio de Janeiro até o norte do Rio Grande do Sul. Desde os mitos Apapocúva registrados por Nimuendaju, por exemplo, a Serra do Mar figura como um território de grande relevância nos deslocamentos, descritos por muito tempo na literatura etnológica como migrações de caráter religioso ou cataclísmico. A exemplo, a jornada do herói mítico *Guyrapoty*, que com sua parentela escapou da destruição da superfície terrestre, tem seu ápice nessas montanhas.

Conta o mito que o mundo ruía desde oeste, e por anos *Guyrapoty* e sua parentela, guiados por *Ñanderuvuçú*, fugiram em direção ao leste. Ao passo que a destruição avançava, anunciada pelos trovões que antecipavam a ruína da terra, os personagens avançavam em direção à beira do mar. Assim, caminharam até alcançarem a Serra do Mar, “(...) e novamente os filhos de Guyraypoty perguntaram: "Será que esta terra vai sobrar?" E então ele falou a seus filhos: "Esta serra que retém o mar, dizem, irá sobrar realmente, dizem". E eles ficaram.” (NIMUENDAJU, 1987, p.156).

A noção Guarani de *ficar* num território constitui-se de e em uma constante fluidez (Assis e Garlet, 2004), também em relação direta com a noção de *andar* (Pissolato, 2007). É o que está no cerne das disputas sobre o direito à terra no Brasil,

¹⁹ Ou, poderia dizer, seguindo o que sugere Maria Inês Ladeira, o próprio estuário Iguape-Paranaguá. (1990)

uma vez que entra em conflito com o texto disposto na Constituição Federal de 1988. No artigo 231, lê-se que devem ser reconhecidos e demarcados pela União os “direitos originários sobre as terras que tradicionalmente ocupam, sendo estas habitadas pelos indígenas em caráter permanente”. Percebe-se que a importância da relação que os Guarani estabelecem com um território não se comprova a partir destes critérios, uma vez que são as próprias relações de mobilidade e de deslocamentos que a caracterizam. Trabalhos antropológicos, como o realizado pelo Centro de Trabalho Indigenista (CTI), se voltam à construção de documentos que, ante as demandas do Estado, atestem esta característica territorial.

Quando eu ou outro *jurua* perguntava a um Mbya sobre o destino de alguém ou algum grupo familiar, era comum que respondessem apenas indicando a região ou o estado para onde tinham ido, e a resposta difusa permanecia mesmo se houvesse insistência do interlocutor. Mencionei anteriormente que antes de minha chegada em campo os cerca de 80 Mbya que lá estavam há poucos meses, vindos do Rio Grande do Sul haviam partido. Dias depois, foi visível a surpresa compartilhada pela enfermeira e a dentista, que chegaram na *tekoa* esperando dar sequência no atendimento de todas aquele montante de pessoas. Presenciei uma delas perguntar à Kerexu, não sem indignação, “*como assim, todos tinham ido embora, simplesmente?*”, que lhe respondeu simplesmente que sim, tinham ido. Não como se a cacique não se preocupasse com o bem-estar destes, mas caminhar, ir, é próprio do habitar mbya, qualquer espanto sobre este fato, nestes encontros, ficava por conta dos *jurua*.

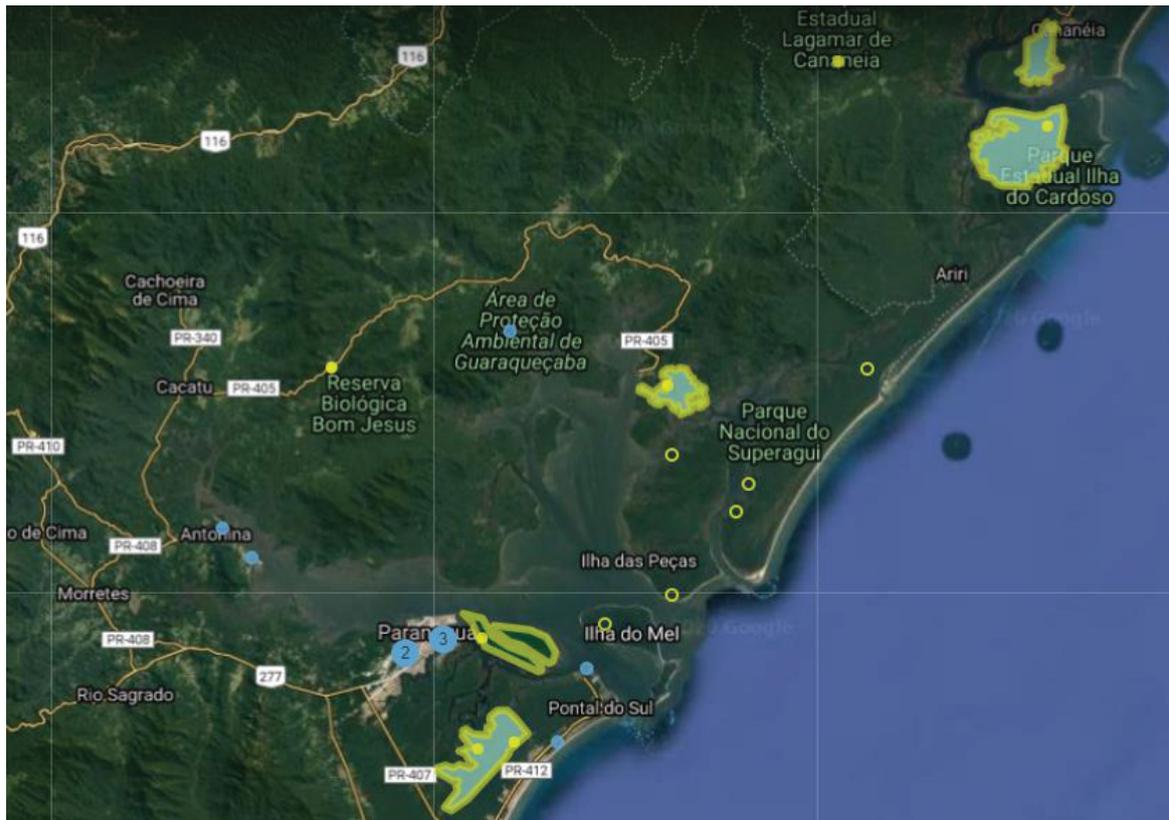
Ainda que a necessidade de travar disputas pelo acesso à terra, em essência, se opusesse às premissas de vida mbya, como é documentado etnograficamente, a problemática do direito ao uso, principalmente das poucas áreas de mata que ainda restavam, parece ter motivado mudanças nas práticas territoriais e da própria política externa expressa por lideranças Guarani, como sintetiza Maria Dorothea Post Darella, para quem:

O direito de viver na terra, sobre a terra, em boa terra, acabou impulsionando muitas lideranças a expressar o seu direito de viver em áreas florestadas, materialização necessária para continuar sendo Guarani. Sob este prisma, é imprescindível a conexão território ⇔ territorialidade ⇔ territorialização, que pode ser entendida como vivência ⇔ pensamento ⇔ intervenção política dos Guarani. (DARELLA, 2004, p.70)

O mapa 2 possibilita visualizar algumas sobreposições entre áreas de ocupação Guarani, marcadas em amarelo e azul, e unidades de conservação ambiental. Ao passo que a predação avançou sobre a Mata Atlântica, os governos estaduais e nacional delimitaram e elevaram à categoria de Unidade de Conservação partes do território a fim de garantir algum tipo de preservação ambiental, como é o caso do Parque Nacional do Superagui e a Área de Proteção Ambiental de Guaraqueçaba.²⁰

Não raro, as práticas dos indígenas e de caiçaras que ocupam secularmente a região conflitam com os preceitos de preservação impostos pelos órgãos ambientalistas. Os Guarani que vivem na Terra Indígena do Jaraguá, área de grande especulação imobiliária no estado de São Paulo que faz divisa com o Parque Estadual do Jaraguá, por exemplo, necessitam de autorização dos gestores para qualquer atividade na mata, ainda que estas se resumam à raras caças, pois quase não há mais animais, e à recolhida de pedaços de madeira que já estejam derrubados, para servirem de lenha, como relata Cristiana Maymone (2017).

²⁰ Há outras 26 Unidades de Conservação (UCs) no litoral paranaense e 10 no litoral norte do estado de Santa Catarina.



Mapa 2: terras indígenas Guarani no entorno da baía de Paranaguá. Fonte: Guarani Continental (2016).

Outro relato etnográfico inserido nessa intersecção entre território, ancestralidade e estabelecimento das *tekoa* em contato com os *jurua* refere-se à ocupação recente da área onde hoje está *tekoa* Karaguata poty, Sambaqui. Meu curto contato com Florinda foi insuficiente para chegar até esse assunto, então me valho da versão constante na dissertação de mestrado de Marcelo de Abreu Gonçalves, de 2011, intitulada “Ethos e movimento: Um estudo sobre mobilidade e organização social Mbya Guarani no litoral do sul do Brasil”.

O interlocutor de Gonçalves é Irineu, companheiro de Florinda, o qual contou ao antropólogo que quem o orientara em relação às coordenadas do território que viria a ser Sambaqui fora Cristino, na época, pajé da aldeia da Cotinga. Na companhia de Roque, pajé e tio materno de Florinda, Irineu realizou as primeiras saídas da Cotinga rio Guaraguaçu adentro no ano de 1999 (2011, p.23). Este relatou que “(...) daí a gente pegou a bateira e veio pra cá. Viemos até ali no barranco branco. (...) depois nós pegamos a estrada e chegamos no sambaqui. (...) Aqui (apontando para o pátio da aldeia) tava tudo queimado, não tinha nem árvore.” (Idem., 2011, p.24)

Quando menciona as queimadas e a extração de madeira na região, Irineu fala da presença *jurua*, na região, no caso, manifesta pela posse privada das terras de

Sambaqui e os conflitos decorrentes disto. Como citado, sambaquis são montes constituídos de restos de conchas e animais e presentes em diversos pontos do litoral brasileiro. Estudos arqueológicos vêm demonstrando sua origem antrópica e, conforme divulgado no site Patrimônio Cultural Paranaense²¹, o sambaqui do Guaraguaçu, o único tombado em todo litoral do estado, foi datado em 4.128 A.P. (antes do presente). No mesmo site, se lê que a propriedade particular desta área é de Âncora Comercial S/A. Não surpreende que os relatos de Roque sobre os encontros com *jurua* depois que se instalaram em Sambaqui sejam marcados pela tônica da predação ambiental, recorrente em outras regiões do litoral do estado, especialmente pela extração desenfreada de palmitos, cachos de banana e outras espécies cuja reprodução é ameaçada pela comercialização:

(...) e aí veio IBAMA, prefeito, secretário, secretária, assim eles chegaram aqui. Aí me chamaram: ‘quem é que te mandou pra vir aqui?’. ‘Nada, ninguém’. (...) ‘O que é que vai fazer aqui?’, o IBAMA disse. (...) ‘Outra coisa (além de uma pequena roça) não posso fazer porque o senhor toma. Eu tenho essa família (...) e é nisso que pensamos pra plantar alguma coisinha aqui.’ (...) ‘Então eu vou avisar... tem palmito aqui e o palmito pra comer pode cortar. Pra comer, não pra vender. E depois o tatu pode caçar, não pra vender, pra comer.’ ‘Tá bom então... olhe, ô IBAMA, eu vou avisar o senhor... Na frente do senhor prefeito, na frente do secretário, o senhor vai mostrar pra mim quantos mil pés que tem aqui de palmito e quantos reais pagou pros roceiros plantarem o palmito aí... Se não mostrar pra mim, então outro dia o senhor não tem que vir mais aqui. (...) (GONÇALVES, 2011, p.25)

Situações de enfrentamentos semelhantes entre os Guarani e os *jurua* nos processos de ocupação e instalação das outras T.I. do litoral paranaense também foram registradas pelo antropólogo. Em 19/04/2016, *tekoa* Karaguata Poty teve seu território identificado e delimitado pela Portaria Nº 29/FUNAI/PRES, mas desde então não houve avanços nos trâmites de demarcação, assim como nas demais T.I. Dentre todas essas terras indígenas, a única que tem o processo de demarcação já concluído é a Ilha da Cotinga. Além dessa situação de insegurança fundiária, a construção da já citada Faixa de Infraestrutura tem acrescentado novos elementos ao cenário de conflitos.

²¹Disponível

online

em:

<http://www.patrimoniocultural.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=58>. Acesso em 11/02/2021.

Por fim, outro elemento interessante da história da fundação de *Karaguata Poty* para refletir sobre territorialidade é a proximidade da *tekoa* com o sambaqui, citada na fala de Irineu. Este fato, que entra em consonância com vários outros trabalhos antropológicos que mencionam a relação entre certas ruínas arqueológicas, chamadas *tava* pelos Mbya, e a eleição de lugares prediletos para a vida (dentre outros, Ciccarone, 2001; Ladeira, 2007; Macedo, 2009; Pierri, 2013), e não passou despercebido a Gonçalves (2011).

Quando questiona a Irineu sobre a coincidência da localidade, este o responde que “os Guarani não acham lugares por conta própria” (2011, p.24), são os pajés quem “acham lugarzinho” e os identificam, lugares verdadeiramente seus são apenas onde viveram os “antigos” (idem). Tatati, liderança xamânica cuja notória trajetória de migração e constituição de *tekoa* Celeste Ciccarone (2001) registrou, refere-se igualmente às ruínas quando fala aos Mbya sobre a relação estabelecida entre as divindades, as *tekoa* e a paisagem:

Lembrar das “ruínas” que ficam perto do mar, de todas as “tavas”, isso significa que muitas pessoas já alcançaram. Deus sempre dá essa revelação perto do mar e essas “tavas” não foram os brancos que fizeram. Os Guarani devem morar sempre perto do mar, construir uma aldeia sempre perto do mar, faz parte da nossa história e Ñande ru quere (os Deuses) gostaria que a gente morasse perto do mar. (CICCARONE, 2001, p.86)

Se na parte continental de ocupação mbya do litoral há o sambaqui como exemplar de uma *tava*, na Ilha da Cotinga existem ruínas de uma antiga igreja, de Nossa Senhora das Mercês, relacionada ao período de missões jesuíticas e considerada a primeira do estado do Paraná, assim como as *tava* de São Miguel das Missões, no Rio Grande do Sul, talvez as mais notórias da bibliografia Mbya. Partindo da fala de Tatati, além da oferta de uma vida nas proximidades do mar e apesar dos conflitos com os *jurua* e dificuldades de manter plantios, a baía de Paranaguá é considerada pelos interlocutores desta pesquisa como uma boa região para viver, de modo geral. Há, ainda, lugares cujas especificidades cosmológicas os distinguem dos demais, como é o caso da própria Ilha da Cotinga, a qual será introduzida na sequência do capítulo.

2.2 JAKUTINGA

Dos territórios insulares de ocupação guarani, a Ilha da Cotinga é a que se localiza mais adentro da baía, por conseguinte, mais perto da cidade e do porto de Paranaguá. Seu território constitui-se de duas formações, a Ilha da Cotinga e a chamada Rasa da Cotinga, como se vê no mapa abaixo. No presente, a Ilha Rasa não é habitada nem considerada habitável pela escassez de água potável, mas é alvo de visitas esporádicas de meus interlocutores, por abrigar um cemitério. Antes de avançar e tratar da sua demarcação, voltemos brevemente ao século XVI, quando os primeiros europeus chegaram à *Jakutinga*²², pois a história da Ilha relaciona-se com a história da constituição da cidade de Paranaguá e do próprio estado do Paraná.



Mapa 3: T.I. Ilha da Cotinga. Fonte: Guarani Continental (2016).

O relatório do CTI intitulado "*Yva Pau: Os índios Guarani e as ilhas do Paraná*", foi produzido por Maria Inês Ladeira em 1990, num esforço de documentar a ocupação Guarani no litoral paranaense para que os devidos territórios fossem demarcados, movimento que, como mencionado, já vinha acontecendo nos estados do Rio de

²² Há registros, como o de Ladeira (1990), que atestam que este era o nome pelo qual os indígenas chamavam o território insular. De modo similar, Kerexu me disse que "Cotinga" deriva de jacutinga que, por sua vez, faz referência aos jacus (*Penelope*), espécie de ave que compõe a fauna local.

Janeiro e São Paulo. Para tal, Ladeira reúne no documento informações a respeito da ocupação indígena da Baía de Paranaguá e da subsequente invasão dos colonizadores.

Há indícios de que os primeiros tenham chegado à região vindos da Cananéia, já nas primeiras décadas do século XVI. Antes de alcançarem o continente, pelas margens do rio Itiberê, estes teriam permanecido por quase vinte anos na Ilha da Cotinga convivendo com os Carijós que lá habitavam.²³ Em meados de 1560, o primeiro povoado do Paraná foi formado, "*Nossa Senhora das Mercês da Cotinga*" (LADEIRA, 1990, p.11). As consequências do curto ciclo do ouro pelo qual o litoral paranaense passou nos primeiros séculos de contato com o colonizador foram poucas no âmbito econômico, mas a atração de garimpeiros à região acelerou o povoamento "civilizatório" da Baía e serviu de porta de entrada para o primeiro planalto paranaense.

A história da ocupação colonial da Baía de Paranaguá, que, por conseguinte, marca o início da ocupação do que hoje é o estado do Paraná, constitui-se sob a ótica civilizatória. Ao passo que os "selvagens" Carijós eram temidos e careciam de civilidade, a Cotinga era adjetivada, por Vieira dos Santos, como o "marco civilizador da Terra Paranaense" (idem., 1990, p.19). Pois a "histórica e secular" Cotinga é considerada pelos mbya um lugar de grande importância cosmológica, assim como alguns outros pontos do litoral, como já tratado. Há menções etnográficas ao fato de que vários acontecimentos ancestrais se passaram onde hoje é a cidade de Paranaguá e em pontos do chamado estuário Iguape-Paranaguá, como na versão registrada por Maria Inês Ladeira, na qual seu interlocutor Davi Guarani diz que:

alguns (dos primeiros Mbyá que desceram povoar o mundo) desceram pelo mato em direção ao mar, à procura de seu lugar. E encontraram *Opavaãpy* ou *Ipavãpy* (Paranaguá). E de novo se separaram naquele lugar. E de lá foram para as ilhas (*yva pãu* - espaço entre os céus, ou *yy pãu* - espaço entre as águas), no meio do oceano. (...) Alguns foram para *Jakutinga* (Cotinga), alguns foram para *Eiretã* (Ilha do Mel). Algumas famílias foram para *Piragui* (Superagui) para todas, todas as ilhas... Alguns pararam em *Oyguarã* (Iguape). (LADEIRA. 1990, p.775)

²³ Carijó é um dentre outros etnôminos pelos quais os registros históricos identificam os Guarani que viviam no litoral desde o norte de São Paulo, na Barra da Cananeia, até o Rio Grande do Sul; no interior, ao longo das bacias dos rios Paraná e Paraguai.

Embora Kerexu e sua família já tenham vivido em várias outras *tekoa*, em Santa Catarina e Rio de Janeiro, ela nasceu e passou grande parte de sua vida na Cotinga. Certo dia, quando a perguntei sobre a história do lugar, ela me contou que a ilha:

foi o último lugar onde nossos antepassados pararam antes de ir para a terra sem males. por isso esse lugar é sagrado, mas antes só ficavam um tempo, rezando, depois voltavam... os jurua começaram a vir muito pra cá, e os pajés sonharam que tinham que vir ficar aqui pra cuidar, lá pelos anos 50, mais ou menos (...).

Esta é uma das versões sobre esta primeira ocupação que circulam entre os mbya. Pelo que pude observar em campo e via análise da pouca bibliografia, as variações narrativas mais notáveis estão nas datas das incursões e na relação dos personagens envolvidos nelas. Outra narrativa consta na já mencionada dissertação de Zélia Bonamigo (2006), que realizou sua pesquisa etnográfica em *tekoa* Pindoty. Como registrado pela autora, a chegada na Cotinga teria se dado no final da década de 1970, e os primeiros a lá se instalarem foram os pais do cacique João da Silva, figura de grande importância aos mbya por sua atuação política em movimentos de fundação e demarcação de várias *tekoa* (BONAMIGO, 2006, p.63).

Seguindo o movimento iniciado pela parentela de João da Silva, outras famílias mbya passaram a estabelecer moradia na Cotinga. Ainda conforme Bonamigo, a comunicação à FUNAI sobre esta presença se deu apenas no ano de 1984, quando já havia na ilha 57 pessoas. Três anos depois, em 1987, a população ultrapassava as 200 pessoas (idem., 2006, p.70), o que atesta o caráter flutuante das ocupações mbya, marcado pela mobilidade entre as *tekoa*.

É neste contexto, do início dos anos 1990, que os Mbya que viviam na Cotinga passam a reivindicar a demarcação do território, demanda a partir da qual se construiu o relatório supracitado do Centro de Trabalho Indígena. A demarcação é efetivada alguns anos depois, em 1994. É interessante notar que um dos fatores elencados como testemunhos da ocupação é justamente o cultivo da terra, expresso pela existência de hortas para cultivo próprio e plantios tradicionais, como ganhou destaque nesta manchete do jornal O Estado do Paraná, de setembro de 1982, acessada via acervo digital do Instituto Socioambiental (ISA):

Índios guaranis cultivam hortas e vivem na Ilha da Cotinga

Na Ilha da Cotinga, na Baía de Paranaguá, cerca de aproximadamente 40 índios guaranis, procedente de Santa Catarina, e que vivem e trabalham em completo anonimato na Região Litorânea, formaram uma comunidade bastante próspera no local.

Os índios guaranis, estão desenvolvendo para o cultivo próprio, um pomar com maracujá, uva, banana, laranja, maçã.

Em outro canto do seu habitat existem mudas de café e até uma pequena plantação de pinhão.

Eles estão também reali-



Índios guaranis na Ilha da Cotinga plantando e colhendo.

zando o plantio de hortas caseiras, com alface, couve-flor, rabanete, nabo, cebola, beterraba, almeirão, feijão, milho, cana-de-açúcar e aipim.

Para a garantia da sua subsistência, os índios Guarani que habitam a Ilha da Cotinga realizam trabalhos artesanais, todos em cipós.

Imagem 1: notícia de jornal. Fonte: Instituto Socio-Ambiental (ISA).

Em relação às espécies cultivadas mencionadas pela reportagem, não deixo de estranhar esta divisão entre pomares e hortas, inexistente no contexto de Takuaty, além da menção à plantação de uva, pinhão e café, culturas que necessitam de baixas temperaturas para se desenvolverem, pouco condizentes com a predominância do calor e da umidade em Paranaguá; em contrapartida não há menções às goiabeiras, araçás, pitangueiras, jervás e tantas outras plantas alimentícias que abundam na região. À época da matéria, estes “completos anônimos” mbya coexistiam na Cotinga com pescadores caiçaras e os *jurua*. Desde então a situação se mantém, e tanto é que por estas ocupações não indígenas, no processo de demarcação ficaram de fora pequenas partes do território total da Ilha.

É o que se vê no mapa 3, no qual a área demarcada é indicada pelo contorno em amarelo. Na parte não demarcada hoje existem algumas casas de pescadores e a sede do late Clube de Paranaguá, que fica na face sul da Ilha, onde também estão as *tekoa* Pindoty e Takuaty. O mapa também permite dimensionar a proximidade entre a Cotinga e o porto de Paranaguá: a distância entre o Terminal de Contêineres (TCP) e a Ilha, em sua ponta oeste, é de poucas dezenas de metros.

Mesmo em dias de céu limpo, um barulho de trovoadas cortava o silêncio constantemente em Takuaty, como presenciei nos períodos de campo. Os estrondos são provocados pela movimentação dos gigantescos contêineres que chegam e deixam o porto todos os dias, dia e noite. Além da poluição sonora, a presença

portuária afeta diretamente a fauna e flora, pois sua atividade intensa requer manejos constantes do ambiente, como a remoção de areia do fundo da baía para o trânsito de navios imensos. A pesca e a caça como atividades de obtenção de comida por parte dos Mbya e dos pescadores tradicionais da região, por exemplo, são centralmente afetadas por estas ações de manejo e pela própria poluição das águas.

Além disso, a localização da Cotinga introduz a problemática das relações cotidianas com o porto de Paranaguá, tanto por estas citadas interferências quanto por negociações eventuais. Dentro deste contexto geral da Ilha, o movimento de cisão que deu origem à Takuaty a partir de Pindoty é de suma importância no entendimento das relações políticas e cotidianas que estes mbya estabelecem entre si, com os *jurua*, com espécies não humanas e com o próprio território. Por isso, a introdução de Takuaty inicia-se com sua fundação.



Figura 4: trapiche flutuante de Pindoty. Fonte: da autora.

2.3 “FAZER DA TEKOA A TERRA SEM MALES”

Movimentos de desconstituição e reconstituição das *tekoa* mbya são próprios de sua organização e circulação territorial, vêm demonstrando estudos antropológicos. *Tekoa* Pindoty formou-se dos primeiros movimentos de ocupação na Cotinga, encabeçados pelas parentelas dos citados fundadores. No presente, conta com estruturas como uma escola e um trapiche que facilita o acesso à aldeia, por exemplo. A respeito de sua importância política, em sua dissertação, do ano de 2011, Marcelo de Abreu Gonçalves escreveu que, por ser a mais antiga e o local de onde partiram os fundadores das demais aldeias do litoral paranaense, a Cotinga “trata-se de uma aldeia referência para o sistema inter-aldeias local” (GONÇALVES, 2011, p.28).

Como dito, *tekoa* Takuaty formou-se há cerca de dois anos e meio, a partir da saída da parentela de Kerexu de *tekoa* Pindoty, acompanhada de outras famílias, inclusive oriundas de outras Terras Indígenas. Mesmo que Takuaty não consistisse apenas de parentes dela, nem durante o trabalho de campo nem no presente, havia tensões que os envolviam especialmente. Além de haver um grau de parentesco com a liderança de Pindoty, o fato de ser Kerexu uma jovem mulher ocupando um cargo de cacique gerava incômodos e questionamentos por parte de outras lideranças.

Estes conflitos extrapolam o interesse desta pesquisa e não serão tratados em si, mas tomados como ponto de partida para pensar sobre o que os mbya mobilizam como argumento quando falam sobre as motivações que os levaram a construir Takuaty e os esforços mobilizados em torno disto. Antes de justificar, é importante ressaltar que não objetivo opor as duas localidades nem tampouco defender que exista uma maneira correta, ideal de se viver numa *tekoa*, pelo contrário. Busco seguir a perspectiva de Adriana Testa (2014), para quem, assim como distintos Mbya podem ter entendimentos distintos acerca de uma mesma prática, dentro de uma única Terra Indígena é possível que existam várias *tekoa*, cada qual com seus diferentes modos de viver (TESTA, 2014, p.111).

No caso, a insatisfação com a organização cotidiana e com decisões políticas vigentes em Pindoty era expressa em afirmações como “lá não vivem mais como mbya”. Quando perguntava por exemplos disto, fatores como o abuso de álcool e consequentes brigas, desinteresse na participação das rezas na *opy* e na manutenção

dos plantios, discordâncias com a condução das atividades educacionais etc. eram mencionados, assim como decisões entendidas como arbitrárias.

Insatisfações com a liderança, aliás, foram recorrentes. Uma das situações de tensão ocorreu quando mandaram que uma nova trilha fosse aberta a fim de separar a casa de Kerexu da teia de caminhos que interligavam a *tekoa*. No mesmo sentido, ao discorrer sobre as reconstituições que podem originar em novas *tekoa* dentro de uma mesma Terra Indígena, como é o caso da Cotinga, Adriana Testa elenca, além da construção de caminhos outros, a formação de roças e casas de reza distintas (idem.,2014, p. 55). O movimento definitivo de formar Takuaty ainda levaria alguns meses para se efetivar, mas este evento me foi narrado como uma evidência de que o rompimento já estava dado.

Rompimento que, mesmo aceito pelo cacique de Pindoty num primeiro momento, posteriormente o levou a reclamar diante de órgãos governamentais, alegando a ilegalidade da permanência das famílias de Takuaty na Cotinga por não terem sua permissão. Este aconteceu se deu meses antes de minha chegada em campo e, conforme Kerexu, o fato de Takuaty à época não dispor nem de cultivos agrícolas nem da *opy* pôs em xeque seu *status* de *tekoa*. A partir dos últimos meses de 2020 o conflito tem se atenuado, houve reaproximações e por ora as reclamações foram findadas.²⁴

Já centralidade destes dois elementos, o plantio e a *opy*, na completude de uma *tekoa* será retomada no próximo capítulo. Por sua vez, esse tipo de mudança de posicionamento, incondizente com o jeito de ser mbya, como disse-me Kerexu fora interpretada como outro indício de uma conduta contrária a esperada.²⁵ Conversando sobre este ponto, ela chamou atenção para o fato de que estes “desviantes” ignoram que o comportamento que têm em vida é determinante na “leveza” do que vem depois:

(...) eles esquecem que o que a gente faz aqui importa, como a gente vive o dia a dia, não é só o depois que importa... deveriam estar mais preocupados em fazer cada um da própria casa e da própria *tekoa* uma terra sem males...

²⁴ Conforme relatou-me Kerexu em fevereiro de 2021.

²⁵ O cacique atual de Pindoty é sucessor de seu pai, que, muito adoecido, faleceu em 2019. Quando ficou doente, Kerexu disse-me que um pajé muito poderoso veio de outra *tekoa* para tratá-lo e foi bem claro: seus filhos deveriam alinhar a conduta, parar com confusões e parar de beber álcool, senão o pai sofreria e não melhoraria. Infelizmente foi o que aconteceu, o conselho do pajé foi ignorado e pouco tempo depois, o cacique morreu.

A extensa discussão sobre a “terra sem males” dos Guarani é inaugurada como tema mandatário na etnologia Guarani pelo já referido Curt Nimuendaju (1987). Conforme antropólogos como Bruno M. Morais (2016), ao traduzir como “terra sem males” a expressão *yvy marã e’y*, Nimuendaju atribui à expressão um caráter religioso inexistente até então, em que as migrações para o leste que o autor acompanhou propriamente, e sobre as quais registrou cantos e mitos apapocúva, são tratadas como expressão do profetismo deste grupo (2016, p. 164). É desta perspectiva que partem muitos dos antropólogos que o sucederam: de Alfred Métraux, Egon Schaden e Leon Cadogan à Hélène e Pierre Clastres, cujas obras contribuíram para que uma crença apapocúva se transformasse num mito tupi-guarani primeiro e, posteriormente, num mito antropológico (BARBOSA, 2015, p. 12), de distintas perspectivas. Por exemplo, para Pierre Clastres (1974), o excesso de religiosidade seria uma forma Guarani de resistir às violências coloniais.

Como mencionado, desde Nimuendaju as produções acerca dos Guarani têm se acumulado, Eduardo Viveiros de Castro (1985) estima que provavelmente chegam a ser numericamente superiores a todos os demais conjuntos antropológicos escritos sobre os outros povos de língua Tupi-Guarani (1985, p. 16). Ao estabelecer um compilado de referências bibliográficas sobre esta “província separada”, os estudos sobre os Guarani do sul, o autor toca num ponto fundamental às críticas à noção da “terra sem males” construídas nas últimas décadas também por outros antropólogos: sem me estender em argumentos já bastante repetidos, a demasiada atenção dedicada ao tema implicou numa tradição etnológica em que a dimensão chamada religiosa da vida Guarani se sobrepõe às demais, praticamente ausentes em muitos textos (Pissolato, 2007; Pierri, 2013; Barbosa, 2015, dentre outros).

Ademais, por estarem os Guarani há tantos séculos em contato com os *jurua*, alguns dos dilemas teóricos que guiavam estes escritos partem das também já referenciadas teorias da aculturação, que atribuíam as manifestações ditas religiosas e a migração profética ao convívio com os missionários jesuítas. Celeste Ciccarone (2004) oferece outros elementos à mesma crítica quando argumenta que esta ênfase nas narrativas e cantos míticos é responsável por um apagamento do cotidiano destes povos nos escritos e, por conseguinte, um apagamento das mulheres. A autora ainda chama atenção para o fato de que estas “coletividades sem sujeitos” (2004, p. 82) são descritas, na referida tradição etnológica, sob a autoridade de uma perspectiva

masculina, geralmente centrada em informantes e representantes homens, eleitos interlocutores únicos. De acordo com Ciccarone, enquanto o “fascínio do racionalismo ocidental pelo caráter metafísico do pensamento indígena” (idem.) dá a tônica dos textos, as relações e interações que constituem o próprio fazer antropológico pouco apareciam.

À luz destes argumentos, a mobilização do conceito de “terra sem males” por Kerexu nesta situação de conflito político vivenciada é interessante. A situação difícil, que marcou os primeiros meses de organização de Takuaty, causou sofrimento à sua parentela, disse-me, e o auge do conflito coincidiu (ou contribuiu) com a sua consolidação como cacique. Com relação a movimentos de cisão dentro de territórios Guarani, Elizabeth Pissolato (2007) observa que essa é uma tendência em grupos em cujo interior se desenvolve uma “nova liderança”. Parece-me um caminho profícuo para tratar do contexto da Ilha da Cotinga, pelos elementos contextuais apresentados até então, com a observação de que para a autora, porém, a cisão seria um “resultado ‘natural’ do crescimento do número de descendentes de um homem que, por sua vez, dispõe-se a permanecer junto à sua esposa e descendentes” (PISSOLATO, 2007, p.75).

Ao passo que fui me inteirando da trajetória política de Kerexu, iniciada na juventude, em prol da visibilidade e valorização das mulheres Mbya e seus saberes, como ela mesma define, passei a olhar para o evento da fundação de Takuaty menos como a consequência de uma desavença e mais como um marco na ascensão dela como liderança. Digo isso porque a fundação de Takuaty advém de muitas outras razões, independentes de Pindoty em grande medida. Dentre elas, destaco a dimensão onírica. Há muitas menções nos escritos que tratam da fundação das *tekoa* Guarani aos sonhos que motivam migrações em busca do lugar revelado, como é o caso da própria ocupação da Ilha da Cotinga tratado anteriormente.

Kerexu contou-me que ao longo dos anos passados teve sonhos recorrentes com um lugar cheio de taquaras onde havia uma casa de reza de paredes de barro virada para leste, como deve ser. Por um lado, a dimensão dos sonhos pode ser entendida como premonitória na medida que, como disse-me Kerexu, “quando sonhamos é como se a alma saísse do corpo e vivesse antes as coisas”. A interpretação do sonho implica em ações preditivas, a depender de seu conteúdo, permite ao grupo escolher um dia propício para a caça após um sonho favorável ou pode revelar uma gestação próxima, questão que será retomada oportunamente.

Por outro lado, os sonhos são considerados “uma das mais confiáveis formas de apreensão de conhecimento” (PIERRI, 2013, p. 161) ao passo que são um canal de comunicação direta entre divindades, agentes não humanos (como os donos dos animais e plantas) e todos os Mbya. Para Ciccarone (2001), no xamanismo os sonhos acumulados “são o repertório imagético e as experiências subjetivas das quais provêm saber e poder” (2001, p.18). Interessante mencionar que além do potencial xamânico da palavra, amplamente registrado na literatura, o sonho é uma forma de comunicação irrestrita às lideranças xamânicas e fundamentais à prática individual. Entre os Nhandeva, Schaden (1974) registra que depois de terem aprendido toda a dimensão comunitária das cerimônias, restava aos indivíduos esperar que lhes fosse enviada, durante um sonho, sua reza própria (1974, p. 62).

Outro tema da comunicação em sonho é a indicação de lugares ideais para a construção das *tekoa*. Estas revelações relacionam-se aos deslocamentos de grupos mbya, encabeçados por aquele que recebeu os indícios do território a se buscar. Ao se voltar à trajetória das lideranças xamânicas que chegavam ao Vale do Ribeira a fim de formar aldeias, Pierri (2013) nota que o sonho “funciona antes de tudo como uma matriz interpretativa dos acontecimentos que se sucedem nas localidades efetivamente habitadas por seus grupos(...)” (idem., 2013, p.180). Os sonhos levaram Kerexu à uma parte da Cotinga outrora conhecida entre os Mbya como “bananal”, apelido jocoso que levou muitos a desdenharem da escolha de constituir a *tekoa* lá.

A dimensão preditiva desses sonhos não é acionada para reforçar o teor “religioso” da constituição de uma *tekoa*, mas para ilustrar as várias nuances que a perpassam. A respeito do já citado movimento de ocupação Guarani de áreas do litoral brasileiro, entre as décadas de 1990 e 2000, Elizabeth Pissolato (2007) chama atenção à recorrência de uma narrativa centrada na migração de uma parentela, guiada por um sonho revelador, que leva à fundação de uma *tekoa* em uma localidade específica. Para a autora,

o argumento da origem religiosa combina-se aqui com a definição política dos locais: um lugar se define pela presença de um líder que o ocupa no momento, e, como seu *tekoa* (deste líder) assume uma feição particular, o que remete frequentemente ao modo de ser do próprio líder (...). Costumam-se juntar a esta definição particularidades linguísticas, estilos de reza, características ambientais etc. (PISSOLATO, 2007, p. 124)

À parte as bananeiras, no entorno da área há muitas taquaras, *takua*, em língua mbya. Esta palavra, assim como *avaxi*, engloba em si algumas espécies distintas do bambu ou taquara, em português, que também é uma expressão de gênero mbya. Nas danças e cantos performados tanto em apresentações do coral da *tekoa* quanto na *opy*, as mulheres são as responsáveis por marcar o tempo da melodia com o intermédio de bastões de *takua*, os *takuapu*. Além deste e do uso em construções, as taquaras depois de colhidas pelos homens são desfiadas, desidratadas e servem como matéria prima (em sua forma natural ou tingida em cores vibrantes com anilina) para a confecção das cestarias vendidas pelas mulheres.

Valéria Assis (2006), aproximando-se de Pierre Clastres, afirma que entre as mulheres Mbya, as cestas são uma das variáveis do feminino (2006, p.270), ao passo que Nádia Silveira (2011) chama atenção à relação entre as mulheres e os utensílios de cozinha feitos de taquara (2011, p.164). O nome Takuaty foi escolhido pelos primeiros moradores justamente por conta dessa abundância das taquaras, mas não deixam de ser interessantes as imbricações de gênero constituidoras desta *tekoa*, a qual apresento na sequência do texto.

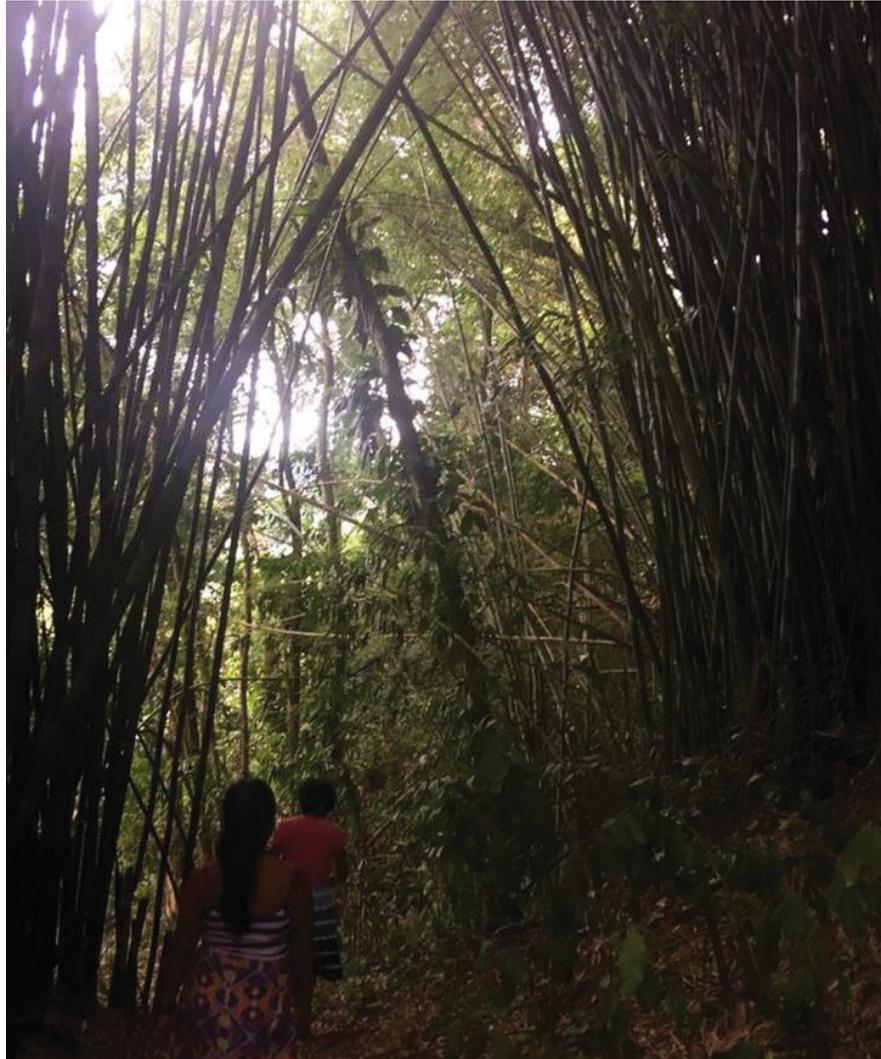


Figura 5: caminhando entre as taquaras. Fonte: da autora.

2.4 TAKUATY

O acesso à *tekoa* Takuaty se dá exclusivamente por barco e depende de boas condições de maré. Às vésperas da viagem, no início de janeiro de 2020, Kerexu e eu combinamos por telefone de nos encontrarmos perto das 13h, no auge da maré cheia, na chamada prainha de Paranaguá. Neste lugar, onde as águas do rio Itiberê desembocam no mar, é possível contratar o serviço de embarcações turísticas que fazem o transporte à Ilha do Mel, à Ilha das Peças e às praias de Superagui. Do lado oposto ao dos trapiches de embarque, fica a ponte que liga o continente à Ilha dos Valadares, território de ocupação caiçara, hoje vinculado à cidade. Ela já havia me avisado que não seria necessário que eu contratasse um barqueiro, pois a *tekoa*

contava com um barco, adquirido poucos meses antes da ocasião, eu só precisaria contribuir com a gasolina.

Embora a Cotinga fique bastante próxima de Paranaguá, o combustível necessário torna os deslocamentos custosos, por isso os moradores de Takuaty costumam aproveitar as idas motivadas por algum compromisso para idas ao banco ou compras na cidade, cujas demandas, como será tratado oportunamente, geralmente são supridas nos pequenos comércios localizados logo na frente da prainha, dentre os quais há um aviário, uma mercearia e algumas lanchonetes. Na ocasião de minha chegada, Kerexu estava acompanhada de sua mãe, também Kerexu, seu esposo, Karai, e de sua filha Yva'i. Quando os encontrei estavam esperando o almoço num restaurante situado no Mercado de Paranaguá, um complexo que agrupa estabelecimentos que, no espectro da cozinha caiçara, servem desde pastel de camarão, pirão de peixe feito na farinha de mandioca à barreado²⁶, mas também pratos montados de arroz, feijão, peixe frito e salada. Terminada a refeição, dirigimo-nos ao barco, que ficara ancorado na margem da prainha.

²⁶ O barreado provavelmente é o mais notório preparo associado à tradição do litoral do Paraná. É um cozido de carne bovina feito numa panela selada por uma goma feita de farinha de mandioca e água, o que aumenta a potência da cocção, fazendo com que a carne, depois de pronta, se desmanche. A versão mais comum da história associa o preparo aos longos bailes de fandango, ritmo caiçara. Antes de ir ao baile, a panela selada era enterrada sobre uma fonte de calor e lá ficava, a cocção só era interrompida com o fim da festa. A comida é, com razão, considerada um “levanta defunto”, ótima para a recuperação pós carnaval, por exemplo. Hoje em dia é comumente servido nos restaurantes acompanhado de arroz branco, farinha de mandioca fina e tostada e banana crua.



Figura 6: navegando pela baía de Paranaguá. Fonte: da autora.

O trajeto em água não leva mais de dez minutos. Conforme navegávamos em direção à Cotinga, contornando a margem esquerda da Ilha dos Valadares, as grandes estruturas e guindastes do terminal de contêineres do porto de Paranaguá (TCP), no continente, ficavam mais visíveis, assim como parte das construções que revelam a presença não indígena na ilha da Cotinga, como a sede do late Clube de Paranaguá e algumas casas de pescadores, que, em teoria deveriam ocupar apenas a pequena porção de território não demarcado²⁷. Conforme aproximávamo-nos da

²⁷ Ocorrem situações de invasão *jurua* à Cotinga, que se aproveitam do pouco policiamento na baía para adentrarem no território. Alguns o fazem com objetivo de extrair elementos da fauna ou flora para comercializar, outros, de estabelecer moradia. Vivenciei uma situação semelhante a esta em campo, quando Karai foi avisado por um dos *jurua* que habitam a porção não demarcada da Ilha que uns homens desconhecidos estavam descarregando materiais de construção. Fomos até o local, onde tijolos tinham sido deixados sob uma lona, mas não havia ninguém. Karai me disse que provavelmente queriam construir uma casinha de apoio para pesca e que, como a fiscalização é falha, ele mesmo resolvia esses acontecimentos.

ilha, Karai conduzia na direção oeste, à leste, estendendo-se algumas dezenas de metros no mar, se via o trapiche flutuante que dava acesso à *tekoa* Pindoty.



Figura 7: chegada em Takuaty. Fonte: da autora.

Poucos minutos depois, acessamos um braço de mar manguezal adentro. Como a volta demorara mais que o previsto, a maré havia vazado muito, deixando expostas algumas dezenas de metros de mangue, as quais precisamos cruzar a pé, com as calças erguidas, lama até as canelas e os braços cheios de sacolas e malas; quando a maré está cheia, há água suficiente para que o barco chegue às margens da ilha, do contrário, é necessário empurrar o barco na lama até a água ou adiar a saída.

Depois de subir os degraus da escada de pedras que dava acesso à ilha, me indicaram que tomasse uma trilha que ia mata adentro. Havia uma outra trilha visível ali, que seguia pela beirada do mangue, margeando a ilha à leste, além de uma

construção de concreto assemelhada a um banheiro inacabado, em cujas paredes vários apaixonados deixaram registros, o que, fui percebendo ao longo do tempo, provocava risadinhas entre os mais jovens.

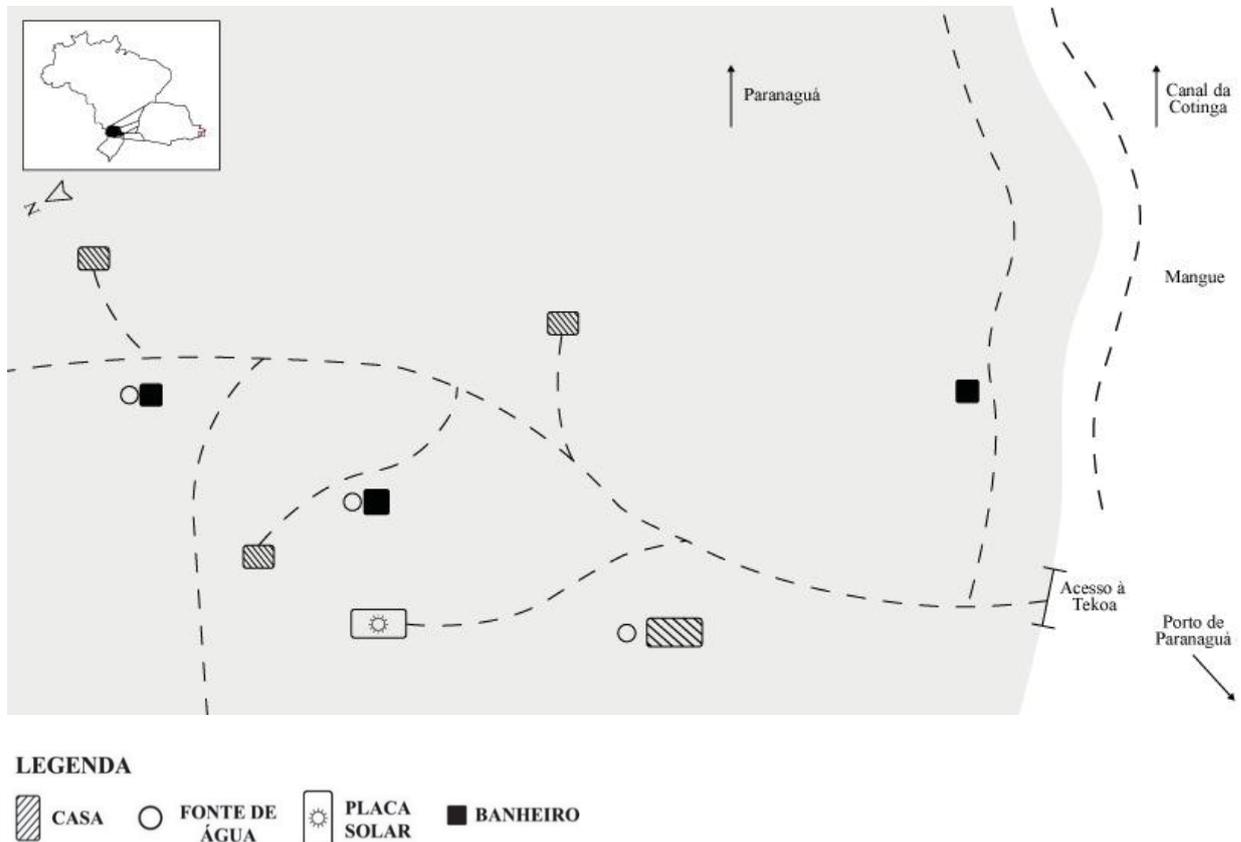


Imagem 2: esboço da planta de Takuaty. Fonte: da autora.

O caminho em meio ao mato fechado durou cerca de cinco minutos, depois dos quais chegamos a um clarão na vegetação, o pátio da *tekoa*. Entre o final da trilha e o começo do pátio, algumas estruturas de bambu indicavam um abrigo recém desfeito, um dos lugares nos quais os citados Guarani do Rio Grande do Sul ficaram acomodados antes de deixarem Takuaty, o que acontecera poucos dias antes. À frente, um dos bastantes bambuzais que abundam pelo território de Takuaty, este particularmente apreciado pela sombra fresca que projeta em dias de sol intenso. Imediatamente ao lado esquerdo ficava a casa de Kerexu e sua família, construída de paredes de bambu e coberta com telhas ecológicas. Soube que anos atrás, havia ali uma casa de *jurua* pescadores que fora abandonada e cuja parte da estrutura fora usada para dar forma à essa nova casa.

A casa dividia-se em dois cômodos, no menor ficava o quarto de Kerexu, no outro, onde fiquei alojada em ambas as viagens, as camas de Yvá e Wera, além de uma televisão, diante da qual as crianças dispunham-se à noite para assistir alguma programação. Neste cômodo também ficava a cozinha, composta de uma bancada ocupada com utensílios e insumos culinários e um fogão a gás, que dividem espaço com uma pequena área destinada ao fogo interno da casa. Havia outra área de fogueira na varanda, cujo fogo se acendia com frequência durante o dia, e sempre durante a noite, junto dos *petyngua*, os cachimbos de fumo talhados na caixeta ou em nó de pinho.



Figura 8: casa na tekoa. Fonte: da autora.

Atrás da casa a densa vegetação nativa voltava a tomar conta da paisagem, em meio a qual palmeiras jerivá, bananeiras variadas e manacás (*tibouchina mutabilis*) eram identificáveis. Em frente, à direita do pátio, o terreno se elevava,

formando um barranco alto, lugar escolhido para uma das roças da aldeia. Kerexu e Yvá me chamaram para ir com elas conhecer o roçado. Conforme subíamos a elevação, pude ver pés de milho *avaxi ete'i*, ainda imaturos, fisális, amendoim, abóbora, melancia e melão. O topo do barranco permitia uma visão privilegiada da parte noroeste da baía de Paranaguá. Havia, inclusive, uma grande pedra usada como banco para quem quisesse apreciar a vista. Ao fundo, o mar era constantemente atravessado pelo trânsito dos grandes navios. Abaixo, logo atrás do bambuzal, avistei a estrutura de paredes de bambu, que, depois de coberta com capim e selada com barro, viria a ser a *opy*, a casa de reza de Takuaty, a partir da qual a trilha seguia ilha adentro.



Figura 9: a estrutura da *opy* e as mandiocas. Fonte: da autora.

Mais ao longe, próximo ao outro alojamento feito de bambu e, este, coberto com lonas, se via uma placa de energia solar. Elas disseram-me ser a única da *tekoa*

toda e, embora projetada para abastecer uma casa só, a energia se distribuía para todas as quatro habitações. Disso decorria a impossibilidade de possuírem eletrodomésticos nas casas, pois a energia, nem sempre estável, bastava apenas para suprir as lâmpadas e algumas televisões; não havia geladeira nenhuma, em seu lugar, caixas de isopor eram usadas para armazenar perecíveis e gelar bebidas, o que, por sua relação com o cotidiano alimentar, será tratado oportunamente.

Não havia água encanada dentro de nenhuma das casas, mas tão logo estabeleceram o lugar da *tekoa*, fora construída uma estrutura simples que canalizava a água oriunda de uma nascente próxima até algumas torneiras externas dispostas pela aldeia; do lado da casa de Kerexu estava uma dessas torneiras, cuja água usávamos para beber, nos lavar, lavar a louça e cozinhar. Essa relativa facilidade de acesso à água potável, que não é a mesma em outros lugares da Cotinga, também foi mencionada como fator que favoreceu a escolha definitiva do lugar da fundação da aldeia.

Depois do bambuzal, a trilha que seguia a partir da *opy* embrionária revelava mais duas habitações: imediatamente à direita, a casa de paredes de barro habitada pela família de Germânia Kerexu, uma jovem que vivia lá com seu filho, de pouco mais de um ano e seu marido. Passada mais uma área de roça, predominantemente composta por mandioca e *avaxi*, ficava a moradia da família de Sílvio²⁸, um senhor que morava com sua esposa e uma criança de quem cuidavam, acessada por uma bifurcação da trilha à esquerda. Ao lado desta moradia, no meio da bifurcação, estava o único dos banheiros com vaso sanitário da aldeia. Uns metros adiante, uma outra bifurcação à esquerda dava acesso à trilha que levava à praia da *tekoa*, uma pequena faixa de areia aonde as crianças iam sempre se banhar.

Seguindo a trilha principal por mais algumas dezenas de metros se chegava à última casa de Takuaty, onde moravam a mãe de Kerexu e dois de seus irmãos mais novos. Adiante a trilha segue por mais alguns quilômetros e leva até *tekoa* Pindoty, para onde não fui. Logo na entrada da moradia, se viam coloridas espigas de *avaxi* com suas palhas trançadas e penduradas sobre a fogueira interna. Em toda colheita, as pessoas *mbya* submetem algumas espigas selecionadas a esta técnica de modo

²⁸ No final de 2020, as famílias de Germânia e Sílvio se mudaram para uma *tekoa* situada no estado do Rio Grande do Sul.

que as sementes sequem e preservem-se saudáveis até o plantio seguinte. Essas eram as espigas-mães daqueles pés que cresciam nas roças.



Figura 10: espigas de avaxi guardadas por Kerexu. Fonte: da autora

Na frente da casa havia uma pequena casa de banho e, logo ao lado, uma área de terreno limpo, na qual planejavam à longo prazo construir uma segunda *opy*, mais afastada da entrada. A respeito desta segunda construção e seu porquê, ouvi uma história análoga de Karai Papa, que foi criado em Misiones. Karai contou-me que na sua infância, boa parte da renda da *tekoa* era proveniente dos grupos de visitantes, majoritariamente estrangeiros munidos de dólares, que lá recebiam frequentemente. Ele, assim como outras crianças, esporadicamente trabalhava como guia, mostrando a aldeia aos turista. Segundo Karai, como nem tudo que passa no interior de uma *opy*, especialmente as palavras lá proferidas, deve ser conhecido pelos não indígenas, decidiram construir uma menor, visível aos turistas, enquanto, longe dos olhos *jurua*, estava a *opy* onde de fato realizavam as práticas.

As rezas na *opy* são tanto cotidianas quanto propriamente cerimoniais, e muitas destas ações são centradas no alimento. Antes de cada plantio as sementes devem

ser benzidas com fumaça, bem como os frutos dos cultivos antes de serem consumidos, como disse-me Kerexu. Ausente a *opy*, como era o caso de Takuaty, os ritos cotidianos foram adaptados para a beira do fogo do pátio de Kerexu onde, todas as noites, acendiam-se os *petyngua* e, à chegada de um violão ou *takuapu*, logo iniciava-se o coro, entoando músicas em guarani que já me soavam conhecidas.

Ainda em relação ao dia a dia, por fim, a organização do tempo no curto período em que estive em Takuaty dividia-se em torno do trabalho de feitura artesanal, do manejo dos plantios, do preparo de alimentos e de incursões em torno de sua obtenção, de idas aos mercados na cidade a saídas para pescar. Viagens para venda de artesanato ou atividades em Curitiba, bem como a visita de agentes de saúde ou conhecidos também faziam parte dos dias na *tekoa*. Depois deste panorama, o próximo capítulo trata das políticas e práticas relacionadas ao plantar e comer em Takuaty, iniciando com uma descrição das dimensões do cotidiano alimentar.

3 CAPÍTULO II: POLÍTICAS NO COMER



Figura 11: comendo depois da colheita. Fonte: Juliana Kerexu (comunicação pessoal).

3.1 COMENDO NA *TEKOA*

Fiz quase que a totalidade das refeições na casa onde fiquei, acompanhei idas à cidade para comprar comida, coleta de vegetais e uma pescaria, ajudei no preparo de refeições e nos cuidados com as roças. As informações aqui contidas são fruto destas curtas experiências e da observação das movimentações em torno do alimento. Optei por descrever os hábitos de comer desde os utensílios, os meios de obtenção dos insumos e alguns preparos culinários propriamente ditos.

Como dito, a restrição de acesso à energia elétrica²⁹ restringia o uso de geladeiras na *tekoa*, em substituição, usavam uma caixa térmica de isopor alimentada com gelo comprado em Paranaguá, quando o dinheiro permitia; a pouca capacidade térmica da caixa não permitia grandes armazenamentos de alimentos perecíveis, principalmente os de origem animal. Ainda assim, a possibilidade de tomar bebidas bem geladas se apreciava, sempre que havia gelo disponível, alguém se oferecia para gelar a água de minha garrafa.



Figura 12: compartilhando o calor do fogo. Fonte: da autora.

Os alimentos eram temperados com pouco sal, alguma cebola e, frequentemente, um tempero pronto industrializado salgado e aromatizado com sal,

²⁹ No final de fevereiro de 2021 a companhia de energia elétrica do estado iniciou os procedimentos para melhorar a rede e consertar as placas solares, que praticamente haviam parado de funcionar no final do ano anterior.

alho e pimenta. A cocção dos alimentos poderia se dar no fogo das fogueiras, diretamente sobre as brasas ou com a mediação de utensílios como panelas e grelhas; ou nos fogões a gás, estes dispostos na parte de dentro das casas. Enquanto feijão, arroz e *xipá* eram cozidos no fogão, o primeiro mediante uma panela de pressão, cozidos de peixe e carne de caça ou ensopados se preparavam na fogueira, assim como o *mbojape*. O calor da fogueira também se usava para cozinhar batatas doces, as quais enterravam sob a lenha incandescente depois que as chamas já estivessem amenizadas. Através desta técnica a batata doce torna-se comestível na medida em que o calor faz evaporar a água do tubérculo, deixando-o macio. Esta reação também acarreta a concentração de açúcares na batata, a qual comemos sem adicionar tempero algum, separando com as mãos as cascas do miolo adocicado.



Figura 13: comida assando. Fonte: Juliana Kerexu (comunicação pessoal).

Este é um ponto no qual a culinária mbya destoa do que já foi registrado em relação às preferências alimentares dos povos indígenas amazônicos, entre os quais os sabores considerados doces são preteridos diante das substâncias amargas. A exemplo, entre os grupos Pano esta dicotomia determina as escolhas no cotidiano alimentar, como têm registrado antropólogos; ainda que o doce possa ser considerado hierarquicamente superior ao amargo se o critério único forem as qualidades paladares, como constata Edilene C. Lima (2000) entre os Katukina, o amargor é entendido como mais benéfico ao corpo (2000, p.72); é nesta categoria em que enquadram os remédios da mata e os industrializados, enquanto alimentos doces enfraquecem e adoecem. Os efeitos do doce na constituição dos corpos mbya serão retomados, aqui me aterei à sua presença na alimentação, afinal o doce parece ser o sabor preferido nesta culinária³⁰.

Diferente do que se tem registrado em outras *tekoa* mbya guarani (Maymone, 2017; Tempass, 2010; Silveira, 2011, dentre outros.), em Takuaty não há nenhuma banquinha ou mercearia na qual possam comprar balas, chocolates ou biscoitos, nem nas proximidades. O consumo destes insumos fica restrito às idas à Paranaguá, e mesmo nestas ocasiões é praticamente irrelevante, no que diz respeito a alimentos artificialmente adoçados, a escolha preferida era por bebidas açucaradas gaseificadas e sucos solúveis, servidos junto de várias refeições, mas não imprescindíveis. Também não há recomendações para que visitantes levem doces e guloseimas junto de outros alimentos à *tekoa*, como observou Tempass (2010) em seu trabalho de campo. A esse respeito, notei que nestas situações preferem receber hortaliças, verduras e frutas frescas, suponho que seja porque são insumos aos quais têm menos acesso na ilha.

A ingestão do doce se dá de outras formas; com relação ao adoçamento de algum alimento, o café preparado todas as manhãs por Wera (o único preparo diário de responsabilidade masculina na *tekoa*), por exemplo, era temperado com quantidades consideráveis de açúcar refinado. Este é o ingrediente central de outra bebida, uma espécie de chá, um preparo que me foi apresentado por Yvá numa noite. Para prepará-lo, ela pôs numa xícara algumas colheres de açúcar e um punhado do capim-limão que crescia no entorno da casa. Depois, retirou da fogueira e adicionou

³⁰ Para um estudo mais aprofundado sobre os usos e compreensões em torno do doce e do açúcar nos grupos mbya, ver Tempass, 2010.

na xícara alguns pedaços da brasa incandescente, as quais imediatamente provocaram a caramelização do açúcar. Na sequência encheu o recipiente de água, mexeu, alguns minutos depois tirou os pedaços de carvão e entregou a xícara a mim. No paladar, o leve sabor da erva e o doce do caramelo se percebiam, junto do forte sabor de defumação que decorria do choque térmico entre a brasa e a água.



Figura 14: Yvá separando as brasas. Fonte: da autora.

O doce destas bebidas contrasta com o amargor do chimarrão. Logo cedo, a infusão de erva mate verde em água quente era primeira substância ingerida no dia. Assim que o dia clareava, colocavam a chaleira para esquentar e logo reuniam-se em torno dela, não demorava para a cuia começar a circular entre os presentes. Na primeira vez em que participei de um momento destes, no quintal da casa da mãe de Kerexu, a cuia me foi passada junto do aviso, meio jocoso, de que estava quente. De fato, a temperatura da água com que consumiam a infusão da erva, para meus

parâmetros, beirava o insuportável. Enquanto a cuia circulava, a chaleira permanecia aquecida em cima da brasa do fogo. Antes, de seguir, um adendo em relação ao consumo de chimarrão e tabaco: quando possível, os Mbya mantêm plantios da erva mate e do fumo em seus territórios, mas as condições climáticas da Cotinga até então frustraram as tentativas dos moradores de Takuaty.

Depois de algumas cuias de chimarrão e xícaras de café, a primeira refeição do dia se dava no meio da manhã e geralmente consistia em alguma combinação entre feijão cozido, ovos cozidos ou fritos e *xipá*. O *xipá* possui dois modos de cocção, partindo de uma mesma receita: mistura-se, a olho, trigo e água em uma bacia. A massa é trabalhada com as mãos até que fique homogênea e lisa a ponto de desgrudar dos dedos, então é dividida em bolinhas. As bolinhas de massa são enfarinhadas e abertas usando, agilmente, as mãos, dedos e punhos, até que virem discos, mais ou menos finos. Enquanto abrem as massas, colocam uma frigideira para esquentar no fogão. É possível finalizar o *xipá* apenas jogando a massa no calor da superfície da frigideira, mas às vezes, acrescentam uns dois dedos de óleo no preparo. Quando feito desta maneira, o aspecto do *xipá* pronto assemelha-se ao de um pastel frito.

Quem me ensinou este preparo foi Yv, com o alerta de que se meu *xip* ficasse feio, com as bordas muito irregulares, meu futuro filho nasceria com a orelha igualmente torta.³¹ Ela era a responsável pelo preparo dos alimentos em sua casa cotidianamente, exceto quando há interdioes relacionadas ao ciclo menstrual. Ela avisava a todos quando a comida estava pronta, fosse no fogo externo ou disposta no fogão, e conforme a vontade, aos poucos as pessoas dirigiam-se à cozinha para pegar um prato e uma colher, ou um par de garfo e faca, e servir-se. Nem todos comiam juntos ou no mesmo momento, como também observaram Silveira (2011) Tempass (2010), dentre outros. Em Takuaty era comum ver alguém se alimentando sentado sob as árvores, longe da casa, assim como comendo somente horas depois do anúncio de Yv.

³¹ Bastante tempo depois, numa ocasião em que Yv ficou hospedada em minha casa, em Curitiba, fomos preparar *xip* para o desjejum e ela, voltando ao assunto das orelhas, me mostrou, rindo, várias fotos de seu irmão quando bebê e da filha dele, recém-nascida, para que eu visse como eram parecidas suas orelhas “de *xip*”.



Figura 15: fazendo xipá. Fonte: da autora.

A comensalidade entre os Mbya, como prática de reforço de laços de parentesco no cotidiano, não requer que todos de uma família ou *tekoa* alimentem-se simultaneamente. Nesse caso, Tempass argumenta que o peso maior está na partilha do alimento comum (2010, p.233). Comer da mesma panela, na mesma cozinha e no mesmo fogo é importante para aprender a, além de comer junto, comer igual, sendo essa uma lição transmitida aos jovens Mbya, acrescenta um interlocutor de Adriana Testa (2014):

[A pessoa jovem] é ensinada a comer direito, comer devagar, comer pouco, comer junto com o irmão e a irmã no mesmo prato com a mesma colher. A gente chama isso -jopyte, que é comer junto, então você tem que comer devagar, mastigar bem, para o outro comer igual a você. Isso a gente é ensinada também. (TESTA,2014. p.241)

Quando alguma comida diferente era preparada na cozinha de Kerexu, logo alguém partia em direção à casa de sua mãe com um prato montado para que ela comesse também. Da mesma maneira, o trânsito das crianças das *tekoa* pelas cozinhas era constante, trazendo ou levando xícaras de trigo, frascos de óleo. Os insumos alimentares se compartilhavam entre as casas conforme as necessidades.



Figura 16: *rorá* com frango ensopado. Fonte: da autora

Na segunda ida à Takuaty houve uma alteração temporária na rotina de refeições. Para terminar a *opy* haviam sido contratados dois ajudantes, um senhor *jurua* e um guarani, que eu não conhecera antes. A remuneração combinada consistia em um valor em dinheiro diário e alimentação a ambos. Nesses dias em que ficamos trabalhando na construção, três refeições diárias foram oferecidas, estabelecidas numa ordem de “café, almoço e janta”, porém o conteúdo das refeições nada mudara em relação à experiência anterior. Silveira (2011), analisando os contrastes entre estas refeições diárias, domínio da autonomia individual, e aquelas dos dias de mutirões e principalmente festas, quando a alimentação era simultânea, constata que,

nestes dias, em Marangatu, “a comensalidade plena produz a supressão parcial das diferenças, necessária para a constituição das redes de relações sociais (...)” (SILVEIRA, 2011, p. 176).



Figura 17: refeição com ovos mexidos, arroz com feijão e reviro. Fonte: da autora.

Excetuando esse caso, cotidianamente a segunda refeição não se dava antes das 16h e nem depois das 18h, depois do anoitecer a preferência era pela ingestão do tabaco e pelo jejum alimentar, nem erva mate consumia-se então. A esse respeito, um interlocutor de Vicente Pereira diz que evitam as refeições noturnas para não ficarem com cheiro forte no corpo, fedor (2014, p.49). Em estudo realizado em 2010 acerca das políticas escolares alimentares em Pindoty, Giordani, Gil e Auzani observaram que a interdição à alimentação noturna era a mais rigorosa para as crianças. (2010, p.39). Ainda que não fosse o caso de nenhum Mbya no momento, o vínculo de trabalho com os *jurua* impõe mudanças na alimentação também. Karai, por exemplo, antes de se mudar para a Cotinga, trabalhou numa rede de supermercados. Lá seguia a rotina alimentar determinada pelos horários da empresa, chegou à *tekoa* acostumado a divisão *jurua* das três refeições, por isso “passou fome” até se habituar, brincou.

Esta última refeição compunha-se de alguma carne animal, geralmente frango, ovos ou peixe, guarnecido por arroz, batata doce assada, *rorá*, *reviro* ou *mbojape*. Para fazer o *rorá*, farinha de milho e água são cozidas, sem sal, que transforma a farinha numa farofa flocada, macia, mas pouco úmida; o *rorá* acompanha muito bem carnes cozidas, cujo caldo equilibra a secura da farofa e enriquece de sabor o prato. O *reviro* segue o mesmo princípio técnico que o *rorá*, mas é feito com farinha de trigo, por isso o resultado é completamente diferente, assim como a composição da refeição que o tem como base; durante o preparo, farinha de trigo é cozida junto da água; a panela é constantemente mexida com uma colher até que o trigo vá cozinhando e se agrupe em bolotas pequenas, que aos poucos vão tomando forma e tostando com o calor do fogo; a preferência era por consumi-lo acompanhado de ovos mexidos ou arroz com feijão.



Figura 18: fazendo *mbojape*. Fonte: da autora.

A feitura do *mbojape* é semelhante à do *xipá*; a receita que acompanhei também consiste em farinha de trigo e água medidos a olho, até que a massa ficasse homogênea o suficiente para se desgrudar dos dedos; na sequência era aberta com as mãos em discos, mas, ao invés de finalizada na frigideira, era disposta nas brasas do fogo para assar diretamente sobre as cinzas. Embora o *mbojape* consumido no

cotidiano das *tekoa* tenha a farinha de trigo como base da receita, quando a receita é feita de farinha de *avaxi* adquire um caráter distinto. Como registra Adriana Felipim (2001), das comidas feitas de *avaxi*, “o *mbojape* (...) é o mais destacado pelos Guarani, principalmente pela sua relação com um importante rito religioso que acontece anualmente nas aldeias Guarani, o *Nimongarai*.” (FELIPIM, 2001, p.44). No contexto do leste do Paraná, nem todas as *tekoa* realizam anualmente o *nhemongarai*, seja por questões logísticas ou pela escassez dos plantios de *avaxi*. Nas ocasiões em que estive em Takuaty, apenas farinha de trigo estava disponível para o preparo; comi o *mbojape* de trigo algumas vezes, uma delas, servido com um cozido de peixes que tinham sido pescados naquela tarde.



Figura 19: *mbojape* assando nas brasas. Fonte: da autora.



Figura 20: *mbojape* e peixe cozido.

A pescaria é uma das fontes de obtenção de carne no território da *tekoa*. Fui chamada a pescar com Kerexu, dois de seus irmãos e Karai, no segundo dia que estive em Takuaty. Os instrumentos de pesca disponíveis consistiam em duas varas de pescar com molinetes e outras improvisadas, com fio de pesca enrolado em peças de *takua* de cerca de 15 centímetros, nas quais se prendiam anzóis na ponta. Enquanto passávamos com o barco pelo meio do mangue, antes de chegar ao mar, agilmente os rapazes capturaram com as mãos vários pequenos caranguejos para serem usados de isca, que ficaram armazenados numa garrafa de plástico cortada. Seguimos com o barco contornando a margem oeste da Ilha, em direção à parte onde mais se aproxima o TCP. Depois de alguns minutos navegando, ancoramos em frente à uma casinha de madeira, onde havia boias indicando a presença de redes de pescaria; o pescador *jurua* que morava ali não estava em casa, então seguimos de

volta ao mar, até que, já mais ao meio da baía, paramos num lugar considerado potencialmente bom para jogarmos as iscas ao mar.



Figura 21: pescando próximo ao porto. Fonte: da autora.

Passado algum tempo e tentativas, uns poucos peixes foram fígados. Eu recebi uma das varas de *takua* para ajudar na pesca, mas de nada contribuí. Os baiacus, sempre que pescados, eram devolvidos inchados à água. Ao todo, depois de cerca de três horas no mar, volta e meia mudando o barco de lugar para ancorar em um lugar melhor, pescaram uns vinte peixes. Nenhum peixe que ultrapassasse um tamanho médio, de, talvez 200g. Quando voltamos à *tekoa*, os pequenos caranguejos que não viraram isca foram devolvidos ao mangue. O resultado da pesca foi entregue à Yvá, que limpou os peixes e os colocou para cozinhar numa panela com água na

fogueira. Por serem pequenos em sua maioria, em pouco tempo de cocção ficaram completamente cozidos, e foram servidos com o caldo, junto do *mbojape*.

Peixes maiores, apenas os que compravam em Paranaguá. Em uma ocasião, Karai comprou algumas tainhas que provavelmente aproximavam-se dos dois quilos. Estas tainhas vieram junto de suas ovas, consideradas por alguns uma iguaria culinária³², mas completamente dispensáveis aos Mbya, assim como as demais ovas de peixes³³. Além de peixes, frangos, geralmente inteiros e congelados, e ovos são os insumos de origem animal que mais se adquiriam na cidade; quase nunca compram carne bovina. Estas saídas para pescar ou para comprar carne são consideradas dispendiosas pela gasolina consumida pelo barco, mas são mantidas pela escassez de caça no território atualmente.



Figura 22: limpando os peixes pescados. Fonte: da autora.

³² As ovas de tainha, quando desidratadas com sal por alguns dias, viram *bottarga*

³³ Não tenho muitos dados sobre esta proibição alimentar. Depois do período em campo, já via celular, perguntei a Kerexu sobre a questão, e ela me respondeu que não comem ovas porque causam irritações na pele do rosto, como espinhas.

O consumo de outros animais marinhos é menos frequente. Caranguejos se comem cozidos, mas apenas quando em condições ideais de lua e maré que coincidam com o ciclo reprodutivo do animal, para que não sejam capturados precocemente. Numa noite, os homens jovens foram ao mangue catar caranguejos adultos, que saem apenas numa certa fase da lua, comemos cozidos. Karai me disse que quando morava em Misiones nunca comeu camarão, só os experimentou aqui. Gostou tanto que, uma vez, comprou vários quilos de uma só vez e passaram vários dias “obrigados” a comer a iguaria, complementou Kerexu, rindo da situação.

Há ainda outras fontes de proteína animal presentes no território da *tekoa*; uma delas é obtida a partir das larvas que crescem espontaneamente no tronco dos *pindó*, quando derrubados sob uma lua nova, após cerca de um mês de descanso. Até então, não presenciei nenhuma derrubada, mas soube que as larvas podem ser comidas cruas ou fritas; ou ter sua gordura administrada como cosmético e remédio. Por exemplo, quando a questioneei sobre estes usos, Kerexu me contou que sua avó usava a gordura das larvas como hidratante para os cabelos e pele. A fonte de carne numericamente mais significativa advém da criação de galinhas e galos, que coexistem livremente com os cachorros e gatos e humanos. Mesmo que estes tenham construído um galinheiro de bambu, não gostavam da ideia de manter as aves confinadas, então as deixavam soltas. Também por isso quase todos os ovos botados chocavam antes de serem coletados, sendo usual a aquisição de bandejas de ovo nos mercados da cidade para consumo.

Por isso, a *tekoa*, segundo os próprios, estava passando por um momento de superpopulação de galos, os quais viviam a se engalfinhar ao longo do dia. Algumas poucas vezes os galos nos serviram de alimento. Os animais eram abatidos com uma espingarda de chumbinho, à distância, com um tiro só; presenciei apenas um abate, efetuado por Karai. Nessa ocasião, Kerexu foi quem se ocupou de depenar o animal, que foi cozido com batatas e cenoura no fogo de chão.



Figura 23: depeinando frango. Fonte: da autora.

Certa noite, ainda no início do primeiro período de campo, enquanto conversávamos na beira da fogueira sobre as comidas indígenas, Karai me perguntou o que eu já havia experimentado. Respondi a ele que tivera a oportunidade de comer churrasco de tatu preparado pelos Kaingang, uns meses antes; eles disseram que também gostavam muito desta carne, mas que cada vez encontravam menos tatus na Cotinga, assim como ocorria com outros animais, fonte de caça ou não. Para a total surpresa, ou, por sorte a minha, como brincou Karai, passados alguns dias dessa conversa, um tatu apareceu e foi capturado. Uso a palavra “apareceu” porque foi exatamente essa a minha impressão, o animal foi avistado por Karai parado em cima de uma das pedras do mangue, exatamente no caminho da entrada da *tekoa*, enquanto nas outras vezes eram caçados em suas tocas, quase sempre com o auxílio dos cachorros. Como já dito, o tatu foi cozido em fogo intenso e comido junto do *rorá*.



Figura 24: Karai mostra o tatu caçado. Fonte: da autora.



Figura 25: tatu cozido com rorá. Fonte: da autora.

Observando a configuração das refeições é possível perceber que mesmo que a carne não seja dispensável, não é central e tampouco comida em grande quantidade. Este pequeno tatu, que depois de cozido não devia ter mais do que um quilo de carne, alimentou os cerca de doze presentes; noutra ocasião, um galo cozido de maneira semelhante foi servido ao mesmo montante de pessoas. À exceção das restrições vegetarianas requeridas, por exemplo, a mulheres durante o período menstrual ou a pessoas em processos xamânicos (CICCARONE, 2001; NIMUENDAJU, 1987, dentre outros), esta não me pareceu ser a etiqueta alimentar almejada na *tekoa*, onde o consumo de carnes como peixe, frango, ou o tatu são desse modo apreciados.



Figura 26: manejando a roça. Fonte: da autora.

As fontes de alimento vegetal que visualizei em Takuaty podem ser divididas de modo simplificado em duas categorias: as coletadas no entorno da *tekoa* e as cultivadas em hortas e roçados. Essa distinção serve apenas aos fins expositivos

deste texto, uma vez que existem várias imbricações entre espécies nativas e cultivadas, seja porque estas coexistem no mesmo terreno ou porque algumas plantas nativas específicas também requerem práticas de manutenção agrícola. Num trabalho de levantamento etnobotânico das espécies conhecidas e manejadas pelos Mbya da Terra Indígena de M'biguaçu, no estado de Santa Catarina, Diogo de Oliveira (2009) constatou a abundância de plantas classificadas pelos Guarani como “alimentar-medicinal” e “medicinal-religioso” (2009, p.98)

Das espécies coletadas e que exigem manutenção, o *pindó* talvez seja a mais relevante. Contam os mitos mbya que o primeiro *pindó* foi gerado por Nhanderu e existe em sua morada, o *pindó* sagrado. Seu filho, Nhanderu Ñamandu gerou as que existem hoje nessa terra, por isso, um dos indicativos da qualidade de um território é a presença dos *pindó*, como é o caso da Ilha da Cotinga e de todo litoral paranaense, de modo geral. Mesmo em seu caráter dadivoso, as árvores necessitam ser mantidas pelos Mbya a partir do cultivo esporádico de mudas e da derrubada parcimoniosa³⁴.

Além das larvas que crescem em seu tronco, é possível extrair seu palmito e ainda se alimentar das pequenas frutas alaranjadas que brotam em cacho. Elas podem ser consumidas assim que colhidas ou transformadas em suco depois de espremidas no pilão com água e mantidas submersas por uns dias; por seu aspecto fibroso e seu caroço consideravelmente duro, esta técnica de moagem no pilão garante uma extração mais ampla e facilitada de sua polpa. Nenhum dos *pindó* de Takuaty tinham frutas maduras nas ocasiões em que lá estive, mas pude comê-las em Paranaguá numa das vezes em que fui a cidade com Karai, Kerexu e Yvá. A caminho do mercado cruzamos uma praça cheia de palmeiras. O chão estava forrado pelos coquinhos laranjas, alguns foram catados por Karai e distribuídos a nós, que comemos enquanto caminhávamos. Com os dentes, se tira a parte comestível, que deve corresponder a cerca de 1/3 do volume de cada frutinha, cujo sabor é bastante suave, levemente cítrico e adocicado.

Hector Keller (2010) apresenta uma versão da origem mítica das palmeiras *pindó*, registrada entre os Guarani de Misiones, na Argentina, na qual os coquinhos

³⁴ A pouca atenção dada a esta necessidade pelo cacique de Pindoty foi citada por Kerexu como uma das razões da separação. Da perspectiva dela, que atuou como professora infantil na escola de Pindoty por alguns anos, envolver as crianças nestas atividades de manejo das espécies nativas é uma das maneiras fundamentais de mantê-los em contato com as práticas Guarani, assim como é o ensino da língua Mbya.

são associados ao sistema reprodutor feminino, razão pela qual mulheres gestantes estariam impedidas de consumi-los. Registra o autor que:

El origen mítico de dicha especie de palmera explica las razones de esta restricción; se trata de una historia, en la que una mujer, al violar ciertas pautas culturales fue castigada por una deidad, quien de un golpe la arrojó hacia arriba. Al caer, de cabeza, quedó incrustada en el suelo, sus piernas se transformaron en las hojas de “pindo” y sus órganos genitales en la yema apical. (KELLER, 2010, p.204)

Assim como no restante do litoral do Paraná, existem várias árvores frutíferas nativas em Takuaty, como goiabeiras, abacaxis, pés de limão rosa, pés de araçá e bananeiras das quais se alimentam e cujas mudas e brotos manejam para continuar o ciclo produtivo. As bananeiras, aliás, são alvo da predação de alguns *jurua* que invadem o território insular, extraem os cachos de fruta e levam para comercializar na cidade. Certo dia, conheci um homem não-indígena de meia idade que mora na Cotinga. Ele chegou enquanto tomávamos café. Passou um tempo conversando com Karai e me contou alguns casos.

Contou que nas andanças pela Ilha acha muitas coisas no mangue, que vão desde pés de chinelo até alimentos, como garrafas de cachaça e embalagens plásticas de iogurte, os quais, se aparentarem estar minimamente bons, eram consumidos tranquilamente, me disse em meio a risadas. Depois que ele se foi, me contaram que este homem tinha a anuência dos moradores da *tekoa* para vender alguns cachos de banana por todos esses anos de convivência e porque tira, em média, apenas dois ou três cachos por mês, diferente daqueles que extraem em altas quantidades e frequência.

Uma outra categoria diz respeito às plantas coletadas para fins terapêuticos. Passei a me atentar a elas quando, também no início do período de campo, presenciei Kerexu colher um maço de folhas largas de uma pequena árvore que ficava junto da roça de *avaxi* e entregá-las à Germânia. Numa ocasião, quando os acompanhava no trabalho de limpeza da horta, arrancando as plantas daninhas, perguntei sobre a citada árvore, e soube que banhos frios tomados com a água da infusão de suas folhas atuam contra dores de cabeça. Outro uso das folhas presenciei quando, para aliviar o incômodo das picadas de mosquito que levei nos primeiros dias, Karai colheu algumas folhas de gengibre, aqueceu-as no fogo e colocou sobre as áreas machucadas, aliviando imediatamente a coceira.

Em uma tarde, estava indo com Yvá e outras meninas da *tekoa* colher limão quando ela se aproximou de uma árvore em cujo tronco havia uma espécie de musgo, que crescia dependurado, formando pequenas “correntinhas” de planta, de, talvez, 10 centímetros de comprimento em sua extensão máxima. Ela estendeu a planta com as mãos e me contou que à ocasião da menstruação, dentre outros cuidados, as mulheres mbya consomem o chá dessa planta, muito potente em amenizar os desconfortos abdominais e responsável por diminuir o próprio fluxo de sangue menstrual.

É notável que os registros sobre essas plantas-medicamento em Takuaty têm lacunas. Ainda que eu pudesse identificar algumas, como os ipês, desconhecia a maioria das espécies. Quando perguntava sobre as nomenclaturas, não tinha muitas respostas, os Mbya me diziam não conhecer os nomes em português, por isso me vali de anotações sobre as características fenotípicas das plantas e as propriedades que as atribuem. A interrupção da etnografia impediu que essas informações fossem adensadas.³⁵

³⁵ Um levantamento etnobotânico encontra-se na monografia de Diogo de Oliveira: *Nhanderukueri Ka'aguy Rupa – As florestas que pertencem aos deuses Etnobotânica e Territorialidade Guarani na Terra Indígena M'biguaçu/SC* (2009)



Figura 27: melancia na roça de Takauty. Fonte: da autora.

Quanto às plantas cultivadas, a organização mbya assemelha-se muito mais a um sistema agroflorestral do que a um roçado convencional. Isso porque várias espécies, com tempos e modos de cultivo distintas, coexistem num mesmo espaço, que não é dividido por canteiros de plantio. Numericamente, o que mais cultivam é a mandioca, presente nas roças de todas as famílias de Takauty. Há também espécies como batatas-doces, melancias, cana de açúcar, amendoim e abóbora, além dos pés de *avaxi ete'i*. Além da semeadura e da colheita, o único trabalho dispendido em Takauty com os cultivos, dentro do que observei, é a esporádica retirada de algumas ervas daninhas. Mas o sucesso da colheita não depende apenas da ação humana. Um interlocutor mbya de Adriana Testa (2014), cujo relato foi registrado durante o estudo de identificação da T.I. Tenondé Porã, dá o seguinte relato:

A mandioca escolhe a pessoa para nascer mais. Para alguns não dá nada. Pra mim mesmo não dá. A batata-doce também é assim. Para aquela pessoa que dá, vem muita batata; planta e já nasce rápido. Não acaba nunca. A mandioca também é assim. Pra quem ela escolhe, é só tirar um pé que já nasce o suficiente pra comer. Eu já não planto mais batata e nem mandioca. Só arroz, feijão e cana (RCID T.I. Tenondé Porã, 2010:270-1). (TESTA, 2014, P.215)

Não visualizei nenhum plantio de batata doce, mas os cultivares de mandioca da *tekoa*, além de extensos, cresciam saudáveis. Também cultivavam ipês amarelos e espécies frutíferas, todas ainda em fase inicial de crescimento. Algumas destas plantas foram compradas na cidade, objeto de trocas em outras aldeias indígenas ou levadas por pessoas que iam em visita à Takuaty. Kerexu me disse que, quando turistas, estudantes ou outros visitantes a questionavam sobre o quê levar, aproveitava para sugerir que levassem mudas ou sementes para seus plantios.

No momento, os resultados das colheitas supriam apenas de maneira complementar a alimentação cotidiana, realidade comum a várias *tekoa* Guarani no presente. Ademais, a transformação, por exemplo, do milho em farinha, base para o *mbojape*, requer utensílios como pilões, ausentes na *tekoa* até então. Os cultivos, valorados de forma qualitativa, não necessariamente quantitativa, revelam uma equação entre a comida que se cultiva e a que se compra, sobre a qual Elizabeth Pissolato (2016) argumenta que:

se é preciso manter o vínculo com Nhanderu, e, mesmo não tendo muita roça, manter alguma, particularmente a roça do “milho verdadeiro” que não deve faltar no ritual; se é assim, por outro lado, podemos afirmar que os alimentos comprados nas cidades e preparados nas aldeias têm servido há bastante tempo à reciprocidade mbya e à produção de parentesco. (PISSOLATO, 2016, p.120)

A menção a alguns dos pratos cotidianos, logo acima, como *xipá*, *rorá* e *reviro*, evidencia em suas bases insumos como trigo, fubá, além dos quais, arroz, feijão, café, óleo de soja e açúcar refinado. Em Takuaty, todos estes ingredientes são obtidos fora da Cotinga, em momentos distintos e a partir de diferentes relações com os *jurua*, a partir das quais segue o texto.

3.2 COMIDA DE JURUA

Se a práxis culinária é como a linguagem do grupo de cada indivíduo, muitos *encontros* durante o trabalho de campo se deram nas cozinhas da *tekoa*. Meu interesse em suas práticas alimentares era devolvido com perguntas sobre minha profissão de cozinheira tais quais: “*como que faz brigadeiro?*” e “*você faz yakisoba um dia pra gente?*”; ou com questionamentos à minha *coragem* em algum dia comer, por exemplo, as larvas do tronco do jerivá. Como já dito, a completude dos saberes e práticas alimentares entre os Mbya é de domínio feminino, eram elas quem concentravam ações em torno da alimentação, embora esporadicamente algum homem preparasse a comida em Takuaty. Karai mesmo se animava em compartilhar alguma história culinária comigo, mas o convívio cotidiano na cozinha era entre as meninas e mulheres.

No intervalo de tempo entre o preparo e consumo das refeições, acompanhei muitos momentos de feitura artesanal. A sombra fresca do bambuzal do pátio era o lugar ideal para se dispor um colchão no chão e reunir as mulheres da *tekoa* em torno dos sacos de pequenas miçangas coloridas compartilhadas. O aprendizado artesanal que observei aproxima-se do aprendizado culinário, ambos se baseiam na observação silenciosa da execução e sequência dos gestos manuais e vinculam-se ao crescimento feminino. Certa tarde Yvá, talvez supondo que eu estivesse entediada de ficar só olhando enquanto todas produziam, disse que iria me ensinar a fazer uma peça. Ela se dispôs ao meu lado, munida de uma pulseira incompleta, mas já visivelmente mais fina do que as que geralmente fazem, as quais devem chegar a até 10cm de largura, esta não tinha mais que 2cm. Passou a demonstrar a sequência de miçangas e a ordem que deviam ser entrelaçadas no fio de *nylon*.

Quando julgou suficiente, me deu a peça e permaneceu ao meu lado, acompanhando atentamente e em silêncio. Depois de finalizar com sucesso, ela decidiu que eu estava pronta para algo mais complexo e me ensinou, da mesma maneira, a fazer uma pulseira larga, igual as que costumam vender. Desde muito pequenas, as meninas Mbya observam as ágeis mãos das mulheres da *tekoa* entre miçangas ou panelas, e a reclusão que sucede a primeira menstruação é conhecida como o momento em que recebem de suas mães ou avós lições sobre a cozinha, o artesanato e sobre a vida adulta que ali se inicia.

Passada a timidez dos primeiros dias, as meninas me chamavam para ajudar nas refeições ou para mostrarem algum preparo. Da primeira vez, Yvá me chamou para me ensinar a fazer *xipá*. Assim como fizera com as miçangas, demonstrou a rápida sequência de movimentos com as mãos e pulsos que dá forma aos discos de massa homogênea e o modo com que estes são fritos, um lado por vez, na frigideira. Minhas tentativas de reproduzir seus movimentos foram seguidas de perto por ela e pelas outras meninas, que caíram na risada quando desajeitadamente derrubei um disco de massa no chão. Dias depois, quando fui cozinhar o prometido *yakisoba* para almoçarmos, as meninas se colocaram ao redor do fogão, e em silêncio aprenderam todo o preparo.

O aprimoramento das técnicas e a troca de saberes com as Mbya de outras localidades, não cessa com o fim da adolescência. As caminhadas entre as *tekoa* também se constituem de trocas de saberes, miçangas e sementes entre as mulheres e parentes (TESTA, 2014). As peças que manufaturavam em Takuaty consistiam em acessórios de miçangas com grafismos, como pulseiras, brincos e colares; cestarias diversas feitas com *takua* e peças como miniaturas de animais e *petyngua*, talhadas na madeira de caixeta ou em nó de pinho e ornamentadas com ferro quente. Estas últimas eram especialidade de Karai e Wera, eles são conhecidos pela criatividade em esculpir animais bastante diferentes dos usuais onças e tatus, preferindo fazer peças como baleias, pássaros e até cachorros. Esporadicamente algumas mulheres até talham peças na madeira, mas elas se concentram na produção das peças de taquara e miçanga.

Em Takuaty, assim como em outras *tekoa*, são as mulheres as agentes dos deslocamentos para lugares cujas vendas artesanais avaliam promissoras, como grandes cidades litorâneas em época de temporada de verão ou eventos culturais. Em Paranaguá ou nos balneários de Pontal do Paraná pouco conseguem ganhar com as vendas. Cidades como Florianópolis e Balneário Camboriú, no litoral de Santa Catarina, foram citadas como destinos preferidos, assim como eventos promovidos pela Universidade Federal do Paraná ou a Feira Literária de Paraty, a FLIP, no litoral do Rio de Janeiro, onde Kerexu me disse que vai para vender as peças sempre que conseguem arcar com os custos do deslocamento, o qual muitas vezes envolve pernoites em rodoviárias. Todas as vezes que encontrei com os Mbya em Curitiba, eles traziam consigo peças para a venda. Além das peças feitas por seus filhos e por Karai, Kerexu também expunha peças feitas pelas outras mulheres da *tekoa*.

Eventos e viagens estão interrompidos há mais de um ano por causa das restrições impostas pela pandemia de Covid-19. Durante esse tempo, as mulheres também passaram a fabricar máscaras faciais de tecido pintadas com padrões de grafismos mbya para comercializar, as quais, junto das demais peças, têm sido produzidas apenas quando encomendadas e enviadas pelos Correios. Os impactos na renda mensal das famílias de Takuaty causados pelo decréscimo na venda dos artesanatos atinge diretamente a alimentação, pois como se viu no subcapítulo anterior, vários insumos consumidos diariamente advêm de fora da *tekoa*.

Como constata Pissolato (2007) no contexto dos aldeamentos mbya do litoral fluminense, na maioria dos casos, dinheiro e comida estão diretamente ligados aos *jurua*, seja por meio de salários, aposentadorias e auxílios governamentais, através da merenda escolar e programas de fornecimento de cestas básicas (2007, p.68); ou mediante o dinheiro obtido com a venda de peças artesanais. Naquele momento em Takuaty, nenhum deles trabalhava fora da *tekoa*, e embora seja uma necessidade em algumas situações, não é a condição preferida.

Em cada uma destas situações, a relação dos Mbya com os *jurua* – e com a comida de *jurua* – é diferente. O curto período de campo não permite grandes aprofundamentos analíticos, mas tentarei descrever situações observadas. Começamos pelas saídas da *tekoa* para fazer compras. Além de itens de higiene pessoal, limpeza e gás de cozinha, arroz, farinha de trigo, fubá, sal e açúcar refinado, óleo de soja e café constituíam as compras básicas realizadas na cidade de Paranaguá; havia variações em relação às famílias, algumas também incluíam engradados de refrigerantes em lata, outras preferiam melancias inteiras, carnes embutidas, pacotes de gelo etc.

Pela capacidade limitada do barco, quem fosse à cidade podia se oferecer para fazer também as compras de outras pessoas. Acompanhei-os neste deslocamento algumas vezes. Os pequenos comércios situados logo à frente da prainha de Paranaguá, onde o barco ficava ancorado, costumavam suprir todos os itens das listas. Ademais, eram conhecidos de vários dos comerciantes, com os quais era possível até comprar mediante o registro numa caderneta e agendar o pagamento. Havia ali uma mercearia, um aviário, onde compravam remédios e ração para os animais; uma banca de verduras e lanchonetes, numa das quais, certa vez, lanchamos coxinhas.

Quando algo faltava, andávamos algumas quadras até um pequeno supermercado cuja rede é presente em todo litoral, como no dia em que planejamos fazer *yakisoba* e fomos em busca de comprar o macarrão apropriado, molho *shoyu* e a carne, meio quilo de coxão mole, a única ocasião em que comemos carne bovina durante o campo. O consumo de carne é outro elemento interessante neste contexto. Autores como Jesus Contreras e Mabel Gracia (2015) têm constatado que uma das principais transformações no padrão alimentar de regiões como a América nas últimas décadas foi o aumento deste consumo, onde a carne e os derivados animais passam a ser entendidos como fundamentais num ideal ocidentalizado e moderno de refeição, programada a partir e ao redor do ingrediente animal.

Os autores afirmam que o insumo é um claro exemplo de como os hábitos de consumo alimentar revelam as distinções existentes numa sociedade (idem., 2015, p.214). Mesmo que desigualdades no acesso marquem as condições de acesso a este alimento, aproximando-se do contexto da pesquisa, é possível dizer que a comida de *jurua* é protagonizada pela carne e seus derivados, ao passo que na cozinha mbya não há esse lugar, como tratado anteriormente. Salvo as bandejas de ovos, o ingrediente animal mais adquirido é a carne de frango; pude notar a preferência por adquirir pedaços grandes de carne congelada, que se mantêm mais bem conservadas e podem ser consumidos por várias pessoas.

Todavia, a impressão geral a respeito dessas comidas de *jurua* é duvidosa. Os interlocutores de Valéria Macedo (2019) e Cristiana Maymone (2017), nas T.I Jaraguá e Tenonde Porã, chamam de “alimento morto” os alimentos processados ou ultraprocessados, os produzidos com uso de agrotóxicos e remédios industrializados. (Macedo, 2019, p. 613). Em campo, ouvi que achavam perigoso o consumo do fubá comprado na cidade “porque a gente nem sabe o que tem dentro do pacote, não tem como ter certeza se é só milho mesmo”, em contraste com a farinha feita do *avaxi*, cujo processo de produção dominam completamente; ainda que os plantios sejam escassos em quantidade, consideram fundamental mantê-los no cotidiano da *tekoa* e alimentar-se deste milho quando possível, numa rotina alimentar dominada pelo fubá *jurua*.

Sobre o emprego sistemático da farinha de trigo nos preparos alimentares diários como exemplo do modo mbya de lidar com os *jurua*, Nádia Silveira (2011) salienta que pode tanto se dar em substituição do milho em receitas como o *mbojape*, com alterações técnicas em relação à quantidade de água e ordem dos ingredientes

(2011, p. 168);³⁶ quanto na adoção do feitio de receitas exógenas como bolos doces ou salgados e, principalmente pães caseiros, no caso analisado pela autora na *tekoa* Marangatu, no oeste de Santa Catarina. Silveira percebe o modo com que um saber culinário *jurua* é incorporado no rol de receitas compartilhadas entre as mulheres mbya, extrapolando as transmissões vinculadas ao parentesco (idem., 2011, p.184).

Estas não eram receitas que circulavam em Takuaty, mas à semelhança do que descreve a autora, o trigo faz parte do cotidiano alimentar, mesmo que pudesse se supor a preferência dos mbya pela farinha de milho, cujo custo é praticamente o mesmo da de trigo tanto na região tratada na pesquisa de Silveira quanto no entorno de Paranaguá. Parece-me que por um lado o fubá é tão “*jurua*” quanto o trigo: vêm da cidade e têm caráter e usos distintos do *avaxi*; por outro, servem de base para inúmeras receitas da cozinha mbya guarani transmitidas através das gerações, sendo possível, assim, falar de um tipo de *indigenização* ou *guaranização* do insumo, à luz de Marshall Sahlins (SILVEIRA, 2011; MAYMONE, 2017). Nádía Silveira atribui às mulheres o domínio das técnicas culinárias “capazes de criar boa comida no dia-a-dia, inclusive com os produtos do mercado” (idem., 2011, p.239). Também é notória a contribuição de Pissolato (2016) a respeito dessa dicotomia entre comida mbya e *jurua*:

Ainda, se é preciso manter o vínculo com Nhanderu, e, mesmo não tendo muita roça, manter alguma, particularmente a roça do “milho verdadeiro” que não deve faltar no ritual; se é assim, por outro lado, podemos afirmar que os alimentos comprados nas cidades e preparados nas aldeias têm servido há bastante tempo à reciprocidade mbya e à produção de parentesco. (PISSOLATO, 2016, p.120).

A particularidade das técnicas manuais e de cocção empregadas nos preparos que observei em campo me levam à mesma direção das autoras. Importante ressaltar que estas perspectivas são contrapontos à ideia mencionada na introdução de que comer comida de *jurua* seria sinal de que os Mbya estariam perdendo seus hábitos, deixando de ser indígenas, acometidos pela inevitável aculturação. Estas não parecem ser questões para os Mbya: a própria comensalidade é eleita por interlocutores de Valeria Macedo (2019) como amenizadora dos maus efeitos deste

³⁶ Para uma comparação detalhada das receitas feitas de milho e trigo, consultar a citada tese de Silveira (2011), na qual a autora observa, dentre outros fatos, que estes insumos não se consomem juntos entre os mbya.

“alimento morto” no cotidiano. Embora o consumo de alimentos industrializados esteja disseminado entre várias populações indígenas e isso não necessariamente pareça significar que “os índios estão virando brancos”, são recorrentes na bibliografia etnológica menções aos efeitos que tais comidas causam nos corpos ameríndios, assim como registrado por Cesar Gordon em sua etnografia com os Xikrin, os quais:

(...) demonstram alguma nostalgia do passado, quando se pensavam mais fortes, mais resistentes e corajosos. Hoje, veem-se mais fracos ou moles (rerekre), menos ágeis e rápidos (prötkêt), mais sedentários ou acomodados (mykangare), mais sujeitos a doenças. Ora, os Xikrin costumam associar o presente estado ‘afetivo corporal’ ao maior consumo de alimentos importados, como açúcar, café, óleo de soja, sal, refrigerantes. E, desse modo, eles estão percebendo-se mais próximos daquilo que pensam ser o estado afetivo-corporal do kube,. De certa maneira, portanto, as mudanças nos padrões alimentares, que se manifestam no consumo cotidiano de alimentos industrializados, tornam-nos mais kube, do que já foram um dia (...). Umwajanga (feiticeiro, xamã) afirmou ainda que, desde que conheceram o kube, e começaram a comer sua comida, os Xikrin passaram a gerar mais filhos gêmeos (krabibo). Antes, quando não eram uabô(mansos), não tinham tantos gêmeos. (GORDON, 2006. p.309)

O consumo alimentar é essencialmente relacional. Não estão dadas, por exemplo, as classificações entre o que é ou não comida de *jurua*. Vicente Pereira (2014), quando indaga a razão de um de seus interlocutores Mbya dizer que não come comida de *jurua* sendo que cotidianamente se alimentava de fubá, feijão, açúcar etc., comprados no mercado *jurua*. Este o responde que: “não, mas é feito aqui na aldeia, né. Lá fora eles colocam muito tempero.’ Basicamente, o que ele me apresentava era a maior importância da relação entre a pessoa e o preparo do alimento, em detrimento da substância em si.” (PEREIRA, 2014, p.49). O que se prioriza é o fato dos ingredientes de *jurua* serem transformados em comida por mãos mbya, mediante o fogo mbya. Parece-me seguro afirmar que é evidente para os Guarani que comer comida de *jurua* não é “virar *jurua*”. Daniel Pierri (2018) constrói uma linha argumentativa embasada numa diferença essencial entre os corpos mbya e *jurua*: enquanto estes têm origem e fim nessa terra perecível, os Mbya personificam a potência imperecível que os aproxima e atesta sua origem e destino celeste.

Ademais, comer comida de *jurua* não é comer *como* e muito menos *com* os *jurua*, como bem ressalta Valeria Macedo (2017, p. 525). A esse respeito, entre os

Guarani Kaiowá³⁷, um dos interlocutores de Bruno Morais (2016), chamado Ñanderu Olimpo, diz que: “não é igual eu, nós, que para comer milho tem que plantar. (...) *Karai* acha que é muito esperto, compra tudo feito! A plantação do *karai* é um saco de arroz, cesta básica – de onde vem a cesta básica? O *karai* acha que é muito sabido, quer ser como Deus” (2016, p. 208-209). Ao passo que o *karai/jurua* compra tudo pronto, a comida mbya depende de outros tipos de relação de troca. Nádia Silveira (2011) diz que se a comida antes era objeto de negociação com as divindades e os chamados donos, agora também o é com os *jurua*. Quando a comida de *jurua* vem para as cozinhas das *tekoa*, mediante as técnicas culinárias dominadas pelas mulheres ou pelas evitações prescritivas, se “neutraliza a diferença, fazendo com que os produtos da roça e do mercado representem gradações da culinária mbya.” (SILVEIRA, 2011, p.241)

Sobre políticas públicas governamentais desenvolvidas para populações Mbya Guarani habitantes das proximidades da cidade de Porto Alegre, Martín César Tempass (2005) relata que projetos governamentais de implementação de cozinhas comunitárias e de construção de plantios aos moldes dos *jurua*, os não- indígenas, brancos, desagradavam aos Mbya. Além de pregarem o estabelecimento de práticas *jurua*, tais projetos são descritos por Tempass como marcados pelo discurso de que as práticas alimentares indígenas são anti-higiênicas, precárias e dignas de pena, os Mbya, segundo essa lógica, ansiariam por adotar as práticas *jurua*. Aqui aparece pela primeira vez a noção de abrigar as práticas indígenas como sinônimo de melhoria, como patamar para o desenvolvimento civilizatório.

Outra dimensão de contato com a comida de *jurua*, fora das cozinhas das *tekoa*, é a da merenda escolar. Há apenas uma escola na Cotinga, que fica no território de Pindoty. De acordo com o Governo do Estado do Paraná, a Escola Estadual Indígena Pindoty foi fundada mediante reivindicação da liderança da *tekoa* no final dos anos 1980, inicialmente contando com ensino bilíngue ofertado apenas até o Fundamental I³⁸; no ano de 2017 foram acrescentados a Educação Infantil e o Fundamental II. No início de 2020 fui informada que a implementação do Ensino Médio estava em curso, o que

³⁷ Nesse contexto a palavra *karai* tem outro significado que aqueles que circulam entre os mbya, sendo aqui atribuída a não indígenas da mesma maneira que *jurua*.

³⁸ As informações sobre a Escola Estadual advêm de: http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/educacao_indigena/biografias/memorial_pindoty.pdf. Acesso em 01/03/20.

contemplaria as necessidades formativas dos adolescentes de Takuaty, desassistidos até então.³⁹

A escola é atendida pelo programa estadual de merenda escolar, vinculado ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o fornecimento alimentar é categorizado entre “alimentação convencional”, “agricultura familiar”, em cumprimento da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 que prevê que 30% da verba do PNAE destine-se à compra de agricultores familiares; e “congelados”, que consiste basicamente em carnes e derivados.⁴⁰ As informações divulgadas pela Secretaria de Educação do Estado do Paraná sobre os envios de alimento à Pindoty em 2020 demonstram que os itens da chamada “alimentação convencional” quantitativamente mais presentes na merenda foram arroz, macarrão, leite e derivados como compostos lácteos e bebidas achocolatadas; biscoitos, açúcar refinado, óleo de soja etc. A esse respeito, deixando de lado a curiosidade em relação à atribuição do termo “convencional” a estes alimentos, é interessante observar que, por exemplo, no já mencionado estudo realizado na Escola Pindoty por Giordani, Gil e Auzani (2010), analisando o cardápio e as dinâmicas alimentares no contexto escolar, constatam que:

existem alimentos próprios da alimentação escolar que não são consumidos nos lares Mbya, entre os quais podemos diferenciar três tipos: verduras (beterraba, cenoura, tomate, alface), frutas (goiaba, laranja), e alguns alimentos industrializados (bolacha, salsicha, achocolatado, suco, leite); (AUZANI, GIL, GIORDANI. 2010, p. 44)

Mesmo que tanto o estudo das autoras quanto relatos das crianças de Takuaty reforcem que há o esforço das merendeiras em implantar no cardápio diário preparos atribuídos à culinária mbya, como o *xipá*, o predomínio destes alimentos “convencionais” (como o leite achocolatado e suco pré-preparado, presentes em todos os lanches e almoços) implica na recomendação de que jovens durante o período menstrual evitem comer na escola, por exemplo, por ser este um momento especialmente perigoso.

³⁹ As aulas presenciais durante a pandemia foram suspensas ainda em 2020 e o ano letivo migrou para a modalidade de ensino à distância ou foi simplesmente pausado.

⁴⁰ Estes mesmos dados demonstram que houve um decréscimo no envio de carnes congeladas no ano de 2020, no qual estiveram totalmente ausentes as carnes de boi; apenas carne suína, de peixe e frango foram servidas, diferente do que se passou nos anos anteriores.

Alguns dos alimentos predominantes na merenda escolar são os mesmos que constam nas cestas básicas recebidas ocasionalmente de órgãos governamentais⁴¹ ou não governamentais e entidades parceiras, como o Projeto Origem (uma organização sem fins lucrativos que promove campanhas de auxílio às aldeias indígenas do Paraná, com roupas, alimentos etc.). Nas vezes que acompanhei eventos culturais em prol de Takuaty realizados em Curitiba, afora eventuais ingressos adquiridos em dinheiro, costumavam solicitar que os participantes levassem alimentos não perecíveis para as famílias. Essas, porém, não foram as únicas situações de contatos com os *jurua* protagonizadas pelo alimento mbya, na sequência, apresento um dos mais significativos.

3.3 “INOVAR PARA MUDAR”

Kerexu faz parte de grupos no *WhatsApp* por onde circulam notícias, divulgações de eventos e editais variados entre indígenas e, em alguns, também não-indígenas. Enquanto estive em Takuaty em janeiro de 2020, ela recebeu informações sobre o concurso intitulado “Inovar para mudar: a autonomia das mulheres rurais e sua contribuição para reduzir a pobreza e a insegurança alimentar”, lançado em 2019. Poderiam se inscrever mulheres rurais que estivessem envolvidas em alguma ação, individual ou coletiva, de promoção da segurança alimentar de sua comunidade em consonância com saberes tradicionais e o desenvolvimento sustentável e da autonomia feminina, dentre outros.

As inscrições ficariam abertas até meados de janeiro de 2020 e Kerexu quis inscrever o cultivo de *avaxi ete’i* de Takuaty. Auxiliei-a no preenchimento das etapas, que constituíam em fornecer informações sobre a localização e caráter do empreendimento, além de fotos e perguntas sobre as dimensões do cultivo para o grupo e dificuldades impostas pela questão de gênero. Com as histórias suscitadas pelas perguntas que Kerexu ia respondendo e eu escrevendo, fui conhecendo algumas dimensões da complexa relação que os Mbya estabelecem com este plantio. Ela escolheu intitular a submissão como “Cultivo tradicional Mbya Guarani”. Seis questões discursivas deveriam ser preenchidas: (1) a descrição da história da

⁴¹ Por exemplo, a FUNAI realizou uma ação de doação de cestas básicas em Takuaty no início da pandemia, em 2020

iniciativa; (2) o que a iniciativa representava para Kerexu; (3) o que representava para o grupo; (4) a descrição do cultivo ou prática tradicional resgatada; (5) o registro dos obstáculos enfrentados por ser mulher e (6) as contribuições da iniciativa na autonomia das mulheres em questão; assim que findamos a redação das respostas, submetemos a inscrição. Reproduzo um trecho da resposta à terceira questão, que anuncia temas importantes a este trabalho:

(...) Quando a gente planta esse milho, a gente se consagra. Na colheita e nos batizados a gente consagra o milho e se consagra com ele. A gente planta esse milho e reza em cima pedindo que essa semente continue na terra. O avaxi ete é um alimento para o nosso corpo e especialmente para o nosso espírito. Ter uma colheita linda desse milho é um sinal de esperança. As divindades nos mandaram esse milho, essas sementes, como demonstração de seu grande amor por seus filhos.



Figura 28: Kerexu trançando as palhas e a espiga de avaxi. Fonte: da autora.

O concurso “Inovar para mudar” era uma das ações da quarta edição da Campanha Mulheres Rurais, Mulheres com Direitos, inaugurada em 2019 e promovida por uma parceria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) com a Organização das Nações Unidas pela Agricultura (FAO), a Reunião Especializada sobre Agricultura Familiar do Mercosul (Reaf) e a Direção-Geral do Desenvolvimento Rural do Ministério da Pecuária, Agricultura e Pesca do Uruguai. A campanha foi inaugurada no Brasil, em 2015, e nos anos seguintes estendeu-se a outras partes da América Latina e Caribe. Conforme a FAO⁴², a iniciativa tem como grande objetivo a valorização do trabalho agrícola de mulheres camponesas, indígenas, pescadoras, extrativistas e quilombolas por meio da promoção de seus direitos individuais e coletivos.

No Brasil, as ações da campanha são coordenadas pelo MAPA. Na página online oficial do Ministério existem informes e algumas notícias sobre os eventos de divulgação promovidos pelo Governo. Nestes informes, dados estatísticos oriundos do IBGE revelam que além de deterem uma porção mínima das terras cultivadas no país, as mulheres rurais enfrentam violências, dificuldades legais, na obtenção de aporte e crédito financeiro. Já nas declarações ministeriais, o teor é de incentivo à produção extensiva em territórios indígenas⁴³; além da promoção de direitos e políticas de igualdade de gênero vinculadas a esta realidade, há menções à fundamentalidade das mulheres agricultoras familiares na superação da condição de insegurança alimentar e na manutenção da agro biodiversidade no país, em consonância com a Agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável. A iniciativa que melhor se enquadrasse nestes parâmetros e fosse vencedora do prêmio “Inovar para mudar”, conforme o edital, receberia em março de 2020 uma “cesta de produtos Moeda equivalente a R\$ 20.000,00”⁴⁴.

Desconhecia completamente do que “Moeda e Marketplace Moeda” se tratavam e admito que neste momento os esforços em torno do preenchimento das

⁴² Todas as informações advêm de matérias do site da FAO: <http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1235993/>. Acesso em 06/01/20.

⁴³ Como em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/em-aldeia-tereza-cristina-defende-que-indios-tenham-direito-de-produzir-em-larga-escala-em-suas-terras>. Acesso em 28/02/21.

⁴⁴ Que consistia em: 1 - Estudo de Viabilidade Econômica e Financeira do Produto 2 - Assessoria em Marketing a. Desenvolvimento de fotos e vídeo do empreendimento; b. Consultoria em redes sociais; c. Desenvolvimento ou revisão de marca e rótulo; 3 – Participação com destaque no Marketplace Moeda. (Base convocatória para o concurso 2019). Edital completo disponível em: <http://www.fao.org/family-farming/detail/es/c/1249791/>. Acesso em 11/11/20.

questões e envio dentro do prazo, dependentes da internet instável, monopolizaram a atenção. Depois, soube que se trata de uma iniciativa internacional de promoção de microcréditos e investimentos através de criptomoedas e *blockchain* visando a promoção de uma “economia mais justa e de impacto, ligando investidores diretamente a empreendedores de impacto e promovendo os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU”. Em suma, a atuação da Moeda tem por objetivo aproximar iniciativas incipientes de investidores em potencial.

O compilado mais extenso de informações sobre as inscrições e resultados da edição de 2019 encontrei na página de Taynaah Reis, CEO do Moeda Seeds numa plataforma de textos *online*⁴⁵. Em texto publicado em 12 de março de 2020, à ocasião da divulgação dos vencedores do prêmio, Reis revela dados sobre o caráter das iniciativas participantes desta edição, dentre as quais destaco os seguintes:

Das 271 iniciativas inscritas, 89,1% contribuem para a questão da segurança alimentar (...), 65% delas declararam contribuir para o Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ODS) 8 (Trabalho Digno e Crescimento Econômico), 62% para o ODS 12 (Consumo e Produção Responsáveis), 52% para o ODS 1 (Erradicação da Pobreza) e quase 50% das inscritas declararam contribuir para o ODS 5 (Igualdade de Gênero) (...); 93% destas experiências declararam ter resgatado algum cultivo ou prática tradicional; em 80% dos empreendimentos o produto ou serviço principal foi desenvolvido com base em um saber que foi passado de geração em geração, dentro da família ou comunidade. (REIS, 2020. Concurso Inovar para Mudar: a autonomia das mulheres rurais e sua contribuição para reduzir a pobreza e a insegurança alimentar)

Neste mesmo mês, não foi sem surpresa que recebi de Kerexu a notícia de que os cultivos de *avaxí* de Takuaty haviam recebido uma menção honrosa no concurso. Receberam o mesmo reconhecimento os Sabores do Cerrado de Minas Gerais, Cida Pescadora, da Bahia, a Horta Mandala das Mulheres de Carneirinho, Caruaru, de Pernambuco e a Produção Agroecológica em Comunidade quilombola, também do estado do Paraná. O vencedor do prêmio principal foi o Movimento Indígena de Mulheres do Alto São Marcos, em Roraima; um dos notórios projetos desenvolvido pelo Movimento é a agropecuária de resgate, centralizada na criação do gado Miura e no cultivo de milhos, mandioca e pimentas crioulas.

⁴⁵ Texto publicado em: <https://medium.com/moeda/concurso-inovar-para-mudar-a-autonomia-das-mulheres-rurais-e-sua-contribui%C3%A7%C3%A3o-para-reduzir-a-18373328e369>. Acesso em 10/12/20.

Findado a premiação, Kerexu foi procurada por uma jornalista da FAO, interessada em publicar uma entrevista noticiando a participação e a menção honrosa recebida. Mediante várias ligações telefônicas, elas conversaram e trataram do conteúdo do texto, postado na página da FAO Brasil em setembro de 2020. Poucas semanas depois, Kerexu foi contatada novamente, dessa vez o interesse era em publicar a história no site da ONU Brasil, o que aconteceu em outubro do mesmo ano, como mostram as capturas de tela das respectivas matérias a seguir:

FAO no Brasil



Mulheres indígenas mantêm tradições do povo Mbya-Guarani através do plantio do milho Avaxi Ete



Juliana Kerexu, Cacique da aldeia Tekoa Takuaty (PR). Foto: Bruna Kamarosk / Arquivo Pessoal

04/09/2020 “Está vendo este milho Avaxi Ete? Enquanto a semente dele existir, o povo Mbya-Guarani vai existir”. Foi este o ensinamento que a avó de Juliana Kerexu passou para ela ainda moça. Única filha mulher entre seus seis irmãos, Kerexu é fundadora e Cacique da aldeia Tekoa Takuaty, localizada na Ilha da Cotinga, litoral do Paraná, a primeira da região liderada por uma mulher.

A aldeia busca manter a tradição do povo Mbya-Guarani através do cultivo do milho Avaxi Ete. Essa é uma conexão da ancestralidade com a vivência do presente e a construção de um futuro. Entretanto, para realizar o sonho de guardar a tradição de seu povo, o caminho de Kerexu foi repleto de dificuldades.

“Eu tive um sonho muito nítido. Vi uma aldeia recém construída, com casas feitas de bambu, como as tradicionais que minha avó me contava. Eu vi também uma casa de reza, que tem um significado gigantesco para nós. O milho, plantado e colhido, é um agradecimento à cura e ao batismo. Quando encostei nesta casa, a terra ainda estava úmida e acordei. Minha mãe e meu marido me falaram que era *Nhanderu* (Deus em Guarani) e *Nhandexy Hete*

(nossa mãe eterna), mostrando minha aldeia”, lembra.

Imagem 3:manchete sobre a menção honrosa. Fonte: FAO Brasil.



Indígena guarani trabalha na colheita do milho Avaxi Ete.

Foto | Naomi Mayer

Na cultura Mbya-Guarani, a origem de toda a humanidade se deu a partir da criação de uma mulher gerada por Nhanderu (deus). Passada de avó para mãe e depois para filha, a mensagem que Juliana Kerexu deixa é que as mulheres precisam acreditar na sua ancestralidade, pois nasceram desta força da criação.

Imagem 4: trecho da matéria sobre a menção honrosa. Fonte: ONU.

Meses se passaram e só voltei a encontrar Kerexu em fevereiro de 2021, em Curitiba, depois que todos da *tekoa* já haviam sido vacinados contra a Covid-19. Só nesta ocasião pudemos conversar pessoalmente sobre o concurso e a feliz notícia que a menção honrosa os trouxe, ela também me disse que acredita que este favoreceu o reconhecimento de *tekoa* Takuaty perante a FUNAI, situação que estava em pendência desde novembro de 2018. Esta foi considerada uma ótima consequência da participação e me parece um exemplo das alianças pontuais que estabelecem com as instituições e políticas *jurua* visando objetivos específicos. Ainda que não tenham recebido o prêmio principal do “*Inovar para mudar*”, este reconhecimento, já na primeira colheita do *avaxi*, foi celebrado em Takuaty. Além desta consequência política relacionada à menção honrosa, a produção e publicação das reportagens foram replicadas em redes sociais e grupos de transmissão de mensagens, a visibilidade virtual aumentou o alcance das mídias da *tekoa* (um perfil no Instagram e Facebook pelo qual publicam e vendem as peças artesanais).

3.4 A CASA DE REZA E A COLHEITA



Figura 29: parte da primeira colheita da tekoa. Fonte: da autora.

Os eventos narrados anteriormente orbitam ao redor da obtenção do alimento, seja através de parcerias que movimentam arrecadações ou ações políticas em torno da garantia do plantio de *avaxi ete'i* etc. Estes eventos se aproximam por mobilizarem um discurso sobre a *cultura* mbya guarani, por vezes centrado em Kerexu, por vezes coletivizado, como nas músicas performadas pelo coral, em que as mulheres marcam o ritmo. Cada narrativa se produz numa situação distinta de relação com a sociedade *juruá*. “Na nossa cultura”, “dentro da nossa cultura” eram expressões com as quais ela iniciava muitas das falas proferidas nos eventos que presenciei. Durante minhas estadias em Takuaty, notei que Kerexu respondia vários de meus questionamentos diários da mesma maneira. Compreendo esta segunda situação como um exercício de tradução através do qual Kerexu condensa uma gama de conceitos na construção de um discurso que valoriza determinados elementos em detrimento de outros como representantes da cultura mbya.

A cultura é a condição para a presença na *tekoa*. Voltemos brevemente à uma “linha do tempo” dos acontecimentos apresentados no capítulo anterior desde a fundação de Takuaty. Nos meses posteriores à instalação das famílias, em novembro de 2018, a disputa com Pindoty chegou às instâncias judiciais. Segundo conta Kerexu, a justiça foi favorável à Pindoty, exigindo a saída das pessoas de Takuaty da Ilha. A

razão alegada foi embasada na ausência de plantios e de uma casa de reza, a *opy*, no território de Takuaty. O cenário manteve-se mais ou menos igual nos meses iniciais de 2019, mas tão logo chegou o ano novo mbya, na primeira lua minguante de setembro, foram plantadas as primeiras sementes de *avaxi* em Takuaty. Meses depois, em dezembro, Kerexu mobilizou uma rede de apoiadores que fizeram a já citada noite de shows em prol da construção da casa de reza da *tekoa*. Foi com uma apresentação cultural do coral mbya que angariaram fundos para construir a casa de reza. Foi com a narrativa sobre o plantio do *avaxi* que chegaram à menção honrosa no concurso da FAO.

Estes dois elementos, o plantio e a *opy*, não são intrínsecos a uma *tekoa* apenas para o processo legal da perspectiva *jurua*; Nádia Silveira escreve que “a proeminência da produção agrícola como condição de ser para os Guarani, de modo geral, é vinculada ao conceito de *tekoa*” (2011, p.124). O *avaxi* e a *opy* certamente ultrapassam essa função de “atestados de veracidade” da aldeia, também “a importância da relação com as plantas domesticadas é explícita quando se tem em conta que não há uma relação direta com a subsistência.” (idem.,2011, p.122). O próprio calendário mbya guarani teria início com o plantio do *avaxi ete’i* e tem seu ápice na realização do *nhemongarai*, comumente traduzido como o batismo do milho ou batismo das crianças.⁴⁶ Tive a oportunidade de estar em campo durante a primeira colheita de *avaxi* de Takuaty e participar da conclusão da construção da *opy*, em fevereiro de 2020. O plano era realizar o primeiro *nhemongarai* em agosto do mesmo ano, mas a possibilidade permanece suspensa enquanto a pandemia de Covid-19 não for controlada.⁴⁷

Iniciemos com o cultivo. Depois de garantido o terreno, a atenção se volta às sementes. Mesmo que idealmente espere-se que cada família mbya tenha algumas espigas, guardadas e trocadas pelas mulheres, como já tratado, nem sempre essa é a realidade. As espigas que a mãe de Kerexu trouxera guardadas da última colheita no solo de Pindoty não eram suficientes para serem plantadas. A complementação às

⁴⁶ A época do rito coincide com a colheita do *avaxi*, que na região do leste paranaense se dá até meados de fevereiro; em regiões de clima propício, como é a Cotinga, é possível estabelecer um segundo plantio até março, a ser colhido no final do inverno.

⁴⁷ Diante dessa incompletude, me centrarei em narrar estes dois eventos e analisá-los a partir de outros temas constitutivos deste trabalho.

sementes de Kerexu chegou num encontro da Jornada da Agroecologia⁴⁸ realizado em Curitiba.

Algumas das barracas das feiras, nas vezes em que participei dos encontros, destinavam-se à exposição e venda de arte produzida por indígenas do estado. Kerexu usualmente participa, expondo artesanatos oriundos de Takuaty. Além disso, também já compôs mesas de debate com temáticas de gênero e agroecologia. Num destes momentos, ela teve contato com os responsáveis pela implementação e desenvolvimento de roças de *avaxi* na *tekoa* Araça'i, aldeia majoritariamente Mbya Guarani localizada no município de Piraquara, na região metropolitana, a cerca 40 quilômetros do centro de Curitiba. Araça'i é conhecida entre os Mbya pela constância com a qual conseguem realizar o *nhemongarai*; moradores das *tekoa* próximas nas quais o batismo não acontece. Em Araça'i há também um fluxo considerável de *jurua* nos rituais, apoiadores da causa Mbya ou mesmo turistas. O *nhemongarai* é alimentado pelo *avaxi ete'i*, e destes plantios de Araça'i vieram as espigas que faltavam para Takuaty, ganhadas por Kerexu destes representantes que também compunham a Jornada.

Sementes em mãos, passemos ao plantio. Quando os dias de frio começam a escassear, é sinal que finda *ara yma*, o tempo antigo, se aproxima *ara pyau*, o tempo novo, que chega com o começo da primavera. Em Takuaty, a primeira lua minguante da estação idealmente inaugura os plantios, que não se concentram num canteiro só, mas em algumas áreas espalhadas ao longo do território da *tekoa*: à tarefa de abrir o terreno tomado de capim atribui-se aos homens jovens munidos de seus facões; como me contaram, no momento o do plantio propriamente dito, priorizam a presença das crianças para que aprendam que em cada cova se colocam três sementes juntas, porque foram três os filhos de Nhanderu que contemplaram seus ancestrais com a dádiva do *avaxi*. Há outras técnicas de plantio nas *tekoa* em que, por exemplo, os mbya mantêm cultivares separados dos distintos tipos de *avaxi*, como observado por Adriana Felipim (2001) na Ilha do Cardoso, onde há o intervalo de uma lua minguante

⁴⁸ A Jornada da Agroecologia é uma coalizão política entre movimentos sociais e camponeses, associações, cooperativas e organizações não governamentais atuantes no Paraná em diversas ações de promoção da agroecologia; ao longo dos anos, grupos vinculados à UFPR e algumas Universidades estaduais também aderiram ao grupo. Desde o início dos anos 2000 estas organizações promovem os encontros da Jornada em variadas cidades paranaenses, nos quais acontecem apresentações artísticas, palestras e aulas públicas, marchas e manifestações políticas e feiras de comercializações e trocas.

entre a semeadura das variedades (2001, p.77), fazendo com que as florações se distanciem, mesmo que entrecruzamentos sejam frequentes.

Semeados, os pés de *avaxi* crescem sem intervenções humanas. Em Takuaty o manejo dispendido às roças se resumia à remoção manual de algumas plantas que insistem em crescer dentro do limite dos caminhos e do pátio. Fui chamada a ajudar a arrancá-las logo que cheguei na *tekoa* pela primeira vez, aproveitando que Karai precisava plantar uma muda de mamão e outra de ipê, quando pude ver de perto os já altos pés de *avaxi*. As espigas ainda eram pequenas, mas já estavam formadas, disseram-me que dali em diante o próximo mês seria determinante para o crescimento delas⁴⁹, o tempo de colher era iminente.

A colheita se deu em dois momentos: inicialmente as espigas foram apanhadas quando os grãos tinham bastante suculência e maciez, por isso foram comidas assadas diretamente sobre o fogo, sobre uma grelha, não presenciei o banquete, mas recebi várias fotografias, algumas das quais reproduzo aqui. Poucas semanas depois, ocasião em que cheguei em Takuaty, a colheita foi concluída por Yvá e por mim. As espigas que permaneciam nos pés já tinham seus grãos mais endurecidos, ainda podiam e iriam ser comidas, mas esta condição de menos umidade é ideal pois muitas destas espigas seriam selecionadas para serem guardadas até o plantio seguinte, vale dizer que este retardamento expunha as espigas ao “risco” de serem devoradas por pequenos animais e insetos, o que de fato aconteceu com algumas, quando Yvá as identificava, deixava para trás para que os bichos terminassem a refeição que já haviam começado.

Levamos às braçadas as espigas até o pátio de sua casa e as colocamos no chão. A próxima etapa consistiu em descascar e enlaçar as palhas de modo que se formassem duas tranças laterais, as quais, unidas na ponta, permitiriam que as espigas ficassem penduradas sobre o fogo. Há uma função óbvia nesta atividade, mas a mim ficou evidente que há também uma dimensão de cuidado e afeto por estas espigas, manuseadas e trançadas como se fossem cabelo de criança. Também não poderia deixar de mencionar o encantamento que marcou este momento, cada espiga desembalada revelava um universo particular de cores que se combinavam à sorte

⁴⁹ A primeira colheita de 2021 teve de ser adiantada por conta das fortes chuvas que marcaram o mês de fevereiro na região, o que, segundo disse-me Kerexu, afetou o crescimento das espigas, algumas não “engordaram”, outras foram colhidas com poucos grãos nascidos.

em cada grão, com seus formatos pouco regulares e encantadores. Não havia uma espiga igual à outra e era difícil desviar meus olhos *jurua*, acostumados às monótonas espigas amarelas padronizadas, dessa diversidade infinita.



Figura 30: avaxi ete'i. Fonte: da autora.

Destas todas, Kerexu escolhia algumas e ia enlaçando suas palhas trançadas, formando os cachos que iriam para dentro das casas, secar até a próxima colheita. Enquanto íamos trançando, ela debulhou as poucas espigas que ficaram de fora de sua seleção, jogou vários punhados para as galinhas comerem também e pôs os grãos restantes numa panela, que levou ao fogo. Aquecidos, os grãos não chegam a estourar como pipoca, mas ficam rapidamente cozidos e tostados, prontos para comer. Kerexu serviu uma bacia cheia a nós, e contou que lembra que sua avó fazia muito esse preparo, principalmente quando os homens saíam caçar levando consigo sacos de grãos, dos quais se alimentavam durante os dias que passavam longe. Depois que todos comemos, Kerexu juntou os grãos que sobraram numa sacola e os deu a mim, para que levasse para minha casa. Nesta segunda viagem, levei à Takuaty várias de minhas sementes crioulas de feijões, abóbora, além de umas outras de ervas e hortaliças, e penso que nalguma medida os grãos de *avaxi* que ganhei foram a retribuição pelas sementes que deixei lá.



Figura 31: trançando espigas. Fonte: da autora.



Figura 32: descascando as espigas. Fonte: da autora.

Mesmo com empecilhos impostos pela pandemia, os plantios e colheitas de *avaxi* seguem na *tekoa*. Acompanho virtualmente, recebo fotos por *WhatsApp* de toda movimentação em torno do milho. Finalizo a narrativa sobre essa primeira colheita de Takuaty recuperando um pequeno trecho duma das questões que constituíam o edital, para a qual Kerexu respondeu que: “(...) ver esse plantio dá a sensação de realização, porque ao mesmo tempo a gente está em contato com o passado e vendo o futuro na nossa frente”.

No dia seguinte ao fim da colheita, logo cedo pela manhã começaram os trabalhos de cobertura da casa de reza. Para tal, contavam com a ajuda de dois homens, um *jurua* e um *Mbya*, contratados por R\$ 50,00 diários mais as refeições. Estes chegaram todos os dias à *tekoa* nas primeiras horas da manhã, e logo depois de umas xícaras de café, iam à *opy*. Nesta segunda ocasião fui à Takuaty acompanhada de meu companheiro, João, que foi prontamente escalado por Karai

para ajudar na empreitada, iniciada com a colheita do capim, que era organizado em feixes, alcançados àquele que estivesse em cima da estrutura do teto, responsável por dispor os maços lado a lado, bem apertados um contra o outro. Depois que cobriam uma área considerável, prendiam o capim com um tronco de bambu cortado na metade, verticalmente, amarrado nas pontas firmemente com arame. O processo é dispendioso porque o capim, exposto ao sol escaldante dos verões litorâneos, logo seca e reduz de tamanho consideravelmente, uma cobertura que sirva a seu propósito requer um montante considerável da planta.

Observando o modo com que os homens se dividiam e organizavam nos dias de trabalho percebi que, à semelhança do feitiço artesanal feminino, é uma prática marcada pelo aprendizado silencioso e coletivo. Dentro da lógica de complementariedade entre os gêneros, mesmo que este fosse um trabalho visivelmente masculino, a participação se estendia a todos da *tekoa*, de uma maneira ou outra. Os meninos jovens ficaram responsáveis por abastecer o estoque de capim, algumas mulheres e eu, por ajuntar os feixes e amarrá-los; certo dia, uma das menores crianças da *tekoa*, uma menina que não tinha mais que cinco anos, aproximou-se para ajudar e foi direto separar e ajeitar os amontoados de capim, como Kerexu e eu fazíamos. Eu, ingenuamente preocupada com o fato de ser ela uns bons 15 centímetros menor que o capim que tentava abraçar, me ofereci para ajudá-la e recebi prontamente sua recusa, explicitando que eu estava era me intrometendo.

No momento em que o último feixe de capim foi depositado no teto, entramos na *opy* e ficamos apenas a olhar. Subimos depois até o topo da roça, de onde conseguíamos ver o resultado de cima. A sensação de completude foi compartilhada por todos que se empenharam no trabalho, mas certamente o sentimento de realização teve o sabor mais doce para os Mbya, que me diziam “finalmente”, “até que enfim” poderiam rezar e celebrar em sua casa de reza, construída pelo coletivo e voltada para o leste, como deve ser. Desse dia em diante e até então, à exceção do *nhemongarai*, de fato começaram a realizar rezas cotidianamente em Takuaty, todo fim de tarde Kerexu chama a todos à *opy* para tal. Acompanhando um movimento assemelhado de constituição de uma nova *tekoa*, Adriana Testa observa que:

De certa forma, a construção dessa nova casa de rezas marcou, não apenas a formação de um novo *tekoa*, mas também tornou mais explícita uma divisão política com relação ao primeiro *tekoa*. (TESTA, 2014, p. 27)



Figura 33: cobertura da opy. Fonte: da autora.



Figura 34: separando os feixes de capim. Fonte: da autora

Semanas mais tarde, em março de 2020, aconteceu em Takuaty um curso prático de saneamento ecológico para a finalização das estruturas dos banheiros do citado projeto Bananheiros. Organizado em parceria com a Luíza, que ficou responsável pelo conteúdo referente às práticas sanitárias de construção das fossas secas de seu projeto, o curso voltava-se à participantes *jurua* e teve duração de um final de semana. O que me parece interessante é que além das aulas com Luíza, a

ementa contou também com aulas de práticas de bioconstrução mbya; durante estas, sob a orientação de Kerexu e Karai, as pessoas presentes embarraram as paredes da casa de reza, deixando-a absolutamente completa.

Além da evidente relação que estes eventos narrados têm com a alimentação cotidiana na *tekoa*, ambos remetem a outro tema clássico na etnologia Guarani, o da dimensão do trabalho coletivo. Mobilizações em torno da construção e desconstrução de casas para famílias que chegam e partem, mutirões para abertura de roça ou plantios são descritas, por Egon Schaden (1974), a exemplo, sob a ótica da teoria da aculturação. O autor associa à remuneração individual em forma de salário e dinheiro *jurua* um processo de individualização econômica que levaria ao abandono do trabalho coletivo, antes expresso pelos chamados “*puxirões*”. A esse respeito, a crítica de Elizabeth Pissolato (2016) a este modelo aculturativo expressa que, ainda que as mercadorias, o dinheiro e a lógica de trabalho *jurua* se façam amplamente presentes, não se sobrepuseram ou desintegraram as práticas mbya; ao contrário, além de não gerarem “aculturação”, argumenta a autora,

(...) em relação à presença obrigatória do dinheiro na economia mbya contemporânea, que esta não só não impediu, bem como se integrou ao modelo de reciprocidade mbya e aos padrões de mobilidade político econômica vigentes antes de sua chegada. (PISSOLATO, 2016, p. 122)

A integração à qual Pissolato se refere manifesta-se como “novas alternativas” dentro dos modelos e padrões anteriores, o que a autora exemplifica a partir do aumento das possibilidades de deslocamento e mudança de residência etc. A organização deste mutirão de trabalho expresso pelo final de semana de curso de bioconstrução em Takuaty me parece uma dessas novas alternativas. Muitos dos excertos etnográficos que reproduzi ao longo deste capítulo, especialmente estes mutirões e a participação em editais, também se atribuíam ao pouco tempo de fundação de Takuaty, que contava ainda com pouca visibilidade e apoio. No momento do trabalho de campo, como mencionado no início do texto, a *tekoa* não recebia compensação do TCP, diferente de outras *tekoa* da região em que há incidências de impactos. Embora a relação em si dos Mbya com o porto não vá ser objeto de análise nessa dissertação, sua presença, em seus exponenciais números de exportação de milho, dentre outras mercadorias, em seu contraste com o *avaxi ete’i*, é ponto de

partida para pensar o lugar desse cereal nas mesas brasileiras, como *commodity* e como semente crioula.

4 CAPÍTULO III: AVAXI ETE'I E A EXISTÊNCIA MBYA



Figura 35: espiga trançada. Fonte: da autora.

4.1 MILHO GUARANI, MILHO BRASILEIRO

A proximidade dos cultivares de *avaxi ete'i* com as centenas de milhares de toneladas de milho que anualmente desembarcam da baía de Paranaguá suscitaram as reflexões que seguem. Entendendo que um sistema agroalimentar abarca tanto a dimensão agropecuária, de produção e distribuição do alimento quanto a dimensão do consumo, de ideais culinários e gastronômicos, a ideia é explorar ambas a partir do milho no Brasil, mantendo o contexto etnográfico de Takuaty no horizonte. Antes de seguir, é importante ressaltar que essa não é uma divisão construída para opor a

dimensão material da comida de suas dimensões “simbólicas” - não creio que essa separação exista -, mas a título de ordenação do argumento, para evidenciar contrastes entre os mundos e modos *jurua* e *mbya* guarani de plantar, colher e comer, através da história do milho.

É bastante replicada nos estudos sociais da alimentação a máxima de que “toda grande civilização se fez a partir de um grão”, uma síntese da narrativa que associa o desenvolvimento civilizacional ao “domínio” das técnicas agrícolas e à “domesticação” de espécies não humanas; uma narrativa que, de modo mais ou menos explícito, afirma a superioridade da “cultura” sobre a “natureza”. Essas duas palavras são fundamentais à disciplina antropológica, mas uma retrospectiva conceitual escapa dos objetivos desse trabalho. Para tal, basta o entendimento de que o movimento conhecido como virada ontológica, a partir do acúmulo etnográfico construído entre os povos ameríndios, passa a questionar a suposta estabilidade universal dessas duas categorias, de natureza e cultura.

Em paralelo à esta etnologia ameríndia, se desenvolvem os chamados estudos multiespecíficos. O argumento de Donna Haraway apresentado em “*The Companion Species Manifesto*” ([2003] 2017) e desenvolvido posteriormente no livro “*When species meet*” (2008) advoga a favor de uma antropologia que deixe para trás o mote da dominação da cultura sobre a natureza. Nesse sentido, para a autora, o erro dos determinismos biológico e cultural estariam em, primeiro, estender o uso de duas categorias locais como universais e, segundo, em confundir potência com fundamentos preexistentes (HARAWAY, 2017, p. 6). Donna Haraway afirma que “*no hay sujetos ni objetos preconstituídos, ni fuentes únicas, ni actores unitarios ni finales definitivos.*” (idem). Se os humanos só existem porque “vivem com” (HARAWAY, 2008) espécies não humanas, de fungos e bactérias à cães e cana de açúcar, narrativas de coevolução entre humanos e suas espécies companheiras fazem mais sentido do que aquelas que contam da dominação e colonização da “natureza”.

O milho, espécie companheira que anda junto dos *Mbya* por suas redes de troca e parentesco (TESTA, 2014), caminha igualmente ao lado dos povos indígenas na “briga política” pela existência e território na América desde os tempos pré-colombianos, e essa relação milenar revela uma interessantíssima história multiespecífica de colaboração entre humanos e a planta. Diferente de cereais nativos do velho mundo, o milho (*zea mays*) não existe em estado selvagem. É a ação humana que possibilita ao grão ser cultivado e reproduzido nos mais variados biomas

encontrados no continente americano, de norte a sul, o que também explica que, numa única espécie, se encontrem múltiplas variedades fenotípicas de coloração, ciclos agrícolas etc., como argumenta Arturo Warman (2003[1988]) e como o *avaxi ete'i* Mbya Guarani exemplifica.

Hoje é consensual entre pessoas pesquisadoras a origem americana do *zea mays*. Embora, como dito, não o milho não se encontre mais em sua forma indomesticada, Warman chama atenção ao fato de que a literatura mítica dos povos originários do continente preserva as memórias e histórias dessa “domesticação”: enquanto para os Mbya é Nhanderu Tupã a divindade que apresenta os humanos ao milho, entre os povos Maia é Quetzalcóatl. Em quase todas as línguas dos povos nativos há palavras para nomear o cereal, enquanto o grão era desconhecido do resto do mundo até as expedições de Cristóvão Colombo (WARMAN, 2003, p.29). A partir delas, ainda nas primeiras décadas do século XVI, as plantas americanas passaram a ser cultivadas e consumidas em outros continentes. Nesse momento, o milho ia nas rotas marítimas comerciais junto de outras espécies americanas, como a batata doce e o amendoim. Há registros que este, por exemplo, começou a ser cultivado no sudeste chinês em meados de 1530, carregado pelas rotas comerciais portuguesas (idem., 2003, p. 39).

Concomitante à expansão dessas rotas comerciais que fazem circular espécies há, no “novo mundo”, a inauguração do sistema agrícola que dá as bases para o que hoje conhecemos como “agricultura convencional”, cuja prática se baseia na produção mecanizada, geneticamente modificada e extensa de pouquíssimas espécies, como a soja e o milho. Anna Tsing (2019) remonta sua origem às monoculturas que moveram a expansão colonial europeia ao longo dos séculos XV e XVII (2019, p.182), propondo uma discussão conceitual sobre a imbricação moderna entre escalabilidade (como o potencial de um determinado projeto em ser escalável) e progresso.

Progresso é, aliás, uma palavra velha conhecida, desde a primeira experiência de sucesso em dominar uma cultura agrícola em prol da escalabilidade de modo suficiente a suprir uma demanda global: a cana de açúcar no Brasil colônia. Este modelo agrário, de *plantation*, baseava-se na eleição e plantio isolado de uma única espécie, a monocultura; na exportação voltada às demandas das metrópoles e no uso de mão de obra escravizada. Aproximando-se do texto clássico de Sidney Mintz sobre a indústria do açúcar em Porto Rico nos anos 1950 (1986), Tsing argumenta que, assim, onde antes havia uma relação de cuidado entre pessoas agricultoras e os

cultivos, com o sistema de *plantations* cria-se uma relação de alienação em que a cana e os humanos tornam-se inimigos (idem., 2019, p.185).

Desde o século XVI, o milho que alimentava centenas de povos originários é exportado da América com a alcunha de “comida de pobre”, (WARMAN, 2003, p.42) enquanto passa a servir de base para a alimentação das milhões de pessoas africanas trazidas escravizadas para o continente americano. Na área de domínio da colonização portuguesa, o autor relata que os escravos “*received two meals a day, one of corn and the other of beans*” (2003, p.62). Embora em termos produtivos o milho não tivesse vantagens sobre a mandioca, em termos de armazenamento e transporte, o cereal se apresentava bem mais vantajoso à dinâmica escravagista portuguesa. A mandioca se armazena bem apenas enquanto está enterrada, ao passo que o milho é capaz de ser preservado em pouco espaço e por longo tempo, além de oferecer uma ampla gama de nutrientes e vitaminas associados, por exemplo, à prevenção do escorbuto.

O consumo de milho e mandioca entre povos americanos, porém, ilustra bem mais do que essa oposição entre potenciais alimentícios no período colonial. Carlos Alberto Dória (2021) identifica que talvez a primeira das “oposições civilizatórias” entre o cereal e o tubérculo tenha sido redigida pelo padre jesuíta João Daniel, que viveu na região amazônica no século XVIII. Em seu livro, analisado por Dória, a culinária da mandioca se desprezava por seu suposto baixo “custo-benefício”. Sem levar em conta, por exemplo, a complexidade da técnica requerida na transformação da mandioca brava em um insumo comestível, o padre conclui que o cultivo é a “causa da pobreza” na Amazônia (DORIA, 2021, p.43). Reeducar as práticas alimentares brasileiras com base no milho, dessa perspectiva, seria caminhar rumo à civilização.

Uma ideia difundida e sustentada também por uma certa arqueologia, tendo como modelo ideal os impérios construídos pelos povos nativos das terras altas, os Maias, Incas e Astecas. Na base agrícola alimentar destes povos estava o milho, o que teria incentivado o desenvolvimento de “esplendores civilizacionais” (idem., 2021, p.18), inexistentes entre os povos da floresta, “pobres de cultura” e comedores de mandioca. Tanto a antropologia quanto a arqueologia modernas têm oferecido dados que desqualificam essa hipótese. Carlos Alberto Dória, a partir de evidências da manipulação humana de espécies como o milho, a abóbora, a mandioca, o amendoim etc. há 10-7 mil anos antes do presente (AP) nas Américas (2021, p.27), apoia-se nas hipóteses de dispersão e observa uma coincidência entre este período e o surgimento

da família linguística tupi-guarani (idem.), que teriam “domesticado” o milho e a mandioca antes de se dispersarem pelo território que hoje é Brasil.



Figura 36: roça de mandioca em Takuaty. Fonte: da autora.

O autor chama atenção ao território conhecido posteriormente como a Paulistânia, desenvolvido sobre as terras tupi-guarani, com extensão aproximada de 2.800.000 quilômetros quadrados, área que hoje corresponde aos estados brasileiros de São Paulo, parte do Rio de Janeiro e Espírito Santo, Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná, Santa Catarina, estendendo-se até a região das Missões, no Rio Grande do Sul. Na Paulistânia do século XIX, à margem do que se passava no sistema colonial de produção de *commodities*, se desenvolveu o que veio a ser conhecido como “cozinha caipira” (DORIA, 2021, p.64), baseada em pequenas propriedades, de organização familiar e de subsistência, marcada pelo contato com os povos Guarani.

Mediante o uso de instrumentos como o monjolo, mais veloz que os pilões indígenas, o milho vai ganhando importância nas mesas caipiras (DORIA, 2018, p. 117), na medida que também permite criações de porcos e galinhas. Assim, na Paulistânia, “o milho acabou se impondo como solução alimentar mais geral (...)” e, abandonando o entendimento do cereal como fruto do progresso e da civilização, o milho “aparece na crônica colonial sobretudo ligado à pobreza e à proximidade com os indígenas” (DORIA, 2018, p.63)



Figura 37: bolinho frito de fubá. Fonte: da autora.

Dessa perspectiva, essa mudança de entendimento acompanha a Proclamação da República. O evento inaugura a necessidade de eleger e agrupar elementos considerados representativos da “identidade brasileira” que, por um lado fossem capazes de suscitar um sentimento de unidade nacional e, por outro, demarcassem afastamento da herança colonial portuguesa. “Ser brasileiro” como sentimento de pertença que pressupõe reconhecimento de semelhanças, descontinuidade e compartilhamento passa, impreterivelmente, pela alimentação. Na narrativa hegemônica sobre a história do Brasil, dentro da qual se achatam e homogeneizam as centenas de povos indígenas na categoria de “índios”, a eleição da

mandioca como a representante da comida de “nossos” povos originários é também um contraponto aos povos das chamadas terras altas.

“Diga-me o que come e eu te digo quem és”, versão gastronômica de um versículo bíblico cuja adaptação é atribuída ao escritor Brillat-Savarin, é uma boa alegoria para tratar brevemente da relação entre construções identitárias e a alimentação. De acordo com a antropóloga Maria Eunice Maciel (2005), o que se convencionou chamar de cozinha de um país não é um inventário de pratos considerados emblemáticos, mas sim “(...) um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas. (...) essas cozinhas agem como referenciais identitários, estando sujeitas a constantes transformações.” (MACIEL. 2005, p.50)

Pelo paladar *afrancesado* da elite brasileira, o milho permanece sendo entendido como comida de animal, de caboclo, e, novamente, como “comida de pobre”. Assim, a articulação que objetivava a constituição, ou, em outros termos, a invenção da “cozinha brasileira” no referido período, se baseia na defesa de ideias como a da composição brasileira fundada na miscigenação, um tanto pacífica e harmoniosa, das “três raças”. Gilberto Freyre e Luiz da Câmara Cascudo destacam-se como teóricos defensores da culinária brasileira, cuja excelência e autenticidade teria se originado justamente do convívio pacífico e colaborativo entre indígenas subjugados, negros escravizados e portugueses colonizadores. Segundo Freyre,

Para as necessidades de alimentação foram-se cultivando de norte a sul, através dos primeiros séculos coloniais, quase que as mesmas plantas indígenas ou importadas. Na farinha de mandioca fixou-se a base do nosso sistema de alimentação. Além da farinha cultivou-se o milho; e por toda parte tornou-se quase a mesma a mesa colonial, com especializações regionais apenas de frutas e verduras: dando-lhe mais cor ou sabor local em certos pontos a maior influência indígena; em outros, um vivo colorido exótico a maior proximidade da África; e em Pernambuco, por ser o ponto mais perto da Europa, conservando-se como um equilíbrio entre as três influências: a indígena, a africana e a portuguesa. (FREYRE. 1933 p. 94, grifo meu)

A mistura do índio à sociedade era vista como positiva e necessária. Isso verifica-se, por exemplo, em outra das passagens de “Casa-grande e senzala”, a respeito dos preparos atribuídos aos indígenas, onde Freyre reforça que: “(...) deve-se salientar que foi nas cozinhas das casas-grandes que muitos desses quitutes perderam o ranço regional, o exclusivismo caboclo, para se abrigarem” (idem., grifo meu). É notório que a aparente valoração de ingredientes e técnicas alimentares

indígenas, numa ficção de convívio harmonioso nas cozinhas coloniais, liga-se ao grande projeto civilizatório que visava transformar o índio em cidadão brasileiro, em nome do progresso. Sobre o ideal de progresso posto em prática ao longo dos séculos XIX e XX, Carlos Alberto Dória (2018) é enfático em dizer que:

A associação entre sangue e progresso e sangue fazia-se inevitável (...) por toda parte do mundo onde trilhos de estradas de ferro rasgavam continentes, incorporando imensos territórios ao sistema capitalista mundial e marcando a carne dos povos conquistados. (...) Os índios simplesmente estavam no meio do caminho do progresso. E o destino reservado a eles na sociedade brasileira nos obriga a fazer um esforço para restaurar o lugar que ocuparam na constituição alimentar do país. (DORIA, 2018, p.51)

Eduardo Viveiros de Castro (2017) acrescenta que condição fundamental para essa transformação civilizatória é separar os indígenas da terra. “Proibir-lhes as línguas que falam ou falavam, os costumes que os definiam para si mesmos, submetê-los a um regime de trabalho, polícia e administração. Mas, acima de tudo, cortar a relação deles com a terra” (VIVEIROS DE CASTRO, 2017, p. 191), assim, despossado de território, o indígena, junto do milho, vira “pobre” na história de ordem e progresso do Brasil. O milho, marginalizado como marcador identitário, encontra sua “redenção” (DORIA, 2021) na história do progresso culinário com as grandes indústrias alimentares, a partir das quais seus subprodutos passam a ganhar cada vez mais espaço nas mesas brasileiras.

Arturo Warman afirma que *“in the late twentieth century, the corn-refining industry constituted an enormous network producing hundreds of finished products.”* (WARMAN, 2003, p.26). De fato, há uma infinidade de produtos industrializados que contêm milho, além dos fubás, farinhas flocadas, óleo e amidos, que chegam às cozinhas domésticas em sua forma processada⁵⁰. Para ficar apenas com alguns exemplos de subprodutos do milho que a indústria transforma em comida ultraprocessada, cito os amidos alimentícios, presentes nas balas de gomas à biscoitos; xarope de glucose, usado no preparo de carnes processadas, goma de mascar e sorvete; maltodextrina, base para aromatizantes e produtos achocolatados etc. Isso só é possível porque, diferente da mandioca, ainda restrita à agricultura

⁵⁰ A distinção entre alimentos processados e ultraprocessados segue a classificação pioneira proposta pelo Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo.

familiar (DORIA, 2021, p.20), o milho virou uma *commodity* no sistema agroalimentar capitalista.

De novo, território e alimento voltam ao mote. É seguindo aquele mesmo ideal de progresso que, passados séculos do período colonial, as *plantations* hoje são reproduzidas em escala global e têm seu valor definido pelo mercado mundial. Isso, somado a um processo produtivo de baixa tecnologia, faz as grandes monoculturas agropecuárias passarem a ser entendidas como como *commodities*, na definição da socióloga argentina Maristela Svampa (2019). Em sua análise, a autora conclui que do crescimento destes empreendimentos, classificados por ela como neoextrativistas, decorre uma concentração fundiária sem precedentes na América Latina, “não só a região mais desigual do mundo, mas também a com pior distribuição de terras, em virtude do avanço das monoculturas e da espoliação, em benefício de grandes empresas e latifundiários” (SVAMPA, 2019, p.163)

A autora ainda reforça que esse avanço aprofunda os cenários dramáticos de embate pelo direito à terra, muitos dos quais protagonizados por povos indígenas. É emblemático o caso do estado brasileiro do Mato Grosso do Sul, onde atualmente os Kaiowa Guarani disputam o território com extensos canaviais e suas Usinas, como descrito por Bruno Moraes (2016), num cenário marcado por mortes e outras violências. Contemplando o canavial imenso que circunda *tekoha*⁵¹ Apyka'i ao fundo da qual estão Usinas de processamento desta cana, Dona Damiana, uma de suas interlocutoras, diz que:

Hoje tem cana em cima, olha quanta cana. Mas (*a terra*) é vermelha porque tem sangue de índio, é boa porque tem sangue de índio. Hoje tem cana em cima, mas embaixo estão os meus filhos. Meus filhos estão apodrecendo nessa terra, que já apodreceu meu pai. E agora o meu netinho. Eu não vou mais deixar passar veneno, eu quero que essa cana apodreça aqui na terra. Vai apodrecer a cana, igual meu pai, meu filho apodreceu. É só essa a minha palavra. (MORAIS, 2016, p. 215)

A forte fala dessa mulher Kaiowa evidencia que, da escravidão colonial à violência do presente, o modo *juruá* de colonização da paisagem, dominação e subjugo de espécies humanas e não humanas vem sendo atualizado ao longo dos séculos. Sem a pretensão de apresentar uma retrospectiva de todas as

⁵¹ Grafia Kaiowá Guarani para a palavra *tekoa*.

transformações pelas quais o sistema agroalimentar brasileiro passou ao longo dos séculos, arrisco dizer que, de lá para cá, a relação de inimizade apenas se complexificou. No que diz respeito ao território como base para a produção de comida, hoje no Brasil são muitas as denúncias de trabalho análogo à escravidão nos extensos latifúndios; também, há inúmeros casos de intoxicações e adoecimentos severos de pessoas agricultoras e suas famílias causados pelo uso extensivo de substâncias agrotóxicas, indispensáveis para o desenvolvimento destas espécies vegetais transgênicas.⁵²

Talvez os dados que melhor revelem a profundidade da inimizade entre pessoas brasileiras e as monoculturas sejam os que evidenciam que, de 2020 em diante, a fome e insegurança alimentar têm avançado a galope no país, no mesmo período em que setores do agronegócio celebram as taxas recordes de exportação encabeçadas pela produção de soja, das quais centenas de toneladas se escoam a poucos metros da Ilha da Cotinha. Diante desse sistema agroalimentar de predação, que produz o que Anna Tsing (2015) chama de “*modus operandi* que permitiu aos europeus dominarem o mundo” (TSING, 2015, p.189) os povos ameríndios nos oferecem outras possibilidades de entendimento. À lógica de progresso e colonização de plantas por homens, quando muito invertida às “plantas que basearam civilizações”, os Mbya Guarani respondem com uma lógica de cuidado e criação mútua, a partir da qual o texto segue.

⁵² Práticas de seleção e aperfeiçoamento de espécies não foram inventadas pela agroindústria capitalista, sendo milenarmente conhecidas por povos originários. No presente industrial, os debates em torno dos benefícios e malefícios dos organismos geneticamente modificados (também chamados de OGMs) são controversos e polêmicos, há pouco consenso sobre seus efeitos na saúde humana. Sobre o caso do milho, à título de curiosidade multiespecífica, acho interessante que a variedade de grão transgênico mais popular, chamada de milho BT, foi inventada mediante introdução em seu genoma de genes da bactéria *Bacillus thuringiensis*, BT, que tornam o cereal mais resistente à insetos e pragas.

4.2 CRIAR SEMENTES, COMIDA E PALAVRAS DIVINAS



Figura 38: a bênção das sementes de avaxi. Fonte: Juliana Kerexu (comunicação pessoal)

A partir do vínculo cosmológico que a criação de sementes nas *tekoa* tem com os plantios imperecíveis das moradas celestes, atualizado no *nhemongarai* e recorrente nas narrativas Mbya, segue uma aproximação final com os saberes Mbya em torno do alimento.

Levei para campo alguns textos, etnografias sobre os Guarani, os quais, esporadicamente, os Mbya pegavam para folhear comigo. Esta aproximação foi interessante pois propiciou conversas e discussões sobre algumas palavras, histórias e fotos contidas nos livros, ainda que discordassem de algumas das informações escritas. Por exemplo, era consenso entre Karai e Kerexu, com quem estas trocas foram mais aprofundadas, que muitas das versões dos mitos e cantos registrados deveriam ter chegado até os autores mediante adaptações e traduções

simplificadoras promovidas pelos Mbya, tanto pela impossibilidade de transposição idiomática, quanto pela indisposição em falar de certas coisas. Por exemplo, uma versão sobre a origem dos *jurua* oriunda de um destes textos foi amplamente questionada: “como eu aprendi, não é assim, eu sei diferente”, diziam-me eles. Sabem diferente, não necessariamente detêm “a versão correta”, afinal, assim como os modos de ser, as narrativas mbya são múltiplas e dinâmicas.

Na primeira vez em que perguntei a eles sobre a origem, o surgimento do *avaxi ete’i*, trocaram algumas palavras em mbya e disseram-me que iriam ver com a mãe de Kerexu, a membra mais velha de Takuaty, se poderiam me contar. A afirmativa veio, e a versão que ouvi foi a mesma que, dias depois Kerexu mobilizaria na inscrição da chamada do concurso tratado anteriormente, a qual reproduzo abaixo. Interessante dizer que, sabendo que as informações e fotos enviadas poderiam ser utilizadas e divulgadas pelos órgãos promotores, uma das cláusulas da inscrição, Kerexu decidiu compartilhar a história por crer que seja importante que mais não indígenas a conheçam, como respondeu-me quando a questioneei. A narrativa, que ela quando criança ouviu de sua avó, remete a um tempo antigo, tempo difícil, em que os Guarani Mbya habitantes desta terra enfrentavam escassezes:

No começo do mundo o povo Guarani não estava conseguindo se manter aqui na terra e passava por necessidades. Por isso Nhanderu, que é Deus, decidiu de chamar os seus três filhos para conversar e ver o que eles poderiam fazer para ajudar. Os quatro se juntaram e conversaram e finalmente decidiram de mandar o milho *avaxi ete’i* para os humanos, para que eles tenham acesso ao mundo espiritual através desse milho. O filho Nhanderu Nhamandu, que é ligado ao sol, mandou sementes amarelinhas, o filho Nhanderu Jakarai, que é ligado ao vento e à neblina, mandou sementes brancas, e o filho Karai, que é ligado ao fogo, mandou sementes vermelhas e pretas. Por isso o milho *avaxi* é tão bonito com todas essas cores. (...) Nhanderu Tupã deixou uma espiga para cada tekoha e disse pra fazerem sempre o plantio e cuidar daquelas sementes porque, mesmo quando estiver difícil, enquanto existir o *avaxi* vão existir os mbya.

Esta última sentença foi escolhida como manchete da reportagem que noticiou no *website* da FAO Brasil a menção honrosa recebida pelo plantio de *avaxi ete’i*, a mesma que posteriormente foi publicada no site global da instituição ONU Mulheres, exibida no capítulo anterior. Ainda que o *avaxi* não seja a única cultura agrícola a qual os mbya atribuem a origem divina e o sufixo *ete’i*, traduzido como verdadeiro, este cultivo é distinto dos demais pelas imbricações cosmológicas tratadas nesta dissertação e anunciadas na narrativa de Kerexu, que se assemelha a outros registros

etnológicos e fornece elementos para estender o repertório do mito. O protagonismo dos Nhanderu na criação do *avaxi*, por exemplo, também consta na versão narrada por Vera, interlocutor de Adriana Testa, da qual reproduzo um pequeno trecho na sequência:

Antigamente, não tinha milho, não existia aquele milho verdadeiro. (...) Dizem que antigamente eles queriam plantar, e o povo de Tupã veio. O povo de Tupã Mirĩ veio, e dizem que eles passaram e choveu bem por três dias. Então, dizem que eles passaram por todo lugar, e depois de três dias, o milho brotou. Brotou um pé de milho preto, de milho pintadinho, daquele milho branco grande e daquele milho amarelo. Foi isso que brotou. Brotou depois da chuva. Então por isso, quando queremos plantar nos lembramos dos nossos pais, dos Tupã, e, então, plantamos. (TESTA, 2014. p. 213-214)

O motor da criação do *avaxi*, que na narrativa de Kerexu é a situação de precariedade em que se encontravam estes ancestrais, é a *vontade de plantar* no registro de Adriana Testa: “dizem que nossos avós capinavam, capinavam, veja, capinavam. Mas, como diziam, o que iam plantar? O que conseguiriam plantar? Nem sabiam, pois não existia isso.” (idem., 2014, p.213). Há registros de narrativas mbya que demonstram este lugar do *avaxi* como fruto da relação com as divindades, como uma dádiva cuja contrapartida requerida é o cuidado com as sementes e com o plantio: a imperecibilidade dos plantios, eternamente renováveis, é condição distintiva das moradas celestes (PIERRI, 2013; 2018), onde as roças se renovam sem cessar, ao passo que neste leito perecível dependem da ação contínua das mãos que roçam, semeiam, colhem, benzem e guardam as espigas. A esta narrativa, Xeramõi Augustinho da Silva adiciona a menção ao *avaxi ete’i* como fundamental para que os *nhe’e* queiram ficar nessa terra nos dias de hoje:

Assim que Nhanderu Tupã teve o filho aqui na Terra, ele já criou *avaxi etei* (milho verdadeiro). Nhanderu Tupã é o dono do milho, por isso que, se você não batizar as sementes antes de plantar, como faz o jurua, o *avaxi etei* pode desaparecer; pode crescer, mas sem as espigas. [...] O *avaxi* é para o *nhe’ẽ* ficar na Terra. Foi pra isso que Nhanderu criou o *avaxi*. Hoje em dia, mesmo quando fazemos alguma coisa errada, o *nhe’ẽ* não nos deixa. Eles ficam porque ainda existe o *avaxi*, *nhe’ẽ* fica através do *avaxi*. Por isso que, hoje em dia, mesmo que seja pouquinho, você tem que plantar o milho. Mesmo um pouquinho, tem que plantar. Eu conto a história do jeito que ouvi contar (...). Xeramõi Augustinho da Silva – Karai Tataendy Oka (Tekoa Guyra’i tapu, Parati/RJ) (GUATA PORÃ, 2015, p.25)

É mediante o batismo do milho que se atualizam as relações com as divindades criadoras do *avaxi*. Se na perspectiva multiespécie o ato humano de *nomear* as plantas é entendido como uma aproximação afetiva entre as espécies, entre os *mbya*, os humanos é que precisam das plantas para serem nomeados. Antecipei algumas menções à centralidade do *avaxi* na realização do *nhemongarai*, ocasião na qual têm a revelação de seus nomes *mbya*⁵³. Nas *tekoa* sobre as quais ouvi de meus interlocutores, mesmo que nem sempre aconteça anualmente, a organização do calendário ritual observa a colheita do milho, pois também as espigas são abençoadas⁵⁴. O *mbojape* preparado da farinha do *avaxi* faz parte do *nhemongarai*, Xeramoí Augusto da Silva (Guata Porã, 2015), explica que “pra dar nome para as meninas, precisamos do milho. Para dar o nome aos meninos, precisamos do mel, ou então do *ka’a* (erva-mate).” (idem.,2015, p.26). A respeito do ritual, outro Xeramoí, Aristides da Silva, diz que

Aí, o Karai (líder espiritual) vai falar: “agora está quase chegando o dia para fazer o *Nhemongarai*”. Para dar o nome precisa ter *mbojapei* (pão de milho). Quando o *avaxi* (milho guarani) começa a florescer, então, já é para dar o nome. Aí, as mães têm que preparar *mbytai* (bolo de milho), *mbojapei*, para as filhas delas, em nome de cada pessoa. Tem que fazer para colocar na *Opy*, tem que colocar na mão da criança para ela mesma colocar no *nhimbei* (suporte para colocar os *mbojape*). No caso dos meninos, tem que pegar o *ka’a* (erva-mate) e amarrar as folhas. Depois, o Karai vai *omoâtãxi* (fumar, espalhar a fumaça) sobre as folhas para saber o nome da criança. Xeramoí Aristides da Silva – Karai (Tekoa Tarumã Mirim, Araquari/SC). (GUATA PORÃ, 2015, p.27).

A fala do Xeramoí também diz da centralidade do trabalho culinário feminino: são as mães quem transformam as espigas de *avaxi* em comida de *nhemongarai*, a saber, o *mbojape*. Também são as mulheres que guardam as espigas que garantem a reprodução dos cultivos. Nesse sentido, Celeste Ciccarone (2004) argumenta que “a mulher produz e reproduz a sociedade e seu alimento, criando e nutrindo os seres vivos, as plantas e os homens, articula as diferenças na busca da união do corpo social, cuida da ordem social e da relação entre mundos.” (CICCARONE, 2004, p.92).

⁵³ Na etnologia Guarani existem registros sobre a realização de outros *nhemongarai* (como *ka’a nhemongarai*, ver, dentre outros, Macedo (2009), Maymone (2017)), a partir dos quais se distingue este do qual trato como um *nhemongarai* de “*nominação das crianças e batismo do milho*” (MACEDO, 2009, p.5)

⁵⁴ Na impossibilidade de realizar o *nhemongarai* em Takuaty, as colheitas foram benzidas com fumaça de *petyngua* antes de serem guardadas.

Exemplo disso é esse saber culinário voltado ao ato de receber ou ter o nome revelado, muitas vezes também chamado de “nome verdadeiro”, o qual relaciona-se ao *nhe'e*. A alma-palavra, constitutiva da pessoa mbya, atesta o vínculo cosmológico que têm com as divindades.⁵⁵

Em campo, questionei às interlocutoras sobre seus nomes Guarani, curiosa com o fato de que as três mulheres adultas com quem eu conversava se chamarem Kerexu, sendo duas delas mãe e filha. Elas me explicaram que nas regiões do céu existem as moradas das divindades que enviam *nhe'e* à terra: Karai, Jakaira, Tupã e Nhamandu, cada qual com sua respectiva representação feminina. Em alguns textos, essas representações femininas são descritas como as esposas destes deuses homens. Elas, porém, argumentaram contra essa afirmação, defendendo que estas são como “duplos”, a versão feminina, simplesmente, evidenciando que há uma matriz comum entre as versões masculina e feminina, não como num matrimônio, onde há uma união de dois diferentes, nesse sentido. Ao fato de terem o mesmo nome, Kerexu disse-me que é comum que na mesma família tenham nomes iguais, o que quer dizer que os *nhe'e* vieram da mesma região. Sobre os nomes e o batismo no *nhemongarai*, Xeramoi Augusto da Silva explica:

Quando colhemos esse milho (em dezembro), as crianças que nasceram, mas ainda não têm nome na Terra, são batizadas através desse milho. Cada um põe um pouco de sementes, em um poronguinho, para cada criança; o Karai batiza isso e, depois, batiza todas as crianças. A gente já vem com o nome de lá dos amba dos Nhanderu, mas, aqui na Terra, ninguém sabe ainda. Batiza o milho que está na mão da criança e de todo mundo. Então, eles mesmos, os *nhe'ê*, se apresentam. Eles contam: “eu vim de tal lugar, de tal parte, e meu nome é assim”. E o Karai conta o nome no outro dia de manhã. Xeramoi Augusto da Silva – Karai Tataendy (Tekoa Marangatu, Imaruí/SC) (GUATA PORA, 2015, p. 26).

Nestes rituais, permeados por danças, e rezas/cantos, a/o pajé ou xamã estabelece comunicação com as divindades também mediante *ayvu porã*, traduzidas como as belas palavras, as quais permeiam a literatura etnológica e sobre as quais se construiu uma aura de impedimento aos *jurua*. Não cabe uma revisão do debate, mas a partir da constatação de Pierri que segue, o que me parece interessante é o

⁵⁵ A ausência de dados etnográficos a respeito da constituição das almas e pessoas Mbya impede qualquer aprofundamento na direção, por exemplo, das teorias mbya sobre a dualidade da alma e da pessoa. Para informações a respeito do tema ver, dentre outros, Pierri 2014; Pissolato 2007; Silveira 2011.

caráter *comum* e cotidiano que têm a linguagem e o alimento como “técnica xamânica de comunicação” (SILVEIRA, 2011, p.35).

Essa linguagem das divindades é, portanto, acessível aos Guarani sobretudo durante os seus rituais. É como se ao empregá-la os Guarani devolvessem aos elementos do mundo terrestre sua forma originária imperecível, e com isso, contribuísssem para que seus próprios corpos se transformassem nesse sentido. (PIERRI, 2013, p.138)

Essa transformação corporal é manifesta também pela noção de *aguyje*, outro tema recorrente na etnologia clássica sobre os Guarani. Há, na introdução, uma citação de Nimuendaju (1987), na qual o autor relaciona a impossibilidade de alcançar a terra sem males ao ganho de um peso corpóreo invencível, adquirido pelos Guarani pelo consumo de alimentos europeus (1987, p.104). Talvez tenha sido o próprio Nimuendaju quem inaugura os escritos sobre uma percepção Guarani dual sobre a alma humana, cada uma com um “apetite” diferente. Segundo apresenta nas “Lendas de criação e destruição do mundo”, *ayvucué*, associada a disposições brandas, é a parcela da alma que tem apetite por comidas vegetais e leves, enquanto *acyiguá*, a alma desassossegada, tem fome de carne. O *aguyje*, que Hélène Clastres (1978), traduz por perfeição, completude (1978, p.97). se alcançaria com o controle ou afastamento dos impulsos dessa alma animalística.

Ao passo que para Nimuendaju e outros autores, como Cadogan (1959), o sal, a carne crua e a de animais domésticos pesam o corpo, Clastres relaciona o sal justamente à potência de “neutralizar o espírito da carne crua” (idem.,1978, p.102). Numa interpretação em que a imperfeição do corpo é vinculada ao sangue e a carne, a autora destaca alimentos vegetais nessa dieta, principalmente o milho. Se essa é a comida boa para o corpo, desta perspectiva binária, o tabaco é “o alimento por excelência da alma-palavra”, assim como é o *avaxi ete’i* para Xeramoí Augustinho da Silva, como mencionado.

Nesse contexto, é interessante a tradução de Melià (2002), que sugere uma aproximação entre o estado de maturação dos corpos mbya e os frutos: “*Tanto los frutos, que alcanzan su plena madurez, como las personas, que alcanzan la deseada perfección, tienen aguyje.*” (MELIA, 2002, p.103). Deslocando o cerne da busca pela “terra sem males” deste entendimento profético/religioso que permeou a enologia clássica para o espectro das afecções, Daniel Pierri argumenta que o *aguyje* é o corpo metamorfoseado no corpo das divindades (2013, p.87). Segundo o autor, essa

metamorfose se revela no cotidiano e nos esforços mbya pela construção de corpos à imagem dos corpos celestes. Se, como mencionei anteriormente, comer comida de jurua não é comer *como* nem *com* os jurua, Adriana Testa acrescenta que “comer *com* e *como* parentes é comer o pouco que se encontra numa terra envelhecida, enquanto comer *com* e *como* deuses é desfrutar de uma abundância que se renova constantemente” (2014, p.43). Sem o objetivo de elencar “normas” engessadas para o comportamento alimentar Mbya, me dedicarei brevemente a analisar algumas prescrições relacionadas ao comer.

A parcimônia ao comer cotidianamente e o jejum, em situações específicas, são práticas alimentares seguidas pelos Mbya, mas o observado em campo destoa, por exemplo, do argumento de Tempass (2010), quando afirma que “a magreza é então a condição do *aguyje*” (2010, p.189). Uma conversa que tive com Karai sugere que a parcimônia alimentar na *tekoa* tem também relação com a prática de compartilhar as refeições e alimentos, de modo geral. Enquanto eu almoçava, sentada no pátio, ele comentou que: “quando a comida fica pronta, eu espero todas as mulheres e as crianças pegarem antes de mim, é o certo, mas as vezes quando vou comer quase já acabou a carne”. A conduta comedida não é restrita ao âmbito do comer, da mesma maneira que danças, cantos e rezas também têm sido relacionados ao *aguyje*. Na definição de Aline Aranha (2020), “o ideal de maturação corporal-espiritual (-*aguyje*) seria o mesmo para tod@s: ênfase na moderação e no cuidado-controle (-*jejoko*) dos excessos possíveis das palavras-corpos-espíritos e seus afetos em qualquer ação e relação, e movimentação pelo cosmos” (ARANHA, 2020, p.78)

Os afetos nas ações e relações centradas no alimento que requerem cuidado são, dentre outros, a gula e a mesquinhez, em alguma medida, excessos em relação ao apetite. A culinária mbya evidencia que relações de afeto e parentesco se fazem na comensalidade, mas os cuidados observados em relação ao comer, como Nádia Silveira argumenta, também “seguem o princípio comum de negar ao corpo substâncias que nutrem a alma terrena, componente imaterial da pessoa capaz de interagir com as potências animais que vagueiam pelo mundo”. (SILVEIRA, 2011, p. 242).

Assim, se o *aguyje* consiste na prática alimentar voltada para a produção de corpos à semelhança das divindades, existem práticas que produzem corpos à dessemelhança de humanos. Estabelecendo uma análise na qual contrasta a comensalidade e o canibalismo na Amazônia, Carlos Fausto (2002) argumenta que a

predação responde ao "desejo cósmico" (2002, p.15), irrestrito aos humanos, de produção de parentesco. Entre os Mbya, a iminência de desfazer parentesco com humanos é manifesta na palavra *ojepota*, ou *-jepota*. Em Cadogan (1959), a palavra se traduz por "*prendarse*" (1959, p.161). Em textos mais recentes, é comum que a palavra se traduza na expressão "virar animal", mas creio ser uma redução simplista. Enquanto os interlocutores Mbya e Kaiowá de Nádia Silveira (2011) afirmam que a tradução mais próxima possível seria "encorporação" (2011, p.190), Lucas Keese (2017), seguindo a sugestão de Cadogan, traduz a palavra por "apaixonar-se", "encantar-se".

Para Keese, o que se passa no *ojepota* é uma troca de perspectiva pela qual as alianças de parentesco entre os Guarani são substituídas por outras (idem., 2017, p.137). Apesar das transformações no corpo, às quais me dedicarei na sequência, o interessante é que no cerne dos perigos de *ojepota* estão tanto em estabelecer comensalidade *com* não humanos quanto em comer *como* não humanos. A respeito do primeiro caso, é ilustrativo o que dizem os interlocutores de Adriana Testa, os quais:

(...) alertam que as pessoas não devem comer ou beber com as pessoas que encontram em sonho, pois essas são formas de compartilhar substâncias (...) que estaria produzindo um outro corpo alhures, incorporado a um outro coletivo de sujeitos não- humanos, sobrehumanos ou ex-humanos (TESTA, 2014, p. 181).

O segundo caso se refere justamente à atos anti-comensais como comer escondido, afastado dos parentes, ou o não dividir a comida, considerados por alguns, justamente, sintomas de *ojepota*. Nas muitas narrativas de *ojepota* registradas por antropólogas e antropólogos, um dos elementos comuns é o desejo, personificado por aparições de homens e mulheres sedutores que ludibriam a pessoa afetada e a levam consigo. Mesmo que pareçam pessoas, esses seres que capturam os Mbya são queixadas, sereias, peixes, onças etc. Enquanto *ojepota* diz dos desejos da carne, o *aguyje* diz do desejo das palavras, argumenta Valéria Macedo (2011), evidenciando a centralidade da alimentação nas afecções mbya. Há, assim, uma culinária voltada para a produção ideal de corpos.

Antes de me voltar ao tema, um último comentário sobre outra dimensão da cosmologia mbya guarani revelada no contraste entre *ojepota* e *aguyje*, o qual remonta ao tema do canibalismo, anunciado na introdução a partir da análise de

Carlos Fausto (2005). Remontando aos séculos XV a XX, Fausto defende a hipótese de que do contato com os missionários, os Guarani passaram a negar a prática canibal ao ponto de terem-na abandonado por completo na contemporaneidade. Essa transformação é chamada desjaguarificação, processo pelo qual o canibalismo como forma de relação teria dado espaço ao *mborahyu*, que Fausto traduz como amor (idem.,2005, p.398), associado ao ideal alimentar vegetariano.

Esse apagamento total das “pegadas do jaguar” na cosmologia mbya, que Fausto defende, passou por revisões críticas. Pierri (2013), por exemplo, constata um contrassenso na análise de Fausto, pois ao mesmo tempo em que argumenta que a desjaguarificação anula a predação, Fausto associa o termo *mborayu* à "reciprocidade". Em suma, Pierri argumenta que a solução de Fausto “não faz mais que reafirmar o truísmo de constatar que a experiência missioneira impulsionou transformações, algo que em nada ultrapassa os estudos de “aculturação religiosa” (2013, p.212). Baseado em teóricos do perspectivismo ameríndio, Pierri afirma que ao invés de anulada, a predação se constitui como complementarmente oposta à piedade, manifesta, por exemplo, pela aparição de pessoas bonitas que precede o *ojepota*, e cujo perigo está no “desejo mútuo, entre um sujeito não humano e um guarani.” (idem., 2013, p.208).

Por outro lado, Nádía Silveira (2011) ressalta que: “(...) o milho tem sangue e que as comidas feitas do milho precisam ser tratadas com tabaco para serem consumidas sem apresentar riscos. Ou seja, pode-se considerar que a articulação entre xamanismo e sangue não se desfez completamente. (2011, p.188). A autora ainda nota que entre os Guarani, o cerne não está na alternância perspectiva predatória entre humanos e não humanos, como se observa nas cosmologias amazônicas, mas, sim, numa aproximação entre humanos e plantios:

(...) há mais semelhança entre cultivos e humanos, ou gente e milho, do que entre caça e humanos. (...) a similaridade entre milho e gente traz outro elemento para pensar o modelo de relação mbya, que não está tanto para o modo guerreiro e, por consequência, produz um pensamento mais voltado para a relação com os cultivos, com o criar. (SILVEIRA, 2011, p.227)

De fato, à luz da discussão apresentada e de meus poucos dados etnográficos, tendo a concordar que se trata de uma relação de criação, mas de criação mútua: quando Kerexu diz que enquanto houver *avaxi*, existirão também os *mbya*, o que ela quer dizer, senão: existimos e existiremos *juntos*, o *avaxi* e nós, humanos? No capítulo

anterior me voltei a algumas movimentações políticas em torno do cultivo do *avaxi* em Takuaty, na medida que a presente discussão também revela que a “alimentação das divindades é aquela considerada a alimentação verdadeira dos próprios Guarani (*tembiu ete’i*)” (PIERRI, 2013, p.209). Cultivar e criar são ações que manifestam a relação dos Mbya com as divindades, ao passo que também se encontram na culinária como prática cotidiana de afecção corporal, como se verá na sequência.



Figura 39: pés de avaxi ete'i em Takuaty. Fonte: da autora.

4.3 ALIMENTANDO CORPOS

Os Guarani estabelecem algumas profícuas aproximações entre as pessoas e os cultivos de milho. Entre as Nhandeva, Sandra Benites explica que o corpo da mulher mãe (*sy*) pode ser entendido como uma árvore cujos filhos (*xe memby*) são os seus galhos ou as espigas (*awati memby*), "pois nascem do mesmo corpo (...), sei que são meus galhos, minhas espigas, pois estarão sempre grudados em mim". (BENITES, 2018, p.12). Um interlocutor Mbya de Nádia Silveira (2011) explica que: "o milho é como criança, quando é pequena, que se cuida com as mãos, para limpar. (...) Depois que cresceu já não se cuida de uma criança com as mãos, o cuidado passa a ser pela palavra, com as explicações." (SILVEIRA, 2011, p.237). De outra perspectiva, um dos Krahô interlocutor de Ana Gabriela Morim de Lima (2016), etnia cujo calendário sazonal é marcado pelos ritos associados aos cultivares de milho e batata doce, narra que "(...) Batata era gente. O milho também era gente, banana era gente, mamão era gente, amendoim, batata, inhame eram gente mesmo. (...)". (MORIM DE LIMA, 2016, p.240-242).

Se até então tratei das relações de cuidado e dádiva que o *avaxi ete'i* e o *nhemongarai* materializam e atualizam, entre divindades e pessoas mbya, agora me volto às práticas de construção dos corpos mediante a incorporação de substâncias alimentares. Enquanto os rituais do milho e a renovação dos cultivos e sementes geram "reprodução social e renovação cósmica", segundo Nádia Silveira (2011), "boa parte do que antecede esses eventos, o cuidado das roças e dos bebês, tanto quanto a elaboração da comida utilizada nos rituais, destaca-se a função feminina." (SILVEIRA, 2011, p.243). Essa função feminina de cuidado-criação das roças e das crianças é comum e cotidiana, e um dos assuntos recorrentes quando conversava só com as mulheres era a desvalorização dos saberes que permeiam estas funções, de domínio delas.

Em Takuaty, a presença do pequeno Saimon, um bebê sorridente com menos de um ano de vida, que se divertia com as miçangas e fios, suscitou conversas com as mulheres e meninas durante o artesanato. Germânia, sua mãe, em certo momento sacou o celular para me mostrar fotos do bebê, até que passou por uma na qual estava deitada numa cama hospitalar segurando-o, no dia em que nasceu. Aproveitei para perguntar sobre o parto, ela me disse que como se mudara ainda grávida para a *tekoa*, a distância com a cidade numa eventual emergência motivara o nascimento em

Paranaguá. Estendi a pergunta às demais mulheres que compartilharam comigo histórias sobre as próprias experiências acerca do nascimento e constituição de uma pessoa mbya.

Elas me contaram que uma gravidez é fruto do retorno de um *nhe'e* das moradas celestes à esta terra. Com a descrição dos cuidados em torno da chegada de uma nova vida mbya, busco evidenciar tratar-se de uma negociação entre a vontade deste *nhe'e* e a vontade da família na qual a criança virá a nascer. Quando as perguntei sobre como se dava este retorno, disseram-me que é Nhanderu que o envia para cá, e que isso pode acontecer se o *nhe'e* estiver, digamos, entediado da vida nas moradas. A chegada de um *nhe'e* neste mundo precede a fecundação via ato sexual, argumentam autores como Pierri (2013). Ouvi que tem criança cujo comportamento revela aos adultos de que lugar veio seu *nhe'e*, antes mesmo de ter idade suficiente para ser batizada⁵⁶.

Além da relação das moradas dos *nhe'e* com os pontos do céu, mencionada anteriormente, há uma associação à elementos da natureza e temperamentos humanos considerados análogos. As crianças trazem consigo os seus nomes, conforme Xejaryi Tereza, no texto Guata Porã (2015):

Quando a mãe vai ficar grávida, ele recebe um aviso: no sonho, os nossos xeramõi e as nossas xejaryi já sabem. Nhanderu fala pra eles que a criança está vindo para a Terra. E, assim, já sabem! A criança já traz o nome e, quando o bebê estiver grande, a mãe leva para a Opy para ouvir o nome. Assim, sabemos de onde vem o nome que vem de Nhanderu. Xejaryi Tereza - Djatxuka (Tekoa Mboapy Pindo, Aracruz/ES) (GUATA PORÁ, 2015, p.24)

A dimensão coletivizada de uma gestação mbya se manifesta antes mesmo de seu anúncio, é comum que parentes sonhem com a chegada de uma nova criança à *tekoa*. Há uma ênfase nos sonhos com filhotes de animais. Confirmada a gravidez, uma série de cuidados e prescrições são seguidas pelos futuros pais e algumas outras por pessoas que porventura morem na mesma casa. A respeito desse segundo caso, parece-me que as prescrições giram muito mais em torno da limpeza e manutenção da organização dos espaços comuns do que da incorporação de substâncias alimentares, como é no caso dos pais. “Se tem muita bagunça, ele (o bebê em gestação) pode achar que não é bem esperado naquela família e não querer mais

⁵⁶ O que não substitui a revelação propriamente realizada durante o *nhemongarai*.

nascer (interrompendo assim a gravidez)”, responderam-me acerca da recomendação de que o chão do pátio seja sempre varrido quando há uma grávida na *tekoa*.

O fato de que atitudes dos familiares podem desagradar e provocar uma resposta deste filho em potencial remonta a uma certa negociação na gestação *mbya*, a qual precede a própria construção do corpo. Além da dimensão corporal, que será abordada na sequência, os pais precisam fazer o *nhe'e* querer ficar, sentir-se bem-quisto, digamos. Outras ações que podem ter o mesmo efeito são brigas entre o casal, principalmente, concordaram minhas interlocutoras, aquelas provocadas por acusações de adultério direcionadas à gestante. Isso entristeceria profundamente a criança. Somou-se àquela a explicação de que, nessas situações conflituosas, pode ser que o *nhe'e* seja capturado por *Anhã*⁵⁷, fazendo com que a gestação fosse interrompida, ou que a criança nascesse, mas que nunca vingasse, vindo a falecer pouco tempo depois. A mim restou a dúvida se o que acontece é uma captura da vitalidade deste *nhe'e*, que “reencarnaria” enfraquecido, ou se ele é aprisionado por *Anhã*, que envia outro em seu lugar.

O que vem à luz são os cuidados demandados dos futuros pais no sucesso do nascimento desde o início da gestação. Os cuidados, como investimentos na produção dos corpos, nunca findam, mas atenuam-se depois do primeiro ano de vida. Quando se torna capaz de sustentar-se e andar sozinha, a criança está pronta para passar pelo *nhemongarai*, a revelação de seu nome *mbya* contribui com a estabilização do *nhe'e* no corpo. Contaram-me em campo que antes disso é como se o *nhe'e* pairasse sobre a cabeça, próximo do corpo, mas não completamente vinculado ainda.⁵⁸ Para Elizabeth Pissolato (2006), os cuidados alimentares e a abstinência sexual são “medidas fundamentais para a proteção daquele que nasceu, mas ainda não teria se firmado, ou literalmente se levantado, assumindo a posição vertical (-ã) própria aos humanos.” (PISSOLATO, 2006, p.238). Há outros momentos

⁵⁷ Essa conversa precedeu uma breve explicação sobre a organização geográfica do cosmos *Mbya* que não tive oportunidade de aprofundar. Segundo elas, entre as moradas celestes e a superfície na qual vivemos, entendidas como plataformas, há um entre espaço, uma plataforma intermediária, que media a “descida” dos *nhe'e* e a “subida” dos *Mbya* para as moradas de *Nhanderu*. Justamente, um espaço sob domínio de *Anhã* e suas ações.

⁵⁸ Existe a possibilidade de enganos na revelação do nome da criança, que seria batizada com um nome não correspondente ao seu *nhe'e*. O erro se perceberia pela má saúde dessa criança, resultado da insatisfação desse *nhe'e* mal nomeado, a solução estaria num novo batismo. Explicaram-me em campo que isso acontece por uma relutância, dificuldade de estabelecer clara comunicação com o *nhe'e*.

em que o *nhe'e* dos Mbya volta a estar vulnerável, como é o período menstrual. Mas, sem adiantar o assunto e, a começar pelo sangue, voltemos às substâncias que fazem corpo.



Figura 40: avaxi ete'i. Fonte: da autora.

É a mistura do sangue do homem e da mulher que faz engravidar. segundo minhas interlocutoras, quando uma mulher tem bastantes parceiros sexuais acaba ficando com sangues diferentes dentro de si. Não tenho razão para achar que havia algum julgamento moral nessa colocação, mas ficou evidente que não é uma condição recomendada nas proximidades de uma gestação. Entre os Araweté, como relata Camila Caux (2018), a mistura de sêmens diferentes é justamente mistura o que prescreve para os primeiros meses de gestação, quando o desenvolvimento do bebê pressupõe "constantes injeções de sêmen (...), não só de seu marido. Idealmente (...) mistura-se a substância de até no máximo quatro homens" (CAUX, 2018. p. 13). Esse empenho compartilhado por homens e mulheres em fazer a criança, dar materialidade ao corpo, é exigente, por isso, maridos interlocutores de Caux disseram-na considerar muito trabalhoso fazer filho.

Entre os Mbya, esse empenho compartilhado pelos pais é vinculado especialmente à alimentação. O corpo das crianças é implicado pelo corpo de seus genitores, desde o início da gestação há restrições e prescrições relacionadas ao consumo de alimentos cujas características provoquem transformações no corpo do bebê, dificuldades no parto. São muitos os exemplos de afecções ligadas a alimentos. Como o fato de que comer carne de pica-pau faria o bebê “subir” ao invés de descer durante o parto, à semelhança da movimentação do pássaro. Comer leguminosas que tenham saído da terra grudadas uma na outra, entrelaçadas, implicaria no nascimento de crianças siamesas, do mesmo modo. Comer tutano dos ossos ou o cérebro de algum animal causa o embranquecimento precoce dos cabelos, e comer as entranhas causa tremedeiras. Por outro lado, alimentar as crianças pequenas com pedaços crus de coração de tartaruga as confere longevidade, como a avó de Kerexu fez com ela na infância, para ficar com alguns exemplos.

À parte esses investimentos na incorporação de substâncias, como registrado por Daniel Pierri (2018), os corpos das crianças também são adornados com elementos como sementes, ossos de pequenos pássaros, fibra de *pindó* etc., denominados *tetymakuaa* (2018. p.206), muitos dos quais atribuídos a funções locomotoras e à capacidade de sustentar-se e andar com as próprias pernas. Até aqui, é possível visualizar uma certa concomitância entre a estabilização do *nhe'e* no corpo da criança, o aprendizado do andar e finalmente a revelação de seu nome-palavra no *nhemongarai*. Depois disso, uma outra série de investimentos no corpo acontece na puberdade, para meninos e meninas. Para estes, a fase inicia com o engrossamento da voz, ocasião na qual é inserido no lábio inferior um ornamento de madeira de cerca de 8 centímetros cujo propósito disseram-me ser o de conferir sabedoria e parcimônia na fala para estes homens jovens. Antes disso, há interdições pontuais ao consumo de caça. Karai me explicou que quando um jovem está aprendendo a caçar e mata um animal de determinada espécie pela primeira vez, não pode se alimentar de sua carne nessa ocasião.

Para as meninas, o marco é a menarca. A primeira menstruação exige restrições alimentares bastante semelhantes às da gravidez. Mulheres menstruadas não podem cozinhar nem tampouco encostar nas panelas, como presenciei em campo. Há registros de que elas também não podem caminhar pelos plantios, pois o

cheiro do sangue perturbaria os donos das plantas e atrairia maus espíritos.⁵⁹ Isso nos leva ao que me parece ser a principal restrição dentro da prática alimentar mbya, a que diz respeito ao consumo de alimentos de origem animal, especialmente a carne vermelha. O registro de Sandra Benites (2018) sobre a dieta pós-natal experienciada pela autora em um parto hospitalar ilustra bem a questão:

A mãe não pode comer comida com sal, comida com gorduras demais, doces e nem água gelada e não pode tomar remédios durante dois ou três meses. Carne vermelha nem pensar. Tudo isso vale para os parentes mais próximos, irmãos e pai antes de tudo, até o umbigo do bebê sarar. Lembro que depois de ter o meu filho no hospital levaram a comida para mim, uma sopa de legumes e carne, que tive que comer porque estava com fome. Depois disso não parei mais de comer carne, antes não comia carne de boi. Cebola e alguns temperos também não podia comer, mas na comida do hospital tinha. (BENITES, 2018, p.67)

Interessante notar que, depois do nascimento, essa restrição persiste entre os familiares por alguns meses, período correspondente ao tempo de decomposição da placenta, conforme Nádia Silveira (2011, p.205), sendo comum em tempos idos que a placenta fosse enterrada dentro da própria casa da parturiente. As gestantes e menstruadas são mais suscetíveis à *ojepota*, como dito. Ana Maria Ramo y Affonso (2014) registra que: “se a mulher que acabou de dar a luz comer carne à noite, o gambá vai olhar pra ela, vai jogar uns dardos e a mulher vai ficar assim, com cheiro nas axilas (...)”. (RAMO Y AFFONSO, 201, p.136). Sigo com o relato de Sandra Benites (2018), o qual oferece elementos interessantes sobre a ingestão de alimentos de origem animal:

(...) se for caso de comer (carne vermelha), tem que assar bem, deixar bem assado, e depois quando vai comer pela primeira vez tem que mastigar e colocá-la de volta no fogo. Assim não dá tontura depois. Durante o resguardo do parto, também não pode comer carne vermelha nem leite de vaca. As consequências de não respeitar as regras é dor de cabeça, tontura e até mesmo perder a cabeça, um risco maior de *ojepota*, se encantar por qualquer coisa. (BENITES, 2018, p.69)

Pelo sangue, a menstruação e a gestação aproximam-se, assim, à caça e ao consumo de carne como práticas alimentares que requerem cuidados pelo risco de

⁵⁹ Existe uma vasta literatura sobre os chamados donos dos animais e plantas (ver Ramo y Affonso 2014; Silveira 2011, dentre outros), entidades não humanas com as quais se dá a negociação de caças e colheitas, mas a ausência de dados etnográficos sobre o tema me faz optar por apenas mencioná-la.

ojepota. Por um lado, há uma preferência geral por carnes bem passadas no cotidiano alimentar e, por outro, a interdição que incorre sobre o caçador em comer o animal caçado pela primeira vez, já mencionada. Lucas Keese (2017) narra que “em comentários jocosos diante de carnes mal cozidas ou cruas, como nos casos em que lhes são oferecidas algumas “comidas de jurua”, como sushi: “*ajepotata!*” (me transformarei!), eles dizem rindo.” (KEESE, 2017, p.136). O fogo culinário aparece como neutralizador direto do perigo da carne, e, de modo indireto, o fogo também é agente de transformações combinado com outras duas substâncias importantes, o tabaco (a fumaça) e a erva mate, a *ka’a*, incorporadas cotidianamente na *tekoa*.

A *ka’a* é a primeira substância incorporada no dia. Como tratado no capítulo anterior, tão logo amanhece e as pessoas começam a acordar, a água do chimarrão é posta a aquecer e a cuia começa a circular. O amargor do chimarrão contrasta com o dulçor do café consumido na *tekoa*. O café é tomado junto da comida, o chimarrão não. Não creio, porém, que essa diferença esteja relacionada à prática de amargar o corpo para potencializar o poder xamânico, registrada na etnologia dos povos amazônicos. A *ka’a*, ainda, não se limita à essa ingestão como chimarrão.

Numa tarde de tempestade, em que a chuva e os ventos caíam fortes sobre a *tekoa*, fazendo as telhas das casas tremularem perigosamente, Karai aproximou-se da fogueira acesa na varanda e jogou no fogo um punhado de erva mate, a mesma usada no chimarrão. Quando o questioneei, explicou-me que a fumaça da erva combusta subiria ao céu e sinalizaria à Nhanderu a presença mbya, o qual, então, abrandaria o temporal para não os prejudicar.

O emprego da fumaça da *ka’a* nesta situação parece-me correlato à fumaça do *petyngua*, na medida em que ambas são via de comunicação. Ouvi uma história a respeito de outro uso da fumaça do tabaco perguntando sobre os colares com pingentes feitos de presas de onça que Kerexu e Wera usavam. Karai e Yvá tinham perdido os seus. Ela contou-me que, nos arredores de uma *tekoa* no estado do Rio de Janeiro, encontraram o animal já morto, abatido provavelmente por um caçador. Assim sendo, levaram o corpo, rezaram o corpo com fumaça e depois tiraram os dentes.

Já no cotidiano da *tekoa*, em todo entardecer, os *petyngua* dos Mbya se acendem. Da primeira vez em que presenciei, um *petyngua* foi estendido a mim numa oferta para experimentar, mas recusei, duvidando de minha inabilidade de *jurua*. Bem o fiz. Na manhã seguinte, um dos moradores não indígenas da Cotonga chegou para

visitar a *tekoa*, e me contou que, quando era jovem, sempre era chamado para as festas e batizados⁶⁰ organizados pelos mbya, dos quais era colega desde a época de escola. Numa dessas festas, depois de já ter tomado umas cervejas, resolveu fumar do *petyngua* também: na primeira tragada que deu, simplesmente tombou para trás, completamente tonto, “como se tivesse tomado uma garrafa de pinga numa vez só”, e assim aprendeu a nunca engolir a fumaça.⁶¹

Os Mbya caíram na risada com a história cômica do *jurua*, a partir do que aproveitei para questioná-los sobre a forma correta de manipular a fumaça. Assim soube que, aceso o *petyngua*, a fumaça tragada é mantida na boca e logo é soprada, simplesmente solta no ar ou direcionada. Presenciei várias cenas nas quais a pessoa Mbya soprava a fumaça sobre os próprios braços, começando nos ombros e terminando nas mãos, de cima para baixo, no que me parece ser uma ação simultânea de limpeza e proteção. Isso porque as explicações que me deram para esse uso cotidiano são associadas à necessidade de se desvincular, de “se livrar”, das energias, emoções e pensamentos que permearam o dia. A fumaça do *petyngua* “limpa o pensamento”, como disseram-me, por ser uma via de conexão com Nhanderu.

Os benzimentos mediante a fumaça, por sua vez, são diários, irrestritos a dias de celebração. A respeito desses usos diários do tabaco fora da *opy*, Valéria Macedo ressalta que “(...) nos casos de dores ou desconforto, além de fumar, alguém sopra em seu corpo a fumaça, ao que traduzem como ‘benzer’. Poucos são pajés, mas muitos são benzedores e quase todos fumam *petyngua*, tendo em si, portanto, potencial xamânico.” (MACEDO, 2009, p.250), da mesma maneira que comumente acessam esse potencial mediante as palavras e a comida.

Da mesma forma que sopram a fumaça sobre os braços, o fazem sobre alimentos, como registrado na figura 38, que mostra as sementes resultantes da segunda colheita do *avaxi*. Numa das conversas que tive com Kerexu sobre o

⁶⁰ Mais de uma vez ouvi na Cotinga sobre a realização destes batizados, e sou levada a crer que é uma referência *jurua* ao *nhemongarai*, mesmo que não houvesse menção explícita ao milho. Em tekoa Pindoty aconteceu um destes batizados durante o período em que estive na Ilha; na manhã seguinte, os Mbya de Takuaty queixavam-se do barulho da celebração, pois a configuração geográfica do terreno carrega os ruídos sonoros, mas meus ouvidos *jurua* não notaram perturbação alguma.

⁶¹ De acordo com Nádia H. Silveira, os Mbya produzem a fumaça tão somente “com o fim de conectar múltiplas dimensões da realidade.” (SILVEIRA, 2011, p.80)

processo de cultivar o *avaxi*, ela enfatizou a importância dessa ação: “precisa benzer as sementes antes de plantar, e depois que colhe a gente leva pra casa de reza e benze de novo antes de poder comer”. O emprego da palavra “benzer” por ela é interessante, porque se por um lado a bênção é uma espécie de recíproca pela dádiva da colheita, que remete às divindades, por outro, é só depois dela que o alimento é passível de virar comida, de ser ingerido⁶², como um alimento que fortalece o corpo, traz saúde e evita a fraqueza, como relata um jovem Guarani interlocutor de Daniel Pierri (2013), citando o *nhemongarai*:

(...) apesar de plantação é de Nhanderu a semente, a gente tem que passar primeiro pela *opy* para fazer o *nhemongarai*, senão faz mal para as pessoas, isso que dá verme, ou dor de estômago nas crianças. Porque, como o meu pai fala, se a gente não fizer o *nhemongarai*, a gente parece como uma larva, só come tudo aquilo que vê pela frente, então por isso que a gente tem que fazer o *nhemongarai* para ter saúde, para ter força, para não envelhecer rápido, para não ter fraqueza (PIERRI, 2013. p.42-43)

O fortalecimento exponenciado durante o *nhemongarai* se dá no cotidiano nas idas à casa de reza. Além da transformação do alimento em boa comida, na *opy* também se protege contra outras ameaças aos corpos mbya. Um exemplo são os “maus feitiços”, atribuídos por meus interlocutores aos enganos de *Anhã*. Numa conversa com Kerexu, ela me contou de uma parente que adoeceu, sofrendo com feridas no ouvido. A mulher foi levada ao xamã, que rezou com *petyngua* e tirou de seu ouvido um “verme preto talhado na mandioca”. Depois de curada, a constatação do rezador foi a de que ela fora atingida porque seu pai fez algo para alguém, o que demonstra o grau de incerteza desse tipo de perigo.⁶³

O que o curto trabalho de campo permitiu vislumbrar foi a coexistência entre ações de fortalecimento dos corpos e do fortalecimento da *tekoa*, pois também a existência desta é cercada de certas ameaças, como mostraram os capítulos anteriores. Contra estas, além das práticas na casa de reza, os Mbya de Takuaty alimentam também distintas articulações com os *jurua* que se atualizam e transformam. Em fevereiro de 2020, Kerexu já contava com um apoio na Câmara dos

⁶² Além da colheita, me disseram que algumas carnes, principalmente carne de caça, têm que passar pelo mesmo benzimento antes de poderem ser ingeridas, no mesmo processo em que a fumaça do tabaco intermedia a transformação de alimento em comida mbya.

⁶³ Pelo que pude compreender, esse tipo de feitiço apenas funciona entre os mbya, não atingindo os *jurua*, por exemplo.

Vereadores de Paranaguá, e antes da pandemia, o plano era que Takuaty passasse a contribuir com a programação do Dia do Índio da cidade. No segundo semestre de 2020, Kerexu lançou sua candidatura à vereança de Paranaguá nas eleições municipais do mesmo ano, sendo a primeira candidata indígena a concorrer a algum cargo político na cidade.

5 TAPE PO'I: CONSIDERAÇÕES FINAIS

Aprendi sobre os significados da expressão *tape po'i* com as mulheres Mbya, enquanto me ensinavam os fundamentos básicos da feitura dos ornamentos de miçangas. Enquanto eu tentava decorar a complexa ordem de entrelace das pequenas contas de vidro que desenham os padrões gráficos dos ornamentos, elas me contaram que vários destes desenhos representam animais, como cobras corais e jabutis, enquanto outros fazem alusão a conceitos Mbya. É o caso de *tape po'i*: as miçangas alinham-se num padrão triangular cuja finitude é determinada pela peça em questão. Entre os triângulos, miçangas de outra cor se acomodam em pequenas fileiras.

Kerexu me disse que estes triângulos sem-fim são a representação do infundável caminhar Guarani, ao passo que as pequenas fileiras que os preenchem são os muitos encontros, inesperados e únicos, que compõem o caminho da vida. Como se vê, foram caminhos inesperados que me levaram aos Guarani, os da extensa bibliografia etnológica e aos Mbya de *tekoa* Takuaty. Assumo que muitas das imprecisões e erros que constituem essa dissertação se devem a esse contato incipiente com a literatura, somado à etnografia interrompida pela pandemia de Covid-19.

Por um lado, os acontecimentos não me permitiram mapear transformações alimentares nas Terras Indígenas Mbya sob incidência do porto de Paranaguá nem sequer dispor de muitos dados etnográficos sobre a comida mbya; por outro, nesse curto trabalho de campo acompanhei eventos importantes na constituição de Takuaty como uma *tekoa*, concomitante à constituição de Kerexu como cacique. Mais de uma vez ouvi-la falar publicamente sobre a desvalorização das mulheres Mbya, de seus saberes de parteiras a suas vozes como agentes políticas. Na *tekoa*, conheci mulheres que guardam sementes de *avaxi* e meninas que se empenham no aprendizado da culinária do milho, e a etnografia decorre dessa relação.

No início, a condição de *tekoa* é colocada em xeque pela inexistência da casa de reza e dos plantios, e os esforços das pessoas Mbya de Takuaty ao longo desse ano em construir a *opy* e colher as primeiras espigas de *avaxi* me fazem crer que ao mesmo tempo em que fazem a *tekoa*, fazem a si mesmos. As relações políticas com os *jurua* e com outros Mbya incorrem no vínculo territorial e nas relações cosmológicas com as divindades. Busquei mostrar que, como espécie companheira, o *avaxi ete'i*

articula essas dimensões sociais enquanto também é um ingrediente valoroso na cozinha mbya guarani.

A menção honrosa no concurso “Inovar para mudar” ilustra bem esse caráter múltiplo do milho, cujo plantio conectou Takuaty a uma rede de entidades globais que atuam em prol da preservação de saberes e soberania alimentar. A dualidade entre o milho crioulo e o milho *commodity* que a baía de Paranaguá expressa dá margem para reflexões mais aprofundadas do que as que couberam neste texto, optei por estabelecer algumas comparações a partir das dimensões agroalimentar e culinária no Brasil. Se nesta, como vimos, o milho é um marcador identitário ora atribuído à impérios pré-colombianos, ora aos brasileiros “pobres” ou à alimentação de animais, creio ser possível dizer que no presente o milho crioulo é também um marcador identitário ligado à resistência de povos originários. Em outros países da América Latina, por exemplo, o milho crioulo é, há décadas, signo de resistência à implementação de sementes transgênicas.

À acusação da aculturação indígena manifesta no consumo de comida *jurua*, as cozinheiras Mbya respondem com transformação culinária, *petyngua* e chimarrão. Mais do que isso, nessa etnografia a cozinha é lugar de abertura, uma rede de troca de saberes na qual também fui incluída: fiz *yakisoba* na cozinha da *tekoa*, Yvá fez xipá na cozinha da minha casa. Registrando algumas técnicas e receitas da culinária mbya, assim como os saberes em torno do nascimento e construção de corpos pela incorporação de substâncias, busquei fomentar os escritos sobre a sabedoria cotidiana das mulheres, cujas práticas de cuidado e criação se estendem de humanos às espigas de avaxi ete’i, com quem caminham. Mesmo embasada no aprendizado ancestral, como penso que a fundação de Takuaty ilustre, essa sabedoria está em transformação para dar resposta às questões do presente.

REFERÊNCIAS

- ALTOE, Isabella Machado. 2019. *Estar vivo é ser afetado: cozinheiros, ingredientes e afetos em uma cozinha imigrante*. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais. Universidade Federal do Espírito Santo.
- ARANHA, Aline de Oliveira. 2018. *Inspirações sobre o fazer(-se) polític@ entre os Guarani-Mbya*. Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, Universidade de São Paulo.
- ARANHA, Aline de Oliveira. 2020. *Sem palavra inspirada não há movimento: lições mbya de escuta e fala*. Revista Campos v. 21 n.1.
- ARAUJO, Ellen Fernanda Natalino. 2016. *Tabaco, corporalidades e perspectivas entre alguns povos ameríndios*. Dissertação de Mestrado. Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Departamento de Antropologia. Universidade Federal Fluminense.
- ASSIS, Valeria Soares de. 2006. *Dádiva, mercadoria e pessoa: As trocas na constituição do mundo social Mbyá Guarani*. Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
- ASSIS, Valéria Soares de. 2017. *Misturar e circular em modulações guarani. Uma etiologia das (In)disposições*. In: MANA: Estudos de Antropologia social. (23).
- AZANHA, G. LADEIRA, Maria Inês. 1987 *Os Índios da serra do Mar: A presença Mbyá-Guarani em São Paulo*. CTI, São Paulo.
- BARBOSA, Paulo Antunha. 2015. *La tierra sin mal: historia de um mito*. Suplemento Antropológico - Vol. L N. 2.
- BENITES, Sandra. 2018. *Viver na língua Guarani Nhandewa (mulher falando)*. Dissertação de Mestrado, PPGAS/Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro.
- BONAMIGO, Zélia Maria. 2006. *A Economia dos Mbya-Guaranis: trocas entre homens e entre deuses e homens na Ilha da Cotinga em Paranaguá*. Dissertação de Mestrado em Antropologia. Universidade Federal do Paraná.
- CADOGAN, León. 1959. *Ayvu Rapyta: Textos míticos de los Mbyá-Guaraní del Guairá*. São Paulo: FFLCH-USP.
- CASTRO, Josué de. 1957. *A geografia da fome*. São Paulo: Brasiliense.
- CAUX, Camila. 2018. *A lua e o outro lado da terra: menstruação, concepção e gestação entre as Araweté*. MANA 24(2): 009-036.

- CLASTRES, Helène. 1978. A terra sem mal. O profetismo tupi-guarani. São Paulo: Brasiliense.
- CLASTRES, Pierre. 2003 [1974]. A sociedade contra o Estado São Paulo: Cosac & Naify.
- CLIFFORD, James. 2012. Sobre a autoridade etnográfica. A experiência etnográfica: antropologia e literatura no século XX. 3. ed. 1-13.
- CICCARONE, Celeste. 2001. Drama e Sensibilidade: Migração, Xamanismo e Mulheres Mbya Guarani. São Paulo: Tese de doutorado, Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.
- CICCARONE, Celeste. 2004. Drama e Sensibilidade: Migração, Xamanismo e Mulheres mbya. Revista de Indias. LXIV (230): 81-96
- COLLAÇO, Janine H. 2013. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. In: Habitus, Goiânia, v. 11, n.2, p. 203-222, jul/dez. 2013.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. 2011. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.
- DAMATTA, Roberto. 1986. O que faz do Brasil, Brasil? Rio de Janeiro, Editora Rocco.
- DARELLA, Maria Dorothea P. 2004. Ore Roipotã Yvy Porã. Nós queremos Terra Boa. Territorialização Guarani no Litoral de Santa Catarina - Brasil. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – PUC-SP, São Paulo.
- DE LARA, Oscar Arnulfo de la Torre. 2018. "MILHO, AUTONOMIA E TERRITÓRIO: Dimensão Constitutiva Dos Direitos Humanos No México". Abya-Yala: Revista Sobre Acesso à Justiça E Direitos Nas Américas 2 (3):08-39.
- DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. 2018. A culinária caipira da Paulistânia: A história e as receitas de um modo antigo de comer. Três Estrelas: São Paulo.
- DOOLEY, Robert A. 2006. Léxico guarani, dialeto mbya. Brasília: Sociedade Internacional de Linguística.
- EVANS-PRITCHARD, E.E. 2004 [1937]. Bruxaria, oráculos e magia entre os Azande. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.
- FAUSTO, Carlos. 2005. "Se Deus fosse jaguar: canibalismo e cristianismo entre os Guarani (séculos XVI-XX)". Mana, 11(2):385-418
- FEIJÓ, Cristiane Tavares. 2015. Entre Humanos, Deuses e Plantas: uma etnografia sobre as perspectivas Mbyá Guarani na manutenção das kokue contemporâneas.

Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas.

FELIPIM, Adriana P. 2001. O sistema agrícola Guarani Mbya e seus cultivares de milho: um estudo de caso na aldeia guarani da Ilha do Cardoso, município de Cananéia, SP. 2001. 135p. Dissertação (Mestrado em Ciências) – Escola Superior de Agricultura “Luiz Queiroz” da Universidade de São Paulo, Piracicaba.

FREYRE, Gilberto. Casa Grande e Senzala. 2003 [1933]. Fundação Gilberto Freyre. Recife-Pernambuco-Brasil. 4 8 a edição, 2003, Global Editora

GARLET, Ivori. 1997. Mobilidade Mbyá: História e significação. Dissertação de Mestrado em História Ibero-americana – IFCH- PUC/RS, Porto Alegre.

GIORDANI, Rubia Carla Formighieri; GIL, Laura Perez; AUZANI, Symone Cortese da Silva. 2010. Políticas públicas em contextos escolares indígenas: repensando a alimentação escolar. Espaço Ameríndio, Porto Alegre, v. 4, n. 2, p. 25-51.

GONÇALVES, Marcelo de Abreu. 2011 “Ethos e movimento: Um estudo sobre mobilidade e organização social Mbya Guarani no litoral do sul do Brasil. Dissertação de Mestrado em Antropologia. Universidade Federal do Paraná. Departamento de Antropologia.

GUATA PORÃ – Belo Caminhar. 2015. Pesquisadores Guarani de Aldeias de Santa Catarina e Paraná e Ramo y Affonso, Ana M. (Org.). São Paulo: Centro de Trabalho Indigenista.

HARAWAY, Donna J. 2000. Manifesto ciborgue: ciência, tecnologia e feminismo-socialista no final do século XX. In: SILVA, Tomaz Tadeu da. Antropologia do ciborgue: as vertigens do pós-humano. Belo Horizonte: Autêntica.

HARAWAY, Donna J. 2017 [2003]. The Companion Species Manifesto: dogs, people, and significant others. Chicago: Prickly Paradigm.

HARAWAY, Donna J. 2008. When species meet

KEESE, Lucas. A esquiva do xondaro: movimento e ação política entre os Guarani Mbya. 2017. Dissertação de Mestrado em Antropologia. Departamento de Antropologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo

KELLER, Hector A. 2010. Plantas relacionadas con tabúes del ciclo reproductivo de los Guaraníes De Misiones, Argentina. Bol. Soc. Argent. Bot. 45 (1-2).

KOPENAWA, Davi; ALBERT, Bruce. 2015. A queda do céu: palavras de um xamã yanomami. São Paulo: Companhia das Letras.

- LADEIRA, Maria Inês. 1989. Mbyá Tekoa: O nosso lugar. São Paulo em Perspectiva (São Paulo), v.3, n.4, Fundação Seade.
- LADEIRA, Maria Inês. 2007 [1992]. O caminhar sob a luz. O território mbya à beira do oceano. São Paulo: Editora Unesp.
- LADEIRA, Maria Inês. 1994. Os Índios Guarani/Mbya E O Complexo Lagunar Estuarino De Iguape – Paranaguá.
- LADEIRA, Maria Inês. 2007 b. Notas etnográficas sobre o uso dos adornos corporais Guarani Mbyá na infância. Porto Alegre: VII Reunião de Antropologia do Mercosul.
- LEVI-STRAUSS, Claude. 1979 [1968]. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Ivan. Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto. Lisboa.
- LIMA, Edilene Coffaci de. 2000. Com os olhos da serpente. Homens, animais e espíritos nas concepções katukina sobre a Natureza. Tese de Doutorado. São Paulo: Universidade de São Paulo.
- MACEDO, Valéria. 2010. Nexos da diferença. Cultura e afecção em uma aldeia guarani na Serra do Mar. Tese de Doutorado. Universidade Federal do São Paulo.
- MACEDO, Valéria. 2011. “Jepota e aguyje entre os Guarani: o desejo da carne e da palavra”. 35º Encontro Anual da Anpocs. Caxambu.
- MACEDO, Valéria. 2017. Misturar e circular em modulações guarani. Uma etiologia das (In)disposições. Mana, volume 23, Rio de Janeiro.
- MACEDO, Valéria. 2019. “Alimento morto” e os donos na cidade: comensalidade e alteridade em uma aldeia guarani em São Paulo. Etnográfica [online], vol. 23 (3).
- MACIEL, Maria Eunice. 2005. Olhares antropológicos sobre a alimentação. Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde.
- MAYER, Naomi. 2018. “A comida vira nós”. Monografia de conclusão de curso. Departamento de Ciências Sociais, Universidade Federal do Paraná.
- MAYMONE, Cristiana, 2017, Tradição como Transformação: Práticas e Conhecimentos sobre Alimentação entre os Guarani na Tekoa Pyau (São Paulo/SP). Dissertação de Mestrado. São Paulo, Universidade de São Paulo.
- MELIÀ, Bartolomeu. 1977. O Guarani: Uma bibliografia etnológica.
- MELIÀ. 1990. A terra sem mal dos Guarani: economia e profecia. Revista de Antropologia (São Paulo), v.33, p.33.
- MELIÀ. 2002. Ñande Reko. La comprensión guaraní de la Vida Buena. Serie: Gestión Pública Intercultural (GPI) - n. 7. FAM - Bolivia PADEP/Componente Qamaña.

- MELLO, Flávia Cristina de. 2006. Aetchá Nhanderukuery Karai Retarã: entre deuses e animais - xamanismo, parentesco e transformação entre os Chiripá e Mbyá Guarani. Tese de Doutorado em Antropologia Social. Universidade Federal de Santa Catarina.
- MINTZ, Sidney W. 1985 Sweetness and power: the place of sugar in modern history. New York: Viking.
- MINTZ, Sidney W. 2001 Comida e antropologia: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais [online] vol.16, n.47, pp.31-42.
- MONTOYA, Pe. A Ruiz de. 1876. Vocabulário y Tesoro de la Lengua Guarani, o mas bien Tupi, ed. Do Visconde de Porto Seguro, Viena/Paris, Faesy y Frick/Maisonneuve y Cia.
- MORAIS, Bruno Martins. 2016. Do corpo ao pó: crônicas da territorialidade Kaiowá e Guarani nas adjacências da morte. Dissertação de mestrado em Antropologia. Universidade de São Paulo.
- MORIM DE LIMA. 2016. “Brotou batata para mim” Cultivo, gênero e ritual entre os Krahô (TO, Brasil). Tese de Doutorado, Universidade Federal do Rio de Janeiro.
- NIMUENDAJU, Curt. 1987 [1914]. As lendas da criação e destruição do mundo como fundamentos da religião dos Apopocúva-Guarani. São Paulo: HUCITEC/Edusp.
- OLIVEIRA, Diogo de. 2009. *Nhanderukueri Ka'aguy Rupa – As florestas que pertencem aos deuses* Etnobotânica e Territorialidade Guarani na Terra Indígena M'biguaçu/SC – Santa Catarina. Monografia de conclusão de curso, Centro de Ciência Biológicas, Universidade Federal de Santa Catarina.
- PEREIRA, Vicente Cretton. 2014. Aqueles que não vemos: uma etnografia das relações de alteridade entre os Mbya Guarani. Tese de Doutorado. Programa de Pós-graduação em Antropologia, Universidade Federal Fluminense.
- PIERRI, Daniel Calazans. 2013. O perecível e o imperecível: lógica do sensível e corporalidade no pensamento Guarani-Mbya. Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade de São Paulo.
- PIERRI, Daniel Calazans. 2013 b. Como acabará essa terra? Reflexões sobre a cataclismologia Guarani-Mbya, à luz da obra de Nimuendajú. Tellus, ano 13, n. 24, p. 159-188, jan./jun. 2013. Campo Grande, Mato Grosso do Sul.
- PIERRI, Daniel Calazans. 2018. O Perecível e o Imperecível: Reflexões Guarani-Mbya sobre a Existência. São Paulo, Elefante.
- PISSOLATO, Elizabeth. 2007. A duração da pessoa: mobilidade, parentesco e xamanismo mbya (guarani). São Paulo: UNESP/ISA; Rio de Janeiro: NuTI,

- PISSOLATO, Elizabeth. 2016. Trabalho, subsistência e dinheiro: modos criativos na economia mbya (guarani) contemporânea. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 22, n. 45, p. 105-125, jan./jun.
- PRATES, Maria P. 2013. Da instabilidade e dos afetos: pacificando relações, amansando Outros. *Cosmopolítica guarani-mbya (Lago Guaíba/RS-Brasil)*. Tese de Doutorado, Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
- RAMO Y AFFONSO, Ana Maria. 2014. De pessoas e palavras entre os Guarani-Mbya. Tese de Doutorado em Antropologia. Universidade Federal Fluminense.
- SAHLINS, Marshall. 1997. O "pessimismo sentimental" e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um "objeto" em via de extinção (parte I). *Mana*, Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, p. 41-73.
- SCHADEN, Egon. 1962 [1954]. *Aspectos Fundamentais da Cultura Guarani*. São Paulo: Difusão Européia do Livro.
- SEEGER, Anthony; DAMATTA, Roberto; VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. 1979. "A construção da pessoa nas sociedades indígenas brasileiras." *Boletim do Museu Nacional*, 32(1):2-51.
- SILVEIRA, Nádia Heusi, 2011. *Imagens de Abundância e Escassez: Comida Guarani e Transformações na Contemporaneidade*. Tese de Doutorado em Antropologia. Universidade Federal de Santa Catarina.
- SMITH, Linda. 2012. "Descolonizando metodologias: pesquisa e povos indígenas"
- SUASSUNA, Ana Rita; DÓRIA, Carlos Alberto (org); MÁXIMO, João Luiz; BASSO, Rafaela. 2021. *O milho na alimentação brasileira*. 1. Ed. Alameda, São Paulo.
- TAKAGI, Maya. 2006. *A implantação da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: seus limites e desafios*. Tese de doutorado- Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Economia, Campinas, SP.
- TEMPASS, Martín. 2005. *Orerémbiú: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbya- Guarani*. Dissertação de Mestrado em Antropologia. Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
- TEMPASS, Martín, 2010. "Quanto Mais Doce, Melhor": Um Estudo Antropológico das Práticas Alimentares da Doce Sociedade Mbyá-Guarani. Tese de doutorado em Antropologia. Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

TESTA, Adriana Queiroz. 2014. Caminhos de saberes Guarani Mbya: modos de criar, crescer e comunicar. Tese de doutorado, Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, Universidade de São Paulo.

TSING, Anna Lowenhaupt. 2015. Margens indomáveis: cogumelos como espécies companheiras. Tradução Pedro Castelo Branco Silveira. Ilha – Revista de Antropologia, v. 17 n. 1

TSING, Anna Lowenhaupt. 2019. Viver nas ruínas: paisagens multiespécies no Antropoceno. Brasília: IEB Mil Folhas.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo Batalha. 1985. Bibliografia etnológica básica Tupi-Guarani. Revista de Antropologia, Universidade de São Paulo, v.27/28, 1984/1985.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo Batalha. 2002. O nativo relativo. Mana, Rio de Janeiro, v.8(1).

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo Batalha. 2011. O medo dos outros. Revistas USP.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. 2016. “Os involuntários da pátria”. Disponível em: <www.academia.edu/25144372/OS_INVOLUNTÁRIOS_DA_PÁTRIA>.

WARMAN, Arturo. 2003 [1988]. Corn and Capitalism: how a botanical bastard grew to global dominance. University of North Carolina Press.

