

**Universidade Federal de Santa Catarina**  
**Centro de Filosofia e Ciências Humanas**  
**Departamento de História**  
**Curso de Licenciatura Intercultural Indígena Sul da Mata Atlântica**

**Ênfase em Conhecimento Ambiental**

**Título:**

**Comida Guarani da Aldeia Tekoa Marangatu na Atualidade**

**Floriano da Silva**

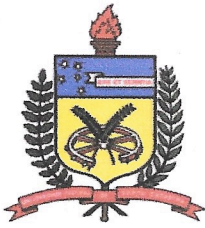
**Florianópolis 2020**

# **Comida Guarani da Aldeia Tekoa Marangatu na Atualidade**

**Floriano da Silva**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado na Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata Atlântica como pré-requisito para obtenção do título de Licenciado na Área de Conhecimento Ambiental, sob a orientação da professora Nádia Heusi.

**Florianópolis 2020**



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA  
Curso Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata  
Atlântica  
Campus Universitário Trindade  
CEP 88.040-900 Florianópolis Santa Catarina  
FONE (048) 3721-4879

Atesto que o acadêmico Floriano da Silva, matrícula n.º 16105927, entregou a versão final de seu TCC cujo título é "Comida Guarani da Aldeia Tekoa Marangatu na Atualidade", com as devidas correções sugeridas pela banca de defesa.

Florianópolis, 27 de fevereiro de 2020.

*Nádele Klaus Sitka*

Orientadora

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,  
através do Programa de Gerenciamento Automático da Biblioteca Universitária da UFSC.

da Silva, Floriano  
Comida Guarani da Aldeia Tekoa Marangatu na Atualidade  
/ Floriano da Silva ; orientador, Nêdia Heusi Silveira,  
2020 .  
43 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) -  
Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de  
Filosofia e Ciências Humanas, Licenciatura Intercultural  
Indígena do Sul da Mata Atlântica, Florianópolis, 2020 .

Inclui referências.

1. Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata  
Atlântica. 2. alimentação guarani. 3. comida e cosmologia.  
4. Mbya. 5. saúde indígena. I. Silveira, Nêdia Heusi . II.  
Universidade Federal de Santa Catarina. Licenciatura  
Intercultural Indígena do Sul da Mata Atlântica. III. Título.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
COLEGIADO DO CURSO DE LICENCIATURA INTERCULTURAL INDÍGENA DO SUL DA  
MATA ATLÂNTICA

### ATA DE DEFESA DE TCC

Aos doze dias do mês de fevereiro do ano de dois mil e vinte, às 13 horas, na Sala 322 do Centro de Filosofia e Ciências Humanas – Universidade Federal de Santa Catarina, reuniu-se a Banca Examinadora composta pela professora Orientadora Nádia Heusi Silveira e Presidente, Doutora Juana Valentina Nieto, Membro da Banca, e Doutora Clarissa Rocha de Melo, Membro da Banca, designados pela Portaria nº27/2020/HST/CFH, do Senhor Chefe do Departamento de História, a fim de arguirm o Trabalho de Conclusão de Curso do acadêmico Floriano da Silva, subordinado ao título: "Comida Guarani da Aldeia Tekoa Marangatu na Atualidade". Aberta a Sessão pela Senhora Presidente, o acadêmico expôs o seu trabalho. Terminada a exposição dentro do tempo regulamentar, o mesmo foi arguido pelos membros da Banca Examinadora e, em seguida, prestou os esclarecimentos necessários. Após, foram atribuídas notas, tendo o candidato recebido da Doutora Juana Valentina Nieto, a nota final 10, da Doutora Clarissa Rocha de Melo, a nota final 10,0 e, da Professora Nádia Heusi, a nota final 10; sendo aprovado com a nota final 10,0. O acadêmico deverá entregar o Trabalho de Conclusão de Curso em sua forma definitiva, em versão digital (PDFA e Word) à Secretaria do curso Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata Atlântica, até o dia 02 de março de 2020. Nada mais havendo a tratar, a presente ata será assinada pelos membros da Banca Examinadora e pelo Candidato.

Florianópolis, 12 de fevereiro de 2020.

Banca Examinadora:

Profª. Juana Valentina Nieto

Profª. Clarissa Rocha de Melo

Profª. Nádia Heusi Silveira

Candidato Floriano da Silva

Dedico este trabalho à minha querida mãe, Maria da Silva Guimarães, por me apoiar desde sempre até hoje, e durante esses quatro anos me acompanhar de sua casa, rezando por mim, enquanto eu estudo fora de casa. Dedico também à família toda: Gerônimo Afonso da Silva, Cláudio da Silva, Inácio da Silva, Marcia da Silva, Anita da Silva, Cecília da Silva e minha esposa, Francisca Gonçalves, meus filhos Lucas da Silva, Dandara da Silva e Jaciendy da Silva por terem paciências e reconhecerem quando os deixo sozinhos em casa por duas semanas para estudar.

## **Agradecimentos**

Primeiramente eu agradeço **NHANDERU KUERY** por me guiar no caminho onde eu piso, brinco, falo; no momento de alegria, no momento de tristeza e em todo momento; quando meu irmão **EDUARDO da SILVA KUARAY PAPA** me deixou e, após dois anos, o meu pai **AUGUSTO da SILVA** também nos deixou. Agradeço também minha mãe, **MARIA da SILVA GUIMARÃES**, que sempre me apoia nos momentos difíceis. Eterno agradecimento para meu pai, **AUGUSTO da SILVA**, eterno agradecimento para meu querido irmão, **EDUARDO da SILVA**. Agradeço meus tios, **MÁRIO GUIMARÃES** e **ANA da SILVA**; meus irmãos, **AFONSO GERÔNIMO da SILVA**, **CLAUDIO da SILVA** e **INACIO da SILVA**; minhas irmãs **MARCIA da SILVA**, **ANITA da SILVA** e **CECILIA da SILVA**; minha esposa **FRANCISCA PEREIRA GARAI**, meus filhos **LUCAS da SILVA**, **DANDARA da SILVA** e **JACIENDY da SILVA**, minha sogra **LUCIANA DOMINGUE RODRIGUES**. Eu agradeço essas pessoas que fazem parte da minha família e minha vida, que sempre me aconselham, me apoiam, que me fazem feliz por todo momento. Agradeço às minhas professoras do ensino fundamental: **Simone Matias** (professora de língua portuguesa), **Rosimeri Alves** (história), **Clarice Padilha** (matemática e ciências), **Maiara Padilha** (arte e geografia), **André Luiz Acosta**, à professora orientadora **Nádia Heusi Silveira**, à Doutora **Juana Valentina Nieto** e à Doutora **Clarissa Rocha de Melo**.

## **Resumo**

A comida guarani é relevante na comunidade da aldeia TEKOA MARANGATU, pois na cosmologia guarani representa um dos mais importantes elementos para o desenvolvimento e o crescimento dos corpos e da alma dos indivíduos. Principalmente as comidas feitas do milho, a doçura do milho no corpo e na alma tornam as pessoas dóceis, fortes, justas e saudáveis. Na atualidade, a comunidade pratica a agricultura familiar, individual e coletiva, por todo o ano para seus próprios sustentos. Algumas famílias também praticam a pesca, fazem armadilhas para pegar algumas caças, apesar de que na Terra Indígena há pouca caça e pesca. Os mais velhos sempre aconselham os jovens a produzir seus próprios alimentos sem agrotóxicos, a consumirem para manter seu corpo saudável e durável, pois as comidas típicas são sagradas, fornecidas por NHANDERU, por isso, não é apenas para saciar a fome, mas também para auxiliar no fortalecimento físico, mental e espiritual. Contudo, na maioria das vezes a comunidade busca os produtos comprados do mercado, ou seja, produtos industrializados que são os principais causadores de doenças na comunidade e impedem o desenvolvimento físico, mental e espiritual. Isso acontece porque a aldeia fica praticamente dentro da comunidade não-indígena, rodeada por colonos e agricultores do bairro Riacho Ana Matias, em Imauí, Santa Catarina.

**Palavras-chave:** alimentação guarani; comida e cosmologia; Mbya; Tekoa Marangatu



## **Resumo em Guarani**

Tembi`u mbyá mba`ema há`eve vaipá mbya kuery Tekoá Marangatu pyguá pe mbyá pepy kova`e iporã vaipá há`eve vaipá tuvixa porã hanguã heté, inhe`e há`e oikuaa ve hanguã. Mbyá kuery rembi`u mã ome`e iporã va`e tete`pe ramomã oikórã petei imbaraete va`e, hi`arandu va`e, hekoporã va`e há`e hexai va`e. Ay reve mã há`e kuery omã`ety omba`erã, pãve mba`erã ara pyau nhavõ, ojeupe kuery hae ho`u va`erã. Amongue mã opirajopoi, ojavó mondé ojopy hanguã vixo`i ho`u hanguã yvy kyri`i ramõ jepé. Tuja kue ve`i mã omombe`u riaẽ kyinguepe onhoty hanguã, há`e ho`u hanguã onhoty va`ekue`i veneno revegua, he`y, oikó porã hanguã, oikó puku hanguã, mbyá rembi`upy iporã va`e nhanderu oeja va`ekué, há`erã mõae mã nhamombaraetea k ova`e. Amongue mã ojogua tembi`u mercado gui omboyru va`ekué, kova`emã ogueru va`e mba`eaxy Tekoá py, kova`emã ojokó hi`arandua, ojokó okakuaa hanguã há`e ndokakuaa porai. Kova`erami hanguã mã tekoá oi jurua kuery mbytepy, tetã mbytepy, bairro Riacho Ana Matias py, em município Imaruí Santa Catarina.

## LISTA DE FOTOS

FOTO 1- Tekoá Marangatu, aldeia da harmonia, localizada no município de Imaruí/SC -  
p.15

FOTO 2 - Primeiro curso que mulheres guarani participaram na padaria Tekoá Marangatu em  
2019/Imaruí - p.23

FOTO 3 - Os pães de beterraba e cenoura feitos pelas alunas do curso de panificação, em  
2019 - p.23

FOTO 4 - Fazendo lanche no intervalo do curso de panificação, em 2019 - p.24

FOTO 5 - O forno industrial que receberam na padaria da aldeia - p.24

FOTO 6 - Consagração de sementes de milho (Augustinho da Silva com sua esposa) - p.27

FOTO 7 - A dança do *xondaro* no pátio da OPY, Tekoá Marangatu - p.28

FOTO 8 - A dança do *xondaro* na frente da escola, Tekoá Marangatu, 2019 - p.29

FOTO 9 - Moendo o milho no pilão - p.31

FOTO 10 - Ricardo Benite, participante do curso de apicultura na aldeia Tekoá Marangatu -  
p.34

FOTO 11 - Moranga, pode causar tumor no estômago. Não recomendado para crianças e ado-  
lescentes - p.37

FOTO 12 - Batata doce roxa, pode provocar pouca visão. Não recomendado para crianças e  
adolescentes - p.38

FOTO 13 - Opy em Tekoa Marangatu - p.39

FOTO 14 - A escola em Tekoa Marangatu - p.39

FOTO 15 - Roça comunitária em Tekoa Marangatu - p.40

FOTO 16 - A padaria em Tekoa Marangatu - p.40

FOTO 17 - Cachoeira dos Inácios, Tekoa Marangatu - p.41

MAPA - Localização da Terra Indígena Cachoeira dos Inácios, Tekoá Marangatu (quadrado verde), no litoral sul de Santa Catarina. - p.16

## **LISTA DE SIGLAS**

EPAGRI – Empresa de Pesquisa Agropecuária

FUNAI – Fundação Nacional do Índio

UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina

SESAI – Secretaria Especial de Saúde Indígena

SC RURAL – Santa Catarina Rural

## Sumário

Agradecimentos	4
Resumo	5
Resumo em Guarani	6
LISTA DE FOTOS	7
LISTA DE SIGLAS	9
1. APRESENTAÇÃO	11
2. INTRODUÇÃO	13
2.1. Resumo histórico da aldeia Tekoá Marangatu	13
3. CAPÍTULO 1: COMIDA GUARANI	17
3.1. A saúde através da comida	19
3.2. A merenda na escola	21
3.3. A padaria da aldeia	21
4. CAPÍTULO 2: RELIGIÃO GUARANI	25
4.1. A importância do nhemongaraí	27
4.2. A OPY (casa de reza)	28
4.3. A dança do xondaro	29
5. CAPÍTULO 3: PREPARAÇÃO DA TERRA PARA PLANTIO E PREPARO DAS COMIDAS TRADICIONAIS	30
5.1. O mel de abelhas sem ferrão (eí jate'i)	33
5.2. O milho guarani (avaxi hete'i)	35
6. CAPÍTULO 4: RESTRIÇÕES ALIMENTARES	37
FOTO 14 - A escola em Tekoa Marangatu. Fonte: Acervo de Floriano da Silva, 2020.	39
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS	41
8. REFERÊNCIAS	43

## 1. APRESENTAÇÃO

Eu sou Floriano da Silva, conhecido também como PAPITO, meu apelido, e pelo meu nome de batismo (KARAI PAPA). Nasci na cidade de Itapiranga, oeste de Santa Catarina, em 1980. Sou filho do senhor Augusto da Silva e dona Maria da Silva Guimarães. Eu já morei no município de Osório, Rio Grande do Sul, de 1984 a 1986, quando tinha quatro anos de idade até seis anos de idade. Depois nos mudamos para aldeia Canta Galo, no município de Viamão, também no estado de Rio Grande do Sul, onde os meus pais plantavam milho, batata, aipim, amendoim, melancia, feijão etc. As plantações davam bem, não faltava comida, mas não tinha materiais para construção de casas, morávamos debaixo da lona preta, então, meu pai procurou um lugar melhor aqui em Santa Catarina. Na década de 1990 ele conseguiu um pequeno pedaço de terra na beira da estrada, em Palhoça, e arrumou um caminhão da FUNAI para trazer a mudança. Mudamos para Palhoça, mas meu pai continuava procurando uma terra melhor e maior. A minha família sempre percorria as terras litorâneas a procura de um lugar adequado para morar, plantar e caçar, porque os meus pais sabiam que esses lugares são territórios guarani, desde Rio Grande do Sul até Espírito Santo. Por isso, até hoje existe o povo guarani ocupando os lugares que já foram usados pelos nossos ancestrais.

Após quatro anos morando em Palhoça, o meu pai conseguiu outro pedaço de terra no bairro Massiambú, município de Palhoça (SC). Ainda era pequena, só tinha cinco hectares e as famílias cada vez mais aumentavam, chegando de outros lugares. Chegou família do Luíz Mariano, Adão Antunes e José Benites. O meu pai, Augusto da Silva, lutava incansavelmente pela terra, até conseguir esse lugar onde hoje nós moramos. Essa terra foi adquirida através de ação mitigadora do gasoduto Bolívia-Brasil e da duplicação da BR 101. Em novembro de 1999 chegaram os primeiros moradores nessa área comprada. Eu cheguei na aldeia Marangatu no dia 11 de fevereiro de 2000, eu estava no Massiambú e fui contratado como agente de saúde pelo PROJETO RONDON para trabalhar aqui na aldeia nova. Então comecei a trabalhar, trabalhei até 2010, depois passei a trabalhar na escola, na mesma aldeia, onde trabalho até hoje. Eu fico grato por ter esse emprego até hoje e agradeço à comunidade também pela oportunidade que deu para sustentar minha família.

A primeira sala de aula foi inaugurada em março de 2002, onde eu comecei a estudar a partir do quinto ano até concluir o ensino fundamental e ensino médio, em 2010. E agora conclui a Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata Atlântica, na UFSC, e agradeço todos os professores que me ensinaram, os *xeramoï kuery* e *xejaryi kuery* por tudo que fizeram por mim.

Hoje estou morando 19 anos na aldeia Tekoá Marangatu e não pretendo mais mudar daqui para outro lugar, porque aqui é o melhor lugar: tem cachoeira, área de plantio e é tranquilo. Não necessito mudar porque hoje já tenho minha própria família para cuidar, minha esposa Francisca Gonçalves, meus filhos Lucas da Silva, Dandara da Silva e Jaciendy da Silva que eu amo muito. Eles são parte da minha felicidade, da minha força e da minha razão de viver, sem eles eu não teria força e coragem para enfrentar as dificuldades cotidianas.

Devido à preocupação com a saúde da minha família, estou cultivando palmeira real sem usar os adubos químicos nas plantas. O palmito é o prato típico dos Mbya Guarani desde antigamente e, então, com ajuda dos meus filhos, plantei duas mil mudas. Para os Mbyá Guarani, o *jejy* ou palmito é um dos tradicionais alimentos que propiciam o fortalecimento do corpo. É consumido cru, puro ou com mel de abelha, assado, cozido e também em uma sopa com carne. Antigamente não faltava, mas devido à extração e vendas clandestinas, agora o *jejy* é extremamente reduzido na aldeia. As palmeiras cultivadas são para o consumo próprio e também para vender na vizinhança e trocar por alguns alimentos do mercado.

Em meados deste ano já cortamos alguns para degustar com minha família. A preparação do prato é feita pela minha mulher, Francisca Gonçalves, mas como ela é portadora de diabetes, então o uso de sal, açúcar e óleo é bem reduzido em nossa casa. Nosso prato principal diário no café da manhã inclui café, *xipá* ou *reviro* feito de farinha de trigo; no almoço feijão, arroz, carne e *reviro*; e, no jantar, nossa preferência é *xipá*, sopa de palmito ou arroz.

## **2. INTRODUÇÃO**

Escolhi esse tema buscando o futuro melhor e saúde de qualidade para a minha comunidade, jovens, crianças, mulheres da aldeia TEKOÁ MARANGATU, que se localiza no município de Imaruí, bairro Riacho Ana Matias Rio Duna, no sul do estado de Santa Catarina. O tema é comida guarani na aldeia TEKOÁ MARANGATU na atualidade. Este trabalho de conclusão do curso (TCC), aborda a relação das comidas tradicionais guarani e comidas não-indígenas, hoje presentes na comunidade. Com esse trabalho eu pretendo buscar bem viver, incentivo para que possamos construir uma vida saudável para nossos filhos, pois eu vejo que a introdução da comida industrializada dentro da comunidade é forte. Por isso, pretendo esclarecer a preocupação que tenho em relação à comida do mercado que consumimos.

O meu objetivo, de optar por esse tema, é que contribua aos alunos, à comunidade e que minhas reflexões permaneçam na escola à disposição dos professores guarani, para apreciarem bastante com seus alunos, ensinando e repassando a importância trazida de comida tradicional dentro das suas famílias. Porque os frutos desse trabalho servirão como fortalecimento da cultura, da religião e da língua que mantemos até hoje, desde o contato que nós tivemos com não-indígenas.

Estou me dedicando a esse trabalho com muito esforço e com carinho, olhando o futuro de qualidade para nossa geração que está por vir. Eu espero, do meu trabalho, que ajude esclarecer o valor da nossa comida e fortalecer a cultura com firmeza.

### **2.1. Resumo histórico da aldeia Tekoá Marangatu**

Em novembro de 1999, algumas famílias da aldeia Massiambú mudaram-se para a área de 75 hectares, no município de Imaruí, adquirida por compensação do gasoduto Bolívia-Brasil e da duplicação da BR 101. As primeiras famílias que chegaram: a família do Carlos Pereira e Dona Rosa Rodrigues, Claudio da Silva e Francisca Brite, Leonardo Gonçalves da Silva e Tereza Benites, Timóteo de Oliveira e Dona Luíza Benites, Silvio Duarte e Marcia da Silva, Augusto da Silva e Maria da Silva Guimarães, Leandro Fernandez e Fermília Bolantim. Após



ocuparem a área, decidiram fazer a primeira reunião das famílias com a finalidade de dar o nome à aldeia. A Sra Maria da Silva Guimarães, que é referência da aldeia, escolheu o nome de Tekoa Marangatu. Deu este nome pois as características do ambiente combinam com os valores do povo mbyá-guarani: distante da cidade, com cachoeira, matas verdes, montanhas, som dos pássaros e aromas suaves de natureza. Tekoa Marangatu significa aldeia harmônica, pois estava em perfeita harmonia, aldeia bem aventurada, tranquila, localiza-se na comunidade Riacho Ana Matias, distante de 30 km da sede do município Imaruí e aproximadamente 95 km da capital de Santa Catarina, Florianópolis.

Atualmente, esta aldeia possui uma escola com oito salas de aula, uma sala de direção, uma sala de informática, uma sala de refeição, uma sala de professores, uma cozinha, antena de internet, três funcionários e um quadro de professores indígenas e não-indígenas. As funcionárias da escola são Francisca da Silva são e Edna Machado, são merendeiras, e Cláudio da Silva trabalha na parte da limpeza. Todos são contratados pelo estado, cada um deles tem quarenta horas por semana.

Esta escola atende 107 alunos, do 1º ao 9º ano do ensino fundamental, Educação de Jovens e Adultos 1 e 2, além do magistério 1, 2, 3 e 4. Tem ainda creche e pré-escolar, nos períodos matutino e vespertino. Os professores são contratados pelo município de Imaruí.

A primeira sala de aula foi construída em 2002, com uma cozinha, um depósito de merenda, dois banheiros, um masculino e um feminino. Com decorrer do tempo, foi aumentando o número de salas, número de alunos e número de professores. Os professores lecionando nesta escola são indígenas e não-indígenas que foram escolhidos pela comunidade da aldeia. As decisões são sempre democráticas, cacique, lideranças e a comunidade decidem em conjunto pelo bem de todos.



**FOTO 1-** imagem tirada internet da aldeia Tekoá Marangatu, 2019



**MAPA** - Localização da Terra Indígena Cachoeira dos Inácios (Tekoá Marangatu) no litoral sul de Santa Catarina. Fonte: <https://terrasindigenas.org.br/pt-br/terras-indigenas/4779> (Instituto Socioambiental)

Além disso, a saúde na aldeia Tekoá Marangatu está sendo atendida por uma equipe médica da Secretaria Especial de Saúde Indígena (SESAI), Ministério da Saúde. Essa equipe não atende somente Tekoá Marangatu, mas também várias outras aldeias guarani do litoral de Santa Catarina. A equipe é composta por um médico, uma dentista, enfermeiros e enfermeiras, agente de saúde, agente de saneamento e uma auxiliar de enfermagem. Contudo, o posto de saúde não tem capacidade de atender como a comunidade necessita, pois possui apenas um pequeno consultório médico, uma cozinha improvisada e um banheiro, não têm a sala de espera, tem poucos medicamentos, não há consultório odontológico. Atualmente existe um consultório odontomóvel para atender as comunidades de várias aldeias do litoral Sul e litoral Norte de Santa Catarina.

### 3. CAPÍTULO 1: COMIDA GUARANI

As comidas típicas dos Mbyá Guarani são provenientes da agricultura, da pesca, da caça, da criação dos animais e da coleta de frutas nativas, desde tempos remotos. Algumas dessas atividades ainda são praticadas por algumas famílias na aldeia TEKOÁ MARANGATU, principalmente agricultura e criação de galinhas. Essas atividades fazem parte da cultura e modo de viver guarani na aldeia. E apesar de muito sofrimento mantemos nossa cultura, nossa religião, nossa língua, nosso modo de vida e a agricultura — o que é mais relevante —, pois ela é o elemento mais importante para manter o corpo e a alma saudáveis e purificados.

As sementes mais plantadas na aldeia são os milhos guarani<sup>1</sup>: milho baixinho, milho amarelo, milho vermelho, milho roxo e milho branco. E também melancia, feijão, aipim, batata doce e amendoim. Tínhamos também três tipos de melancias guarani, *xanjau pororó*, *xanjau apejú* e *xanjau para'i*, que já estão se perdendo. Por isso, é muito importante guardar as variedades de sementes tradicionais que ainda restaram, pois muitas variedades já se extinguíram e outras correm risco de extinção. Nossa alimentação se baseia em um número cada vez mais reduzido de espécies, com consequências para o meio ambiente e para a nossa saúde, que estão diretamente ligadas à qualidade dos alimentos que comemos. Temos alimentação cada vez mais pobre de nutrientes.

O milho (*avaxi*) foi dado por NHANDERU, ele é o criador do milho, por isso, as sementes têm que ser batizadas antes de plantar e após de colher, para ter a produção satisfatória, suficiente para comunidade desfrutar e apreciar os sabores doces do milho. Quando se saboreia esse milho doce, a pessoa se torna doce, amável, saudável, forte e tem generosidade com seus parentes. Esse milho mantém o indivíduo forte fisicamente e espiritualmente. É também um dos elementos indispensáveis para realização de cerimônias para revelar o nome das crianças. Os elementos mais úteis, indispensáveis para a realização da festa cerimonial e nomeação de crianças são: espigas de milho, mel de abelha, erva-mate e pãezinhos de milho. O mel de abelha e a erva-mate representam o menino; o milho e o pãezinho de milho representam a menina. Na realização de festas de batismo não pode haver preguiça e desânimo, pois essa festa é sagrada, precisa ser feita de forma correta e com muito respeito e amor. As meninas que fa-

---

<sup>1</sup> Os nomes guarani dos diversos tipos de milho estão na página 36.

zem essas comidas não devem ficar com raiva e tudo deve ser feito de forma tranquila, pois os efeitos podem passar para os alimentos. O consumo também deve ser com respeito e com amor, para dar o efeito positivo no corpo do indivíduo. Quando se cozinha com amor, consumir coletivamente é uma demonstração de amizade e amor pelo seu próximo e por quem oferece os alimentos. Aonde há amizade harmônica com alimentação, com a natureza, o dono agradece, ele dará mais e com mais qualidade.

Conforme o livro "Tembi'u Eté - Alimento Sagrado Guarani" (2016, p. 16), o milho é um elemento fundamental na cultura guarani, é preparado de diversas maneiras e é a semente sagrada do *nhemongarai*, a cerimônia na qual as crianças recebem seus nomes guarani. No *nhemongarai*, os pais de cada criança recebem sementes do milho sagrado, *avaxi hete'i*, para cuidar e preservar, demonstrando a importância do milho para o povo guarani.

Fortalecer a cultura significa também preservar as sementes genuínas do milho tradicional. O cuidado com o milho faz parte das dimensões religiosa, cultural e política para nós, Guarani. Plantamos e colhemos milhos coloridos, de formatos e tamanhos diferentes. Os milhos nos acompanham durante as migrações, como parte importante do modo de vida e como ação fundamental para a preservação de diversidade genética e defesa da soberania alimentar.

Antigamente as pessoas viviam por 100 a 120 anos porque se alimentavam das comidas tradicionais, sem veneno nelas. Algumas aldeias ainda têm terras boas, uma delas é TEKOÁ MARRANGATU. Todos os anos plantamos milho, aipim, batata doce, feijão, melancia, amendoim e alguns pés de laranjas para toda comunidade. E cada família planta ao redor de sua casa para o próprio consumo. Porém, compramos também as comidas industrializadas de mercado, nas vendas das imediações e no centro das cidades de Imaruí, Nova Brasília e Imbituba.

Hoje, na aldeia, a renda provém de empregos como: professores, funcionários da escola, dos aposentados, agente de saúde etc. Ainda, do programa bolsa família ou dos artesanatos que são produzidos e vendidos na cidade ou na escola, quando há visita dos alunos de outras escolas. Com os recursos ganhos se costuma comprar fumo, erva-mate, trigo, açúcar, arroz, macarrão, café, carne, frango, óleo, refrigerante, biscoito, salgadinho, pão... e ainda materiais de limpeza: sabão em barra, detergente, rodo e vassoura.

Esses alimentos, o trigo, o arroz, dentre outros, foram introduzidos na aldeia quando os não-indígenas chegaram perto de nós, nos afastando do nosso costume, do nosso jeito de viver.

Às vezes a comunidade recebe as doações de outras instituições, de escolas públicas ou privadas etc. Conseqüentemente, afasta mais os Guarani do seu modo de vida tradicional, que é muito ligado à natureza e à agricultura. Isso também atrai algumas doenças crônicas, pelo uso excessivo de açúcar e sal, como diabetes, hipertensão e pedras no rim, que já aconteceu alguns casos na comunidade. Quatros pessoas foram diagnosticadas com pedras no rim através dos exames e quatro com doenças crônicas, diabetes e hipertensão. O meu irmão Gerônimo Afonso da Silva já fez a cirurgia no ano retrasado, ele teve pedra no rim e após um ano constatou novamente quando fez outro exame. Então a minha mãe fez três litros de chá para ele tomar, alguns meses depois ele foi fazer outro exame e não tinha mais, a pedra desapareceu, assim ele não precisou de outra cirurgia.

### **3.1. A saúde através da comida**

Esta fala do Sr Mario Guimarães, que coloco a seguir, aconteceu na casa de reza (OPY), em Marangatu, no dia 14/08/2019. Ele é uma pessoa importante na comunidade, irmão da minha mãe, Dona Maria Guimarães. Ambos são muito respeitados na aldeia em relação ao conhecimento, sabedoria, que carregam ao longo das suas vidas. O meu tio é casado com a dona Ana da Silva, que é também já uma senhora conselheira. Eles são brasileiros, mas já moraram na Argentina por alguns anos e em várias aldeias aqui no Brasil, como Osório, Canta Galo (Vião), Pacheca, Massiambú. Atualmente vivem em Tekoá Marangatu. Nunca tiveram filhos, mas já adotaram quatro crianças durante esse longo período de casamento. As crianças adotadas por eles foram Patricia Guimarães, Verônica Guimarães, Fábio Guimarães e Andréia Guimarães. Contudo, o Fábio, de 23 anos de idade, faleceu no ano passado no município de Barra do Ribeiro/RS.

O casal é conhecedor, especialista das ervas medicinais, na hora de preparar. Ele adora fazer sua plantação, todo ano, ao redor de sua casa tem melancia, amendoim, aipim, batata-doce e

participa também no trabalho de mutirão na lavoura comunitária. Faz artesanatos para vender, arco e flecha, balaio e cachimbo.

Minha pergunta: Tio Mário, como era a saúde antigamente?

Sr Mário: *"Hoje a saúde da comunidade da aldeia é diferente do que antes. Antigamente não existiam muitas doenças diferentes e desconhecidas como hoje, a maioria das doenças era facilmente tratada com os remédios que os nossos xamoi kuery faziam de ervas. Quando mais graves, eles levavam na casa de reza e o xamoi tratava com as ervas medicinais e curava. Mas hoje existem as doenças que nós não conhecemos e não podemos cuidar com as ervas, por isso muitas vezes mandamos para o hospital as pessoas que adoecem. Até porque, às vezes, mesmo que as doenças sejam conhecidas por nós, não temos mais onde buscar as ervas, porque a nossa terra é muito pobre das ervas medicinais. Antigamente a saúde dependia muito das comidas tradicionais, elas traziam energia para os homens que iam caçar e pescar, para as mulheres que iam fazer as atividades de casa e para as crianças, para ajudar os pais. Com essa alimentação é que eles garantiam a saúde bucal, a saúde do corpo, dos cabelos e do sangue. Pois não consumiam produtos comprados na cidade que contivessem os venenos. Hoje é diferente, a maioria das crianças, principalmente, não quer mais saber das comidas tradicionais, só quer comidas compradas e prontas para consumir. Por isso, desde cedo as crianças e jovens já sentem dor de dente, dor de cabeça, dor muscular. A saúde de hoje é uma coisa muito mais complicada do que antigamente."*

Atualmente a nossa saúde da aldeia Tekoa Marangatu é diferente mesmo: concordo com a fala do meu tio Mário Guimarães, quando falou da comida e da doença que estão presentes na comunidade. Como nós moramos praticamente na cidade, rodeados pelos colonos, entra muito a alimentação dos *jurua* (não-indígena) na aldeia e algumas doenças que nós não conhecíamos antigamente. Em sua pesquisa sobre alimentação em nossa aldeia, Nádia Heusi Silveira comenta sobre a maneira como esses alimentos industrializados estão sendo incorporados na culinária guarani, de acordo com as regras para os cuidados com o corpo e a saúde (Silveira, 2011).

### **3.2. A merenda na escola**

A merenda da escola é fornecida pelo estado e pelo município. Inclui macarrão, arroz, feijão, açúcar, café, farinha de trigo, fubá, carne, frango, filé de peixe, carne de suíno, verduras, legumes e as frutas, porém, a diretora da escola recebe também um vale compras da Secretaria de Educação, para comprar do mercado quando faltam alguns produtos. A merenda é servida três vezes ao dia na escola: às oito horas da manhã, ao meio-dia e às três e quinze da tarde, pelas merendeiras Francisca da Silva e Edina. Elas servem 80 alunos todo dia.

Inicialmente, tinha na merenda abóbora, aipim, batata-doce, mas os alunos praticamente não comiam. Hoje em dia, os alunos se acostumaram com a comida do mercado e cada vez mais se afastam da nossa comida tradicional. As preocupações dos *xeramoí* são grandes por ver os jovens, as crianças, perdendo o costume de se alimentar como os pais gostariam. Os pais querem ver os filhos desfrutarem dos alimentos produzidos na roça e os nossos velhos também sempre falam aos jovens, nas reuniões ou na casa de reza, para que não se afastem do modo de viver guarani.

### **3.3. A padaria da aldeia**

O Programa SC Rural construiu uma padaria na aldeia Tekoá Marangatu, em 2016, com o apoio do Banco Mundial e parceria da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri). Esse projeto, com o fim de melhorar a produção e a venda alimentos, beneficia aproximadamente 45 famílias. São usados ingredientes produzidos na aldeia para deixar os pães, bolos e biscoitos mais nutritivos.

A padaria foi construída com um banheiro, depósito de mantimentos e equipamentos completos (dois freezers, fornos industriais, forno elétrico, batedeiras industriais, cilindros, pias, mesas, fogão industrial, formas, panelas, pratos, talheres, cafeteira, liquidificador, balança digital, prateleiras de ferro para guardar os produtos, dentre outros). Inicialmente os produtos, como trigo, açúcar, sal, óleo, manteiga, banha vegetal, fubá, foram comprados e doados pela comunidade, mas agora são usados também ingredientes produzidos pela própria comunidade,



como aipim, banana, batata-doce e laranja. Os pães são vendidos na própria aldeia. A padaria foi uma ideia para reforçar a alimentação nas casas e a merenda escolar.

Essa demanda partiu da comunidade, é uma fonte de renda a mais inserida na aldeia, que está sendo usufruída e fiscalizada por algumas famílias. Toda a regulamentação da padaria segue o rigor da vigilância sanitária, para promover e proteger a saúde da população, como também eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde. O funcionamento, em 2020, será regularizado através de alvará, nele será indicado que a empresa está autorizada a funcionar normalmente para vendas dos pães dentro ou fora da aldeia. Os pães e biscoitos serão entregues nas escolas estaduais, municipais e nos outros estabelecimentos comerciais nos bairros vizinhos.

Hoje, são responsáveis pela padaria Francisca Pereira Garai e Andréia Mariano Bolantim. Elas são capacitadas e serão autorizadas pela vigilância sanitária para produção de pães, pois elas já participaram de diversas capacitações na aldeia, no centro da cidade Imaruí e em Tubarão, com profissionais na área de panificação. E hoje, elas estão fazendo os bolos, pães, biscoito, todos são caseiros e naturais, pão de aipim, batata-doce, laranja, banana, tudo vem da roça.

Agora elas produzem os pães para comercializar dentro da comunidade, mas posteriormente, também serão vendidos fora da aldeia, quando a padaria se integrar à cooperativa de Imbituba, o que está previsto para este ano. Os lucros obtidos das vendas de pães serão divididos pelo número de seus integrantes. O intuito da comunidade, de ter uma padaria na aldeia, é que as famílias sem renda fixa poderão obter seus sustentos através da venda de pães, biscoitos e outros salgados.



**FOTO 2** - Primeiro curso que mulheres guarani participaram na padaria Tekoá Marangatu em 2019/Imaruí. Fonte: internet/ SC Rural.



**FOTO 3** - Os pães de beterraba e cenoura feitos pela alunas do curso de panificação, em 2019 Fonte: internet, SC Rural, 11/12/2019.



**FOTO 4** - Fazendo lanche no intervalo do curso de panificação, em 2019 Fonte: internet, SC Rural, 11/12/2019.



**FOTO 5** - O forno industrial que receberam na padaria da aldeia Fonte: internet, SC Rural, 11/12/2019.

Estas fotos foram feitas quando Francisca Pereira Garai e Andréia Mariano Bolantim participaram, pela primeira vez, da oficina de fazer pão, biscoito e bolos na padaria, com acompanhamento de uma profissional. Elas usaram ingredientes da própria aldeia, como ovos, laranjas, beterraba, cenoura, bananas, aipim e batata-doce; usaram também banha vegetal adquirida do mercado. Alguns homens também estavam perto, observando, mas quem estava participando na oficina eram as meninas.

Na primeira vez foi um pouco difícil para elas, não sabiam direito as medidas corretas dos ingredientes, quantas gramas usar em cada receita. Mas com o passar do tempo elas aprendem cada vez mais. Hoje elas estão fazendo sozinhas, sem acompanhamento de profissional, já sabem ligar os equipamentos, fazer massa, assar, controlar a temperatura do forno, entre outros.

E antes de ter padaria na aldeia, elas faziam pão caseiro na panela. Faziam a massa, colocavam um pouco de banha para não grudar na panela, cobria com tampa e levava na brasa. Em cima da tampa também colocavam brasa, para assar de dois lados, levava aproximadamente uma hora para assar.

Antes dessa padaria, foram construídos, no ano de 2002, três fornos de tijolos maciços para assar os pães que cada família produzia para o próprio consumo, mas depois de alguns anos foram desmanchados por falta de cuidado. Essa foi primeira tentativa de produzir o pão, porém não deu certo.

#### **4. CAPÍTULO 2: RELIGIÃO GUARANI**

A aldeia MARANGATU é uma das comunidades indígenas guarani que luta para valorizar a cultura. Nossas crianças estão aprendendo as duas línguas, guarani e português, ao mesmo tempo na sala de aula, mas ainda preferem conversar em guarani do que falar português. Desde cedo os pais ensinam os filhos a fazerem os artesanatos, a plantarem sementes tradicionais e a frequentarem a OPY. Os pais e as lideranças sempre conversam para melhorar a educação de seus filhos e as pessoas mais velhas da aldeia são sempre importantes para esclarecer as dúvidas, sobre como devemos melhorar a educação sem prejudicar a nossa cultura. Até porque prejudicar a cultura não seria melhorar a educação das nossas crianças. A aldeia MARANGATU está sempre de porta aberta para receber os Guarani que queiram visitar seus parentes ou morar aqui definitivamente.

A religião sempre foi importante para fortalecimento da cultura, pois através da OPY (casa de reza) e do *xeramoi* e *xejaryi* que rezam em nome da comunidade todos os momentos, permanecemos fortes. Eles sempre repassam seus conhecimentos e sabedorias para continuarmos praticando nosso jeito de viver, nossa língua, nossa comida, para manter a cultura viva. Os mais velhos sempre foram importantes na continuidade de nossa religião, para continuarmos a dançar, cantar e rezar. Por isso entrevistei minha mãe para este trabalho.

Dona Maria da Silva Guimarães é uma referência da aldeia e muito respeitada por mim e pelos demais, pois ela é a primeira moradora, nossa guia que nos aconselha, que reza na casa de reza fala em nome de toda comunidade, pelo seus filhos, netos e netas. Ela tem bastante conhecimentos sobre preparação de remédios caseiros, mas as receitas serão mantidas em segredo para pessoas estranhas. Esse conhecimento e sabedoria vem passando dos pais para os filhos e filhas, desde antigamente até os dias atuais. Quando alguém pede remédios ela faz, mas não fala a receita. A minha mãe, Dona Maria, é mãe de oito filhos, Márcia da Silva, Anita da Silva, Gerônimo da Silva, Cláudio da Silva, Inácio da Silva, Floriano da Silva, o falecido Eduardo da Silva e de Cecília da Silva. Esta última é enteada, mas criada como legítima filha.

Eu Floriano da Silva, perguntei: Mãe, como era a religião guarani antigamente e como era realizada, quando?

Dona Maria: *"A nossa religião é muito antiga, já existia muitos anos antes da chegada dos brancos. Mas quando eles chegaram aqui pensaram que nós índios éramos animais que não pensavam nada além de viver em grupo na aldeia. Não respeitaram nossos costumes. Tentaram mudar nossa língua, não deixaram mais que praticássemos a nossa religião e não queriam mais que vivêssemos livres como vivíamos. Assim foram nos obrigando a deixar de fazer o que nós fazíamos antes, mas o nosso Deus não permitiu que eles tirassem a nossa liberdade, por isso que até hoje temos a nossa língua própria, apesar de muitas palavras que já são aportuguesadas. E o mais importante: temos a nossa própria religião, que continua. Sabemos ainda que somos filhos de Tupã, Nhamandú, Karai e Djakaira, que sempre foram reverenciados pelos nossos antepassados e até hoje são reverenciados por nós também. A nossa religião era assim: havia uma casa de reza e um rezador que cuidava dela. A casa tinha que ser construída com a frente, ou seja, a porta, para onde o Sol se põe. Era regra. Todo ano, quando o*

*Sol passava bem no meio do céu, como no verão, era realizada a festa da colheita, era a época de xeramoi dar os nomes às crianças. Para as crianças receberem o nome, os pais teriam que levar para a casa de reza um potinho de mel para cada menino e um mbojape feito de milho para cada menina, e deixar sob o cuidado do xeramoi. À noite a aldeia toda ia à casa de reza para as crianças que iriam receber o nome pela primeira vez. No dia seguinte, de manhã cedo, ia todo mundo de novo na casa de reza para ouvir o nome de seus filhos e em seguida fazer a festa de confraternização entres os pais e filhos, enquanto comiam mbojape com mel e também muitos outros alimentos que também eram indispensáveis para a festa: mbyta, kaguijy, mbeju, jety, manji'o. Era assim que realizava a verdadeira religião guarani.*

#### **4.1. A importância do *nhemongarai***



**FOTO 6** - Consagração de sementes de milho (Augustinho da Silva com sua esposa) Fonte: livro Mhainoi Rapé. 31/10/ 2019

A cerimônia acontece antes e após a colheita de milho e outros alimentos, como: mel, batata-doce, melancia, amendoim e também a erva-mate. Esses elementos são essenciais na realização da cerimônia e são levados na OPY para serem consagrados. Pois sem milhos e demais

alimentos não haveria o *nhemongarai*, que envolve as pessoas da comunidade e também de outras aldeias, que trazem seus alimentos ou sementes para consagrar com os demais.

O *nhemongarai* consiste em fazer uma consagração dos alimentos e das sementes, antes e após colher, em muitos casos também são batizadas as crianças que ainda não receberam o nome em guarani.

O *nhemongarai* das sementes é importante para que a produção seja suficiente e com qualidade, para a comunidade apreciar os frutos, e o espírito agradece por isso. Quando o *xeramo* não faz consagração o espírito da semente fica triste e não dá em abundância.

#### 4.2. A OPY (casa de reza)



**FOTO 7** - A dança do xondaro no pátio da OPY, Tekoá Marangatu  
Fonte: internet, SC Rural, 31/10/2019.

Para os Mbyá Guarani, a casa de reza é uma escola tradicional onde a comunidade se concentra e aprende todas as coisas da vida, com os *xeramo* e *xejaryi*. Aprende a cantar, dançar, caçar, pescar, rezar, plantar, respeitar o próximo, respeitar a natureza, os animais etc. O *xeramo* é um professor tradicional que ensina os jovens a se tornarem pessoas importantes na sua comunidade como: rezador, educador, curador e outras formações importantes.

A casa de reza também é considerada como posto de saúde, por receber pessoas doentes em geral, adultos, jovens e crianças, ali o paciente fica sob cuidado do *xeramoí* até ficar totalmente curado. O tratamento é feito com medicação caseira, como chás para beber ou tomar o banho, até ficar bom. O paciente deve sair somente quando o *xeramoí* autoriza.

O *xeramoí* faz cura através do uso de *petyngué* (cachimbo). A fumaça produzida pelo cachimbo fortalece o corpo, o espírito, afasta os males, dá força, protege as pessoas e a comunidade. O *xeramoí* utiliza o cachimbo para rituais, processo de cura, canto e dança. Ele pode ser confeccionado de madeira, argila e em diferentes formatos e diferentes tamanhos. O cachimbo é utilizado na casa de reza, em casa e em qualquer lugar, a qualquer momento quando é necessário, ele é nosso protetor. O *petyngué* está sempre junto com as ervas medicinais para realização da cura, os dois juntos têm poderes extremamente fortes, mas com as ervas preparadas somente pelo *xeramoí*.

Quando os *xeramoí* vão pegar as ervas, eles sempre pedem ao espírito para que possam tirar as folhas, casca, raiz e caule da planta. Quando os *xeramoí* pedem, o espírito agradece por isso, mas quando se tira sem permissão o espírito fica chateado por essa pessoa que invade seu espaço sem pedir licença.

### 4.3. A dança do *xondaro*



**FOTO 8** - A dança do *xondaro* na frente da escola, Tekoá Marangatu, 2019 Fonte: internet, 04/11/2019.



A dança do *xondaro* (guerreiro) é uma terapia e exercício físico dos meninos guarani na aldeia TEKOA MARANGATU. Essa arte vem passando de geração a geração, de pais para filhos, mas para praticar a dança eles necessitam de alimentos saudáveis, as comidas tradicionais produzidas na roça sem adubo químico, assim adquirem energia em seu corpo. Quando se pratica essa arte, os meninos ficam extremamente fortes, ágeis e dispostos a qualquer atividade no dia a dia. Não ficam com agressividade, estressados, sempre estarão animados e bondosos.

Segundo disse tio Mário: "*antigamente os xondaros eram treinados para proteger aldeia, a comunidade, dos maus espíritos da floresta, do rio, da pedra e do animal. Um xondaro fica no pátio da OPY (casa de reza), outro na porta de fora e um na porta de dentro da OPY. Eles são guardiões altamente treinados pelo xeramoí com a finalidade de proteger a aldeia contra maus espíritos.*"

## **5. CAPÍTULO 3: PREPARAÇÃO DA TERRA PARA PLANTIO E PREPARO DAS COMIDAS TRADICIONAIS**

A preparação de terra para o primeiro plantio começa no mês de julho, com a participação de todos dos membros da comunidade, homens, mulheres e os jovens. Os *xeramoí* e *xejaryi* também participam ativamente no trabalho dos jovens. Eles incentivam o grupo, aconselham, eles são os animadores do grupo, contam história e algumas piadas durante o trabalho, animando os trabalhadores. A participação dos mais velhos no trabalho ou no nosso dia a dia é extremamente importante, pois eles são nossos professores, têm muitos conhecimentos e sabedorias para repassar aos jovens e crianças.

O trabalho é feito manualmente, com enxadas e foices onde as terras são pequenas, mas nas terras maiores, a prefeitura disponibiliza o trator para lavrar as áreas onde precisa limpar, na plantação comunitária. No começo de setembro são plantados milho, feijão, aipim, melancia, batata-doce, amendoim etc. As sementes são plantadas na lua minguante e na lua crescente para que a produção seja suficiente na hora da colheita. Quando se planta na lua nova, as pra-

gas atacam as plantações com muita facilidade antes de crescer. Por essa razão, os mais velhos não recomendam plantar na lua nova.

O plantio é feito manualmente, faz as covas com enxada, pedaço de madeira, máquina plantadeira manual. Em cada cova são colocadas três ou quatro sementes para produzir com qualidade, porque quando coloca muita semente não produz suficiente, nascem fracos.



**FOTO 9** - Moendo o milho no pilão Fonte: internet, 04/11/2019.

No preparo da comida, o *angu'a* (pilão) é um elemento muito antigo, usado pelo povo guarani na produção dos alimentos cotidianos como: farofa, paçoca, canjica e quirela. Ao mesmo tempo, as mulheres estão praticando atividade física e terapia quando usam o *angu'a*. Pois quando uma mulher faz essa atividade ela fica mais forte e tira as dores musculares, se sente mais alegre, tranquila, não sente cansaço e preguiça. Elas aprendem desde crianças com as suas mães. Inicialmente elas aprendem observando de perto, quando as mães estão fazendo essa atividade no cotidiano, em casa. E também outros trabalhos domésticos, como cozinhar, lavar as louças, roupas, limpeza de casa e estender as roupas, são aprendidos dessa maneira.

Os meninos fazem os trabalhos mais pesados, por exemplo, buscar a lenha, limpeza na roça e também ao redor de casa. O costume é transmitido de pai para o filho para que não se perca posteriormente.

O *angu'a* também era usado para moer a erva-mate, pois o chimarrão é usado diariamente, pelo mais velhos, no período da manhã e do final da tarde. Essa bebida é utilizada para animar, ao amanhecer e entardecer, durante sua existência. A erva-mate foi criada pelo NHANDERÚ TENONDÉ NHAMANDÚ, essa uma das histórias sagradas contadas sobre o porquê do chimarrão nas nossas vidas, sua origem e sua importância. Inicialmente, NHANDERÚ NHAMANDÚ, o nosso pai Sol, desejou o chimarrão. É uma bebida importante que faz parte do acordar, amanhecer e entardecer. Então o pai Sol falou para sua filha mais nova que ela seria o pé de uma erva-mate. Ela respondeu: "farei sua vontade pai, serei a erva para o senhor meu pai, mas quero que sua vontade seja a minha também. As pessoas imperfeitas que na terra viverão, quando desfrutarem da minha energia, ao preparar, assim como os que forem beber de mim, deverão ter o mesmo ânimo, respeito e alegria em servir ou tomar da minha bebida. Meu pai, também transmitirei força, conhecimento e sabedoria para aqueles que tomam e serei a força da linguagem destas pessoas. Eu estarei também em todas as cerimônias, onde revelarei os objetivos e transmitirei todos os conhecimentos e sabedorias para seus filhos que estarão na terra.

Essa história sempre eu ouvi, desde criança, meus avós contarem, antes de falecer, mas depois do falecimento deles a minha mãe, Dona Maria da Silva Guimarães, continua contando as histórias quando nós procuramos ou perguntamos, inclusive do surgimento da erva-mate. Então decidi colocar no meu trabalho de conclusão, porque achei importante falar da erva-mate, como surgiu e quem gerou essa bebida sagrada na vida do povo guarani.

Essa história explica por que o chimarrão é muito importante e sagrado na nossa vida. Nós guarani devemos tomar ao acordar, ao meio dia e ao entardecer, durante a conversa de transmissão de conhecimentos e conselhos. Foi um presente de nosso pai Nhamandu (Sol). Ele é nosso criador de todas as existências de seres vivos na terra. Nosso *xeramoí* fala que, quando se bebe essa bebida não se sente tristeza, somente a energia boa, dá disposição para atividade diária.

Nossos velhos costumam conversar ao redor do fogo, tomando chimarrão ou fumando *petyn-gua* (cachimbo). O fogo também possui diversas funções importantes no dia a dia do povo guarani, desde antigamente até hoje, exemplo: preparar alimento, acender o cachimbo, aquecer interior de casa quando está frio, preparar chimarrão, usam também na conversa dos mais velhos na casa de reza ou em outros lugares.

O *angu'a* (pilão) era usado e é ainda utilizado, em Tekoá Marangatu, pela senhoras de mais idade, a dona Maria, Ana, Tereza. Elas sempre usam para amassar frutas (coquinhos) de jerivá. É moído no pilão, após é colocado numa grande bacia e deixado no Sol alguns minutos, para amolecer, e em seguida misturado com água para degustar como suco.

O *pindo*, ou jerivá, é uma palmeira da qual tiramos alimentos, medicinas, materiais para construção de casa, artesanato e instrumento musical. São exemplos das partes aproveitadas como alimentos: o palmito (miolo), que se come refogado e ensopado com carne; as frutas (coquinhos), amassa no pilão e faz suco ou mastiga inteiro; e o coró, a larva que nasce no interior do tronco, que é comido frito ou assado. A parte utilizada como medicinal é a raiz, usada para evitar dor de dentes e contra placa bacteriana. As folhas são usadas para cobrir as casas e colocar no chão para sentar ou deitar. E o tronco é dividido em várias partes para formar paredes de casas. As fibras são usadas para as cordas de violino e para amarrar, também no acabamento de balaios.

### **5.1. O mel de abelhas sem ferrão (*ei jate'i*)**

O mel é um dos principais dos alimentos tradicionais guarani, até hoje. Ao mesmo tempo, é utilizado também como medicinal para visão e utilizado nas cerimônias. Na cerimônia do *Nhemongarai* o mel constitui um dos elementos fundamentais para a realização do ritual, correspondendo ao masculino. Esta é a celebração mais importante para os Mbyá Guarani. Esta celebração, realizada no final do ano, no *ará pyau*, corresponde ao último mês do ano. Nesta cerimônia se celebra o amadurecimento dos frutos, tanto da selva como da roça, que são abençoados através da fumaça do cachimbo, inclusive as sementes de milho que irão semear, assim como a primeira colheita obtida de todos os produtos cultivados.

O ritual se realiza no OPY e toda a comunidade participa, realizando-se também a nomeação das crianças. Os elementos essenciais para realização do *Nhemongarai* são o milho, erva-mate, guembé (o fruto do cipó imbé) e mel de jateí (abelha sem ferrão).

O mel utilizado na cerimônia deve provir, preferencialmente, das abelhas sem ferrão, jateí ou mandori — estes são considerados méis verdadeiros. Se não for possível encontrar, pode ser utilizado de outras espécies como *ei ruxu* (mumbuca) ou *ei raviju* (mandaçaia). Nunca é utilizado mel de abelhas com ferrão na cerimônia religiosa por se considerar não adequado na realização desse ritual, por serem abelhas invasoras e agressivas.

Devido ao desmatamento e queima ocorrido por longo do tempo, pela ocupação intensiva da terra pela agricultura, urbanização e pela intoxicação com pesticidas, o mel de abelhas sem ferrão se encontra extremamente reduzido e corre risco de extinção. Hoje, o mel, infelizmente, está sendo substituído pelos Mbyá Guarani e por muitos povos indígenas pelo açúcar branco. O uso contínuo e descontrolado de açúcar, sal e óleo de cozinha e o abandono gradual de produtos típicos já causam impacto na soberania alimentar da comunidade e surgem algumas doenças como: diabetes, hipertensão e pedras na vesícula.



**FOTO 10** - Ricardo Benite, participante do curso de apicultura na aldeia Tekoá Marangatu Fonte: internet, SC Rural.

Os guarani se alimentavam de mel puro, mel com palmito ou pamonha, batata assada, aipim assado; tomavam com água, tipo suco; e comiam com larva de favo. Usavam muito o *eí jate'i* (mel de abelhas sem ferrão). O líquido servia também como medicinal, para evitar as feridas na boca das crianças e adultos. Os pais passavam na boca de crianças recém-nascidas e usavam contra a gripe: fervia com limão e dava uma ou duas colheres, repetia três ou quatro vezes por dia, inclusive antes de dormir. As ceras utilizavam para confeccionar a vela, quando não tinha vela branca ou energia elétrica, porém agora todas as casas possuem energia e deixaram a vela natural, ou seja, a vela de cera de abelha.

#### Nomes de alguns tipos de mel em guarani e português:

Eí (mel de abelhas)

Eirú (abelha)

Eí guaxu (mel de abelha Grande)

Eí mirim (mel de abelha Mirim)

Eí pytã (mel de abelha Vermelha)

Eí rakuain axin (mel de abelha Irati)

Eí ruxu (mel de abelha Mumbuca)

Eí raviju (mel de abelha Mandaçaia)

Yvy eí (mel de abelha da Terra)

Mandori (Mandoricão ou Mandori)

## **5.2. O milho guarani (*avaxi hete'i*)**

O milho guarani é um dos alimentos mais importantes e mais utilizados pela comunidade no *Nhemongaraí* das crianças, quando recebe o nome guarani pela primeira vez, e no das sementes que serão guardadas para o próximo plantio. Isso porque o *Nhemongaraí* foi gerado pelo NHANDERÚ (Deus) para ter função de fortalecer as pessoas que se alimentam por ele. O nosso espírito também necessita dos alimentos como *avaxi*, para que ele possa ter força para

nos cuidar, ele se alimenta através da comida que a gente come. Quando nós ficamos fracos por falta de comida, nosso espírito também fica sem energia, fraco. Portanto precisamos de boa alimentação, ou seja, comida saudável, principalmente de *avaxi hete'i*, o milho guarani.

Nós transformamos o milho em vários tipos de comidas deliciosas: *mbyta* (pamonha), *mbojapé* (pãozinho) assado na brasa, *jety mbaipy* (mingau de milho com batata-doce, moído no pilão), *kaguijy* (uma bebida feita de milho, moída no pilão), *rorá* (farofa), *mbaipyreí* (canjica), assado e cozido.

Conforme o livro "Tembu Eté - Alimento Sagrado Guarani" (2016, p. 21), a pamonha se tornou um alimento típico da culinária brasileira, presente em diversos estados, feita sempre com milho verde ralado, mas, de acordo com a região, leva diversos ingredientes, podendo ser doce ou salgada. A palavra pamonha é de origem tupi.

O *mbyta* guarani é bem semelhante à pamonha nos ingredientes e feitiço, porém, tradicionalmente, não leva tempero, porque gostamos do sabor natural do milho fresco. Cada *mbyta* é enrolado, amarrado na palha de milho e assado na brasa. Rale o milho, coloque na palha e amarre bem. Assar na brasa. Fica uma delícia!

#### Nomes de alguns tipos de milho guarani:

Avaxi taquá (milho taquara)

Avaxi jú (milho amarelo)

Avaxi xii (milho branco)

Avaxi pará (milho colorido)

Avaxi pytã (milho vermelho ou roxo)

Avaxi yvyi`i (milho baixinho)

## 6. CAPÍTULO 4: RESTRIÇÕES ALIMENTARES

As restrições alimentares são regras conhecidas na comunidade para evitar futuros problemas de saúde dos jovens e das crianças. Muitas vezes, o problema surge por falta dos conhecimentos sobre a comida, não se respeita e não se leva os alimentos na OPY, para o *xeramoi* rezar e abençoar com a fumaça antes de comer. É importante, quando se faz ou vai fazer a primeira colheita do milho ou qualquer outro produto da roça, consultar os mais velhos para que eles possam acompanhar e levar na OPY antes de comer, para esses produtos serem consagrados por ele com a fumaça do *petyngua* (cachimbo). Quando não recebe a fumaça do rezador, o alimento pode causar dor de barriga, diarreia e vermes à pessoa que come.

Além disso, há situações em que certos tipos de alimentos precisam ser evitados. Tem alguns alimentos que a menina não deve comer: a moranga pode causar tumor no estômago quando está adulta e é possível ter problemas na gestação e perder a criança. A batata roxa pode dar problemas na visão em ambos, menino e menina. Então os pais não recomendam essas comidas para seus filhos, somente após 40 anos de idade podem comer.



**FOTO 11** - Moranga, pode causar tumor no estômago. Não recomendado para crianças e adolescentes. Fonte: internet, 08/10/2019.





**FOTO 12** - Batata doce roxa, pode provocar pouca visão. Não recomendado para crianças e adolescentes. Fonte: internet, 08/10/2019.

Quando a menina está menstruada pela primeira vez, ela é obrigada a ficar uma semana dentro de casa, com um pano na cabeça ou gorro, para não ser atingida pelos ventos, pois quando o vento toca nela pode ocasionar forte dor de cabeça. Durante este período ela é proibida de comer comida salgada, doce, nenhum tipo de carne, água crua (água sem ser fervida). Também não é permitido tomar banho na água fria, mas ela pode tomar o banho colocando na água folhas de ervas medicinais para evitar problemas posteriormente. Se ela quebrar essas regras pode sofrer consequências muito graves, fortes dores de cabeça, menstruação longa e dor nas pernas.

Portanto, nesse período, ela se alimenta com comida típica, como farofa, canjica, milho assado, batata doce, aipim etc. Essas regras também são aplicadas após o parto, não pode ingerir açúcar, sal, nenhum tipo de carne; há restrições de sair nos ventos e tomar banho na água fria, embora ela deva tomar banho com as ervas medicinais durante 90 dias (três meses). Na atualidade, essas regras não são mais respeitadas como antigamente, mas algumas famílias continuam praticando.

Algumas dessas regras também servem para os homens após ter um filho: durante três meses não pode ingerir carne e, por pelo menos um mês, deve evitar sair no vento forte, na chuva e tomar banho na água fria, o que causaria dor de cabeça e dores no corpo, principalmente nas pernas. Pode, gradativamente, ir perdendo os movimentos das pernas, mas para essa doença

há tratamento. Em alguns meses de uso das ervas medicinais é possível recuperar os movimentos. Mas, nossos velhos não permitem que a gente fale as receitas das ervas, eles sempre mantêm as receitas em sigilo. Quando se fala as receitas para todas as pessoas, as ervas não fariam mais os efeitos suficientes no paciente, corre risco de perder o poder da cura.



**FOTO 13** - *Opy* em Tekoa Marangatu. Fonte: Acervo de Floriano da Silva, 2020



**FOTO 14** - A escola em Tekoa Marangatu. Fonte: Acervo de Floriano da Silva, 2020.



**FOTO 15** - Roça comunitária em Tekoa Marangatu. Fonte: Acervo de Floriano da Silva, 2020.



**FOTO 16** - A padaria em Tekoa Marangatu. Fonte: Acervo de Floriano da Silva, 2020.





**FOTO 17** - Cachoeira dos Inácios, Tekoa Marangatu. Fonte: Acervo de Floriano da Silva, 2020

## **7. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Este trabalho aborda a importância da alimentação tradicional no cotidiano da comunidade de aldeia Tekoá Marangatu, que ajuda no fortalecimento do corpo e espírito dos Mbyá Guarani. Contribui também para o registro do ritual do *Nhemongaraí* que acontece na OPY, para nomeação das crianças em guarani e consagração de sementes e comidas no *ará pyau* (ano novo).

Na minha percepção, não podemos voltar a viver como nossos avós viviam, se alimentavam e plantavam as sementes tradicionais, isso por falta de terra boa, terra fértil. Assim, preferimos levar duas coisas juntas, nossa alimentação tradicional e dos não-indígenas. Mas sem exagerar no sal, açúcar, óleo etc... Esse ano a escola e a comunidade vamos elaborar um projeto para fazer uma horta de verduras para evitar ou diminuir o risco à saúde.

Por meio desta pesquisa que realizei com *xeramoi* e *xejaryi*, adquiri conhecimentos importantes em relação ao *Nhemongaraí*, à cosmologia e à cosmovisão dos mais velhos sobre natureza,

espiritualidade e alimento. Com esta pesquisa eu quis mostrar como a melhoria da saúde se associa com a comida. Minha intenção é que este trabalho também fique à disposição, na escola, como material didático para professores e alunos. Pois neste papel têm muitas informações importantes, das falas do *xeramoí* Mário Guimarães e da *xejaryí* Maria Guimarães.

Eu fico muito grato e realizado com a participação dos sábios no meu Trabalho de Conclusão do Curso, desejo longa vida para estas pessoas por fazer parte da minha pesquisa e que continuem colaborando conosco, porque sem a presença deles eu não saberia escrever sobre comida neste papel.

Espero que o nosso conhecimento, a sabedoria, nunca se percam, nunca se afastem de nós e que fiquem registrados no papel e também na oralidade dos *xeramoí kuery* e *xejaryí kuery*. Dessa forma, estarei semeando as sementes que as crianças poderão desfrutar posteriormente.

## 8. REFERÊNCIAS

### 8.1. Bibliografia

PAIVA, R. L.; MIRIM, K. (coord) **Tembi'u Eté**. Alimento Sagrado Guarani - cultura, identidade e memória na comida típica guarani. Aracruz: Secult/Funcultura, 2016.

SILVEIRA, N. H. **Imagens de abundância e escassez**: comida guarani e transformações na contemporaneidade. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - PPGAS-UFSC, Florianópolis, 2011.

### 8.2. Entrevistas

Guimarães, Maria da Silva. Aldeia Tekoá Marangatu, Imaruí/SC. 2019.

Guimarães, Mário. Aldeia Tekoá Marangatu, Imaruí/SC. 2019.