



**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE
ECONOMIA, SOCIEDADE E POLÍTICA
(ILAES)
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM POLÍTICAS
PÚBLICAS E DESENVOLVIMENTO (PPGPPD)**

**EL TEMBI'U PIRO'Y DE LOS GUARANÍ ÑANDEVA
POLÍTICAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y LA PERSISTENCIA DE LA
ALIMENTACIÓN TRADICIONAL**

CLARA LORENA PÁEZ GONZÁLEZ

Foz do Iguaçu
2019



**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE
ECONOMIA, SOCIEDADE E POLÍTICA (ILAESP)**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM POLÍTICAS
PÚBLICAS E DESENVOLVIMENTO (PPGPPD)**

**TEMBI'U PIRO'Y GUARANÍ ÑANDEVA:
POLÍTICAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y LA PERSISTENCIA DE LA
ALIMENTACIÓN TRADICIONAL**

CLARA LORENA PÁEZ GONZÁLEZ

Disertación presentada al Programa de Posgrado en Políticas Públicas y Desarrollo de la Universidad Federal de la Integración Latinoamericana, como requisito parcial para la obtención del título de magister en Políticas Públicas y Desarrollo.

Orientador: Prof. Dr. Antonio de la Peña
Co orientador: Prof. Dr. Clovis Antonio Brighenti

Foz do Iguaçu
2019

Catálogo elaborado pela Biblioteca Latino-Americana
Catálogo de Publicação na Fonte. UNILA - BIBLIOTECA LATINO-AMERICANA

P127t

Páez González, Clara Lorena.

El temb'i'u piro'y de los Guaraní Ñandeva: políticas de asistencia alimentaria y la persistencia de la alimentación tradicional / Clara Lorena Páez González. - Foz do Iguaçu, 2019.
107 f.: il.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política. Mestrado em Políticas Públicas e Desenvolvimento.
Antonio de la Peña García.

1. Políticas públicas - assistência alimentar. 2. Programas alimentares. 3. Alimentação - cultura - indígenas. I. García, Antonio de la Peña. II. Título.

CDU 364.2:613.2(=1.817.1-82)

CLARA LORENA PÁEZ GONZÁLEZ

EL TEMBI'U PIRO'Y DE LOS GUARANÍ ÑANDEVA:
POLÍTICAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y LA PERSISTENCIA DE LA
ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

Disertación presentada al Programa de posgrado en Políticas Públicas y Desarrollo de la Universidad Federal de la Integración Latinoamericana, como requisito parcial a la obtención del título de magister en Políticas Públicas y Desarrollo.

BANCA EXAMINADORA

Orientador: Prof. Dr. Antonio de la Peña García
UNILA

Co orientador: Prof. Dr. Clovis Antonio Brighenti
UNILA

Prof. Dr. Barbara Maisonnave Arisi
UNILA

Prof. Dr. Guillermo Díaz Villavicencio
UNILA

Prof. Dr. Wilder Robles
BU

Foz do Iguaçu, _____ de _____ de _____.

“...nunca hubiera sabido el significado de la expresión teko porã si no me hubiera sido dado la ocasión de estar en ese modo de ser. ¿Qué hay en él? Hay pobreza de recursos, moderación en el consumo y paz en la convivencia. Esa experiencia de vida va desde el levantarse de la hamaca, tomar el mate junto al fuego, sentir cómo se disipa la niebla de la primera mañana, ir recorriendo el sendero donde se han colocado las trampas o llegar hasta los campos de cultivo, para cuidarlos, limpiarlos y rezar sobre ellos” (Melià, 2012).

Dedico este trabajo a mis padres, hermanos y amigos, por ser mi fortaleza y mi inspiración, para seguir construyéndome como persona y como profesional.

AGRADECIMIENTOS

A los pobladores de Porto Lindo y Yvy Katu por haberme acogido dentro de su comunidad. En especial a la gran matriarca doña Agustina, por recibirme en su hogar, por darme su amistad, y porque su acompañamiento fue de fundamental importancia para el desarrollo de mi trabajo de campo. A sus nietos Talita, Edson y Kellen. Edson fue la persona que me abrió las puertas de la aldea y junto a su esposa Talita, me brindaron todo lo necesario durante mi permanencia en el lugar. Kellen me acompañó durante algunas entrevistas, actuando de traductora en una de ellas. Al capitán Roberto, quien me dio la autorización para desarrollar la investigación y me invitó a participar del ritual del Ñemongaraí. A mis entrevistados por la confianza brindada.

A mis profesores orientadores por la dedicación y el acompañamiento brindado durante todo el desarrollo de mi investigación. A los profesores integrantes de la banca, por contribuir con mi proceso de aprendizaje y formación como investigadora al haber aceptado examinar mi investigación.

Al coordinador del curso de Posgrado en Políticas Públicas y Desarrollo de la UNILA, Dr. Gilson Batista de Oliveira, por todas sus constantes indicaciones y recomendaciones durante todo el tiempo que duró mi vínculo como estudiante de maestría. A los amigos del curso por todos los momentos compartidos durante este tiempo de formación.

RESUMEN

Este trabajo examina desde la perspectiva política y social de los estudios de la alimentación el programa de provisión de canastas básicas de alimentos desarrollado en comunidades indígenas brasileñas. El punto de referencia para este análisis es la comunidad indígena de Porto Lindo, en Mato Grosso do Sul. El programa de provisión de canastas básicas de alimentos es parte del programa “*Fome Zero*” inaugurado durante el gobierno de Luis Ignacio Lula da Silva en 2003. El propósito del mismo es la erradicación de la seguridad alimentaria en las comunidades urbanas y rurales de extrema pobreza. La tesis principal de este trabajo es que el programa de la cesta básica, aunque bien en el inicio de su implementación cumplía una función social, ha reforzado inseguridad alimentaria en las comunidades indígenas debido a dos factores principales: en primer lugar, que los alimentos que componen las canastas básicas son muy diferentes a los que tradicionalmente eran producidos y consumidos por estos pueblos. Esto ha modificado los patrones alimentarios de la población indígena, en especial, de las generaciones más jóvenes, generando mayor dependencia a la asistencia directa. En segundo lugar, las canastas básicas han acelerado la adopción de la rutina alimentaria occidental en las comunidades, lo que ha impactado sobre la transmisión de saberes tradicionales, debido a la pérdida de los principales espacios de aprendizaje cultural, que se daba durante la recolección, producción y preparación de los alimentos. Por tanto se concluye que es necesario que la provisión de canastas básicas esté acompañada por acciones concretas que promuevan la producción de alimentos suficientes para el abastecimiento del consumo interno dentro de los territorios indígenas. Además, se debe promover la economía rural y se debe facilitar el intercambio de conocimientos y recursos entre los pobladores de la propia comunidad, apoyando la gestión de los líderes indígenas.

Palabras clave: Políticas públicas; políticas de asistencia alimentaria; alimentación tradicional; canastas básicas; alimentación y cultura.

RESUMO

Este trabalho analisa, a partir da perspectiva política e social dos estudos da alimentação, o programa de fornecimento de cestas básicas de alimentos desenvolvidas em comunidades indígenas brasileiras. O ponto de referência para esta análise é a comunidade indígena de Porto Lindo, em Mato Grosso do Sul. O mesmo faz parte do programa "Fome Zero", lançado no governo do presidente Luis Inácio Lula da Silva em 2003. A finalidade do fornecimento de cestas básicas é a erradicação da segurança alimentar em comunidades urbanas e rurais de extrema pobreza. A principal tese deste trabalho é que o programa, embora que no início da sua implementação tinha cumprido uma função social, reforçou a insegurança alimentar nas comunidades indígenas devido a dois fatores principais: primeiro, os alimentos que compõem as cestas básicas são muito diferentes daqueles tradicionalmente eles eram produzidos e consumidos por essas pessoas. Isso modificou os padrões alimentares da população indígena, principalmente das gerações mais jovens, gerando maior dependência da assistência direta. Em segundo lugar, as cestas básicas aceleraram a adoção da rotina alimentar ocidental nas comunidades, o que impactou na transmissão do conhecimento tradicional, devido à perda dos principais espaços culturais de aprendizagem, que ocorreram durante a colheita, produção e preparação de alimentos. Portanto, conclui-se que é necessário que a provisão de cestas básicas seja acompanhada de ações concretas que promovam a produção de alimentos suficientes para o suprimento de consumo interno dentro dos territórios indígenas. Além disso, a economia rural deve ser promovida e a troca de conhecimento e recursos entre os moradores da própria comunidade deve ser facilitada, apoiando a gestão dos líderes indígenas.

Palavras-chave: Políticas públicas; políticas de assistência alimentar; comida tradicional; cestas básicas; comida e Cultura.

ABSTRACT

This paper examines from the perspective of anthropology of food, the program providing food baskets developed in Brazilian indigenous communities. The case of reference for this analysis is the indigenous community of Porto Lindo, in Mato Grosso do Sul. The food basket program is part of the "Fome Zero" program inaugurated during the government of Luis Ignacio Lula da Silva in 2003. The purpose of the program is the eradication of food security in urban and rural communities of extreme poverty. The main thesis of this work is that the food basket program, although at the beginning of its implementation it fulfilled a social function, has reinforced food insecurity in indigenous communities due to two main factors: first, the foods that make up the food baskets are very different from those traditionally they were produced and consumed by these people. This has modified the eating habits of the indigenous population, especially the younger generations, generating greater dependence on direct assistance. Secondly, the food baskets have accelerated the adoption of the western food routine in the communities, which has impacted on the transmission of traditional knowledge, due to the loss of the main cultural learning spaces, which occurred during the harvest, production and preparation of food. Therefore it is concluded that it is necessary that the provision of food baskets be accompanied by concrete actions that promote the production of sufficient food for the supply of internal consumption within the indigenous territories. In addition, the rural economy should be promoted and the exchange of knowledge and resources among the residents of the community itself should be facilitated, supporting the management of the indigenous leaders.

Key words: Public politics; food assistance policies; traditional food Basic baskets; food and Culture.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANAMURI	Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas.
BU	Brandon University.
CIMI	Conselho Indigenista Missionário.
CNA	Comissão Nacional de Alimentação.
COBAL	Companhia Brasileira de Alimentos.
CONAMURI	Organización de Mujeres Campesinas e Indígenas.
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.
DHANA	Derecho Humano a la Alimentación y Nutrición Adecuadas.
DOU	Diário Oficial da União.
EBIA	Escala Brasileira de Inseguridad Alimentaria.
FIAN	Food First Information and Action Network.
FUNAI	Fundação Nacional do Índio.
IAPI	Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários.
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia y Estadística.
INAN	Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição.
IPEA	Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada.
MAIC	Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio.
MTIC	Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio.
MS	Mato Grosso do Sul.
OMS	Organización Mundial de la Salud.
PNAN	Plano Nacional de Alimentação e Nutrição.
PRONAN	Programa Nacional de Alimentação e Nutrição.
SAPS	Serviço de Alimentação da Previdência Social.
SPU	Serviço do Patrimônio da União.
UNILA	Universidad Federal de la Integración Latinoamericana.

LISTA DE CUADROS

Cuadro 1 – Participantes de la investigación y técnicas de recopilación de los datos.....	33
Cuadro 2 – Proceso de las políticas públicas.....	49
Cuadro 3 – Propuesta de la antropología de las políticas públicas.....	51

LISTA DE MAPAS

Mapa 1 – Mapa del hambre.....	23
Mapa 2 – Mapa con destaque al municipio de Japorã/MS, en donde se encuentra la Tierra Indígena Porto Lindo/Jakarey.....	29
Mapa 3 – Mapa de la reserva Porto Lindo.....	30
Mapa 4 – Reserva Porto Lindo y junto al área de retomada Yvy Katu.....	32

LISTA DE FOTOGRAFIAS

Fotografía 1 – El niño y el altar de maíz de Yvy Katu.....	53
Fotografía 2 – Cultivo de mandioca dentro Porto Lindo.....	61
Fotografía 3 – Plantas de mandioca “seda” y de mandioca “amarilla”.....	61
Fotografía 4 – Cultivo diversificado, con especies tradicionales, en Yvy Katu.....	63

SUMARIO

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN.....	19
1.1. ASISTENCIA ALIMENTARIA EN BRASIL	21
1.2. LA TIERRA INDÍGENA PORTO LINDO Y EL TEKOKHA YVY KATU	29
1.3.. METODOLOGÍA	33
1.3.1. Diseño de la investigación	33
1.3.2. Análisis de datos.....	Erreur ! Signet non défini.
CAPÍTULO 2. REFERENCIAL TEÓRICO Y CONCEPTUAL.....	36
2.1. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL CAMINO DE LAS MULTINACIONALES	37
2.2. SOBERANÍA ALIMENTARIA, COMIDA PARA TODOS	38
2.3. CULTURA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	41
2.4. NOCIONES DE CULTURA Y EL TEKOKH ARANDÚ GUARANÍ	44
2.5. EL IMPACTO DE LA COMIDA DEL “BLANCO” EN LAS COMUNIDADES INDÍGENAS.....	46
2.6. POLÍTICAS PÚBLICAS: EL SIMBOLISMO Y LA CATEGORIZACIÓN	47
CAPÍTULO 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	53
3.1. EL SIGNIFICADO DEL TEMBI’U PIRO’Y PARA LOS GUARANÍ ÑANDEVA.....	53
3.2. PATRONES DISCURSIVOS SOBRE EL TEMBI’U PIRO’Y Y PRÁCTICAS ALIMENTARIAS FAMILIARES.....	56
3.4. PERCEPCIÓN DE LA COMUNIDAD SOBRE EL PAPEL DE LA CESTA BÁSICA EN SU ALIMENTACIÓN	64
CONSIDERACIONES FINALES	68
REFERENCIAS	70
APENDICES.....	75
APÉNDICE A – TERMO DE CONSENTIMIENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE	75
APÉNDICE B – TRANSCRIPCIÓN DEL DIARIO DE CAMPO	77
APÉNDICE C. ENTREVISTAS TRADUCIDAS IN EXTENSO.....	81
ENTREVISTA A LEILA ROCHA, LÍDER DEL TEKOKHA YVY KATU, 55 AÑOS, 7 DE FEBRERO DE 2018.....	81
ENTREVISTA A CARLOS VILHALVA, ANTIGUO CACIQUE/CAPITÁN DE LA COMUNIDAD, 76 AÑOS.....	87
ENTREVISTA A DOÑA ROSA RODRÍGUEZ, REZADORA DE YVY KATU	90
ENTREVISTA A ALEJANDRA BRÍTEZ, POBLADORA DE PORTO LINDO	93
ENTREVISTA A OSVALDA VILHALVA, POBLADORA DE PORTO LINDO.	94
ENTREVISTA AL CACIQUE DE PORTO LINDO, ROBERTO MARTINS.....	96

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN

En cultura Guaraní la comida está presente en el cotidiano y cobra aún mayor importancia en los espacios de aprendizaje tradicional y de los ritos espirituales. Es así como el “Avati” (maíz), ocupa un lugar privilegiado dentro del altar del *Nemongarai* (ritual utilizado en algunos casos para sanación y en otros como bautismo para los más jóvenes en donde se les son revelados sus nombres indígenas “*Tera ka’aguy*”. Dentro de esa cosmovisión se encuentra el llamado “*Tembi’u piro’y*”, concepto guaraní que literalmente significa “comida fresca”. Según las palabras del líder Roberto Carlos, de la comunidad Porto Lindo, es “la comida buena” no solo para el cuerpo físico, sino también para el espíritu. “El *tembi’u piro’y* se trata de una comida que no está salada en exceso, no es pesada porque no tiene gorduras y, por tanto, es de fácil digestión” (MARTINS, 2017). Tal como lo explica lo menciona durante la entrevista la líder espiritual y antigua pobladora de Yvy Katu, Rosa Rodríguez:

Mi abuelo me decía antes y yo eso creo. Esa comida de los blancos “ndaipiro’yi” (no es fresca) y nuestra comida “ipiro’y” [es fresca] y ahora ya no la comemos más. Los nuestros de ahora si tienen niños ya no los amamantan, lo dulce no más luego le dan de comer, y esa comida que se frita, eso no es fresco, eso de balde se le enseña a los niños y es cierto luego había sido. Después yo me pongo a mirar a los niños, se enferman, algunos no maman, no quieren mamar y así es ahora (RODRIGUEZ, 2017).

Pero cuando hablar del *tembi’u piro’y* ellos van más allá de aquellos alimentos saludables por los ingredientes que contienen, sino también tiene que ver la forma y los tiempos que toma prepararlos. Además, el consumo y la elección de estos alimentos eran indicados por los líderes espirituales o rezadores, a quienes en sus “sueños” les son revelados lo que debían comer el día siguiente. Es importante acotar que en este contexto el significado de la palabra “sueño” tiene que ver más con el estado de meditación, es decir, el líder espiritual puede o no estar durmiendo cuando ocurren estas revelaciones, y en el pasado lo más común era que se encontrara en la casa de rezos.

Esta es solo una de las significaciones que se le puede dar a la idea “buena comida”. Esa diversidad conceptual ya ha sido unidad de análisis de investigaciones científicas, como en el caso de Yuyama et. al. (2008, p. 58), quien desarrollo un estudio en las comunidades indígenas del Amazonas, donde la autora analiza la percepción de la comida local en relación a la Escala Brasileña de Inseguridad Alimentaria (EBIA). Para el pueblo Kulina, por ejemplo, la buena comida es sinónimo de “carne de buey con fideos, arroz, gallina, harina, carne cocinada...”; mientras que para el pueblo Kanamari se traduce en “poder comer todos los días, la comida nueva que se

acabó de hacer, porque no da dolor de barriga, la piña, el melocotón, el aguacate, las frutas tradicionales, el açai después de comer carne...”.

Reconociendo esa pluralidad existente, la presente tesis se enfocará en analizar la percepción de los Guaraní *Nandeva* de Porto Lindo, de Mato Grosso do Sul – Brasil, sobre el programa de provisión de canastas básicas desarrollado por el Estado. Este programa forma parte de una serie de acciones emprendidas por el gobierno con la intención de asegurar el derecho a la alimentación adecuada a las poblaciones más vulnerables, entre las que se encuentran los pueblos indígenas.

Para la *Food First Information and Action Network* – FIAN (2013), la dependencia a programas de emergencia, como las canastas básicas, se constituye una violación a la promoción del Derecho Humano a la Alimentación y Nutrición Adecuadas (DHANA). La provisión de programas asistenciales debe crear condiciones concretas y efectivas para la emancipación y el empoderamiento de los titulares de estos programas, para que puedan recuperar la capacidad de alimentarse y tener acceso a otros derechos por cuenta propia, cuando sean capaces de hacerlo. Por tanto, este estudio busca responder cómo los miembros de la aldea “*Porto Lindo*” de Mato Grosso do Sul, Brasil, perciben el papel que desempeña la cesta básica en la comunidad, para de este modo analizar de qué manera esta política se relaciona con los conceptos teóricos de seguridad y soberanía alimentaria, a partir de la perspectiva de la antropología de la alimentación.

Dentro de ese marco, el objetivo general busca analizar la percepción de los actores de la comunidad respecto a la política de provisión de canastas básicas. Para ello establecí cuatro objetivos específicos: detallar cómo los miembros de la comunidad definen *tembi’u piro’y*; contrastar los patrones discursivos sobre el *tembi’u piro’y*, con las prácticas de las familias en relación a la alimentación; entender quiénes en la comunidad promueven y practican el *tembi’u piro’y* y registrar cómo los miembros de la comunidad entienden el papel de la canasta básica en su alimentación. En cuanto a la estructura, este trabajo está dividido en tres capítulos, el primero introductorio; el segundo, teórico; el tercero, de análisis y discusión de los resultados; para, finalmente, pasar a las consideraciones finales. En el anexo incluyo dos de las notas de campo y la transcripción de las entrevistas in extenso, que las traduje pasando de la mezcla entre el guaraní y el portugués utilizados por los indígenas, al español paraguayo. La decisión de colocar el contenido de las entrevistas en su totalidad se debe a que considero que las mismas merecen ser documentadas y publicadas, para de esta manera dar mayor visibilidad a las voces de los protagonistas.

1.1. ASISTENCIA ALIMENTARIA EN BRASIL

Según Castro (2010), la asistencia alimentaria en Brasil, a nivel de políticas públicas emprendidas por el Estado Federal, comenzó de forma incipiente en la década de 1930. Uno de los principales hitos se dio en el 1939, con la creación del Servicio de Alimentación dentro del *Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários* (IAPI), dependiente del entonces *Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio* (MTIC). Desde esta institución se implementó la política de alimentación a nivel país, que tenía como dos componentes principales la alimentación y la educación. Al año siguiente ese servicio fue ampliado para convertirse en el *Serviço de Alimentação da Previdência Social* (SAPS), a través del decreto-ley N°. 2.478 del 5 de agosto de 1940. Según el documento, el objetivo de este organismo era mejorar la alimentación del trabajador, para que de ese modo tuviera mayor rendimiento orgánico y la resistencia al trabajo. Esto se lograría mediante la progresiva nacionalización de los hábitos alimentarios. En 1962 este servicio fue extinto y sus funciones fueron transferidas a la entonces creada *Companhia Brasileira de Alimentos* - COBAL (CASTRO, 2010, p. 27).

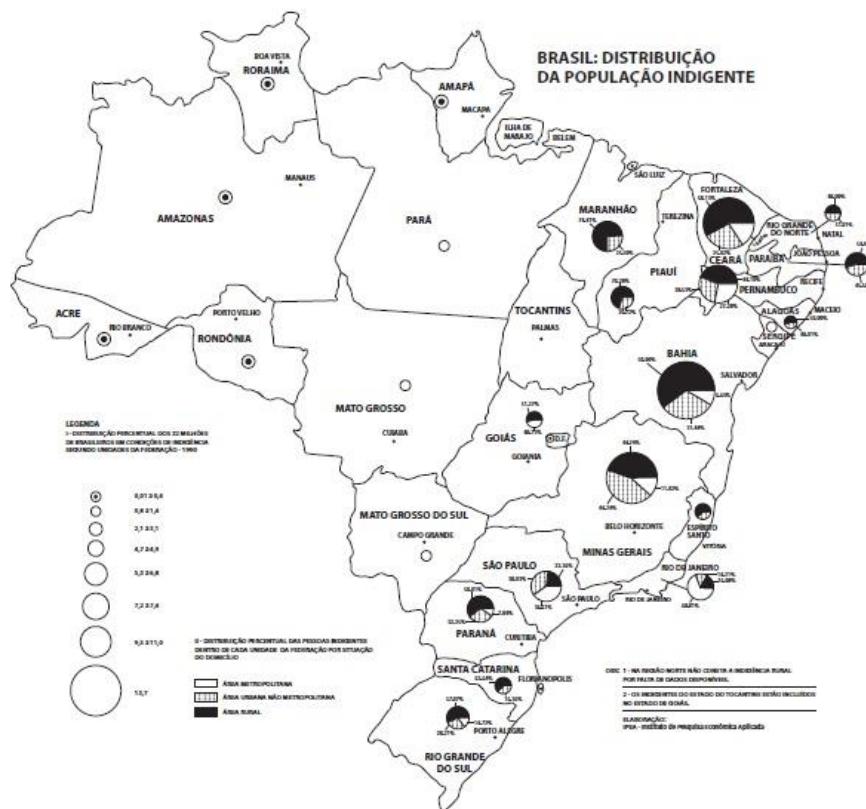
Con la creación de la *Comissão Nacional de Alimentação* (CNA) la cuestión alimentaria pasó a estar a cargo del Ministerio de Salud. Durante este periodo fue creado el primer *Plano Nacional de Alimentação e Nutrição* (PNAN). En 1972, el CNA fue reemplazado por el *Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição* (INAN), que operó hasta 1997. De ese modo la asistencia alimentaria fue responsabilidad del sector salud hasta los años noventa. En todo ese periodo la respuesta al hambre y a la desnutrición fue la implementación de programas de emergencia. Además, los planes ponían foco en la educación alimentaria, porque consideraban que la desnutrición podría ser vencida con la promoción de las reglas básicas de una alimentación adecuada (CASTRO, 2013, p. 28).

En 1972 se aprueba el II *Programa Nacional de Alimentação e Nutrição* (PRONAN), dentro del cual se establece el uso de alimentos básicos dentro de los programas de alimentación, así como también, el apoyo a los agricultores para elevar la renta de las familias de zonas rurales. Dentro de este programa, en los noventa fue promovida la distribución de canastas básicas de alimentos, de forma complementaria al programa de merienda escolar.

El concepto seguridad alimentaria ya es utilizado en 1993, cuando se publica el "*Mapa da Fome: Subsídios à Formulação de uma Política de Segurança Alimentar*". Este documento fue desarrollado por el Instituto de *Pesquisa Econômica*

Aplicada (IPEA), fundación pública vinculada a la Secretaría de *Planejamento, Orçamento e Controle da Presidencia da República*, y que sigue vigente en la actualidad. En él se plasma la primera definición de seguridad alimentaria planteada por la FAO, como el acceso de todas las personas, en todos los momentos, a una alimentación suficiente para una vida activa y saludable. En esa ocasión el IPEA proporcionó dos mapas, el primero permitía dimensionar la gravedad del problema de la insuficiencia alimentaria en el Brasil, desglosado por áreas metropolitanas, urbanas y rurales de cada unidad de la Federación. El segundo exponía los datos sobre la distribución de la producción nacional de granos alimenticios. Además en el mismo documento, la fundación también planteaba propuestas iniciales para cuatro cuestiones por considerarlas de prioridad inmediata, (1) la reducción de los precios de los productos que componen la cesta básica, (2) la descentralización de la merienda escolar, (3) la implantación de un programa de atención a la desnutrición, (4) la revisión y la ampliación del Programa de Alimentación del Trabajador (PELIANO, 1993, p. 5).

Mapa 1 – Mapa del hambre.



Fuente: Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA).

Es importante reflexionar sobre el concepto de pobreza teniendo en cuenta las particularidades de los pueblos indígenas. Para evaluar la pobreza, el estudio del IPEA utilizó como indicador el acceso a renta de las familias que les garantiza, en la mejor de las hipótesis, la compra de una canasta básica de alimentos, capaz de satisfacer sus necesidades nutricionales (PELIANO, 1993, p. 5). Actualmente existen propuestas más adecuadas para la medición de la pobreza indígena específicamente, en el que se analiza también el concepto de bienestar e incorporando indicadores cualitativos. Estas proposiciones hablan de triangular la información, a partir de la combinación de objetivos con indicadores subjetivos, como ser, la percepción de los integrantes de las comunidades sobre la situación, la provisión de servicios, el acceso a la justicia, la participación política, la autonomía y, por sobre todo, la incorporación de sistemas de información geográfica para evaluar la calidad, aptitud o suficiencia de las tierras indígenas y los recursos naturales (RENSHAW y WRAY, 2004, p. 7). Me refiero entonces a un enfoque más próximo al concepto de “Buen vivir” (*Sumak Kawsay* en quichua, *Suma Qamaña* en aymara), o a la “Tierra sin mal” de los guaraníes. Estas perspectivas se basan en los saberes ancestrales a partir de las cuales se deben orientar las acciones de gobierno y el modelo de desarrollo. Tal como lo plantearon en el artículo 14 del capítulo segundo de la Constitución ecuatoriana en el 2008, para referirse al derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir (BRETÓN, 2013, p.72).

Ahora bien, volviendo al caso brasilero, un mes después de la publicación del “mapa del hambre”, fue publicado el “Plan de combate al hambre y a la miseria – Principios, prioridades y mapa de acciones de gobierno”, también elaborado por el IPEA. Para Pereira y Castro (1993, p. 106), este plan fue un intento por sistematizar, para los diversos ministerios, propuestas de intervención con vistas a la erradicación del hambre y la miseria. Para ello se crea el *Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional* (CONSEA), del que formaban parte los ministros de Estado y representantes de varios sectores de la sociedad civil. Dentro de este contexto, las principales acciones implementadas fueron la distribución descentralizada de leche para niños y madres gestantes en situación de riesgo nutricional, descentralización de la distribución de la merienda escolar y distribución de alimentos a las familias afectadas por la sequía. De ese modo la respuesta al hambre estructural seguía siendo básicamente políticas compensatorias, con el énfasis en la distribución de alimentos.

Esta característica puede merecer dos lecturas. La primera, positiva, subraya que

esa distribución rompió la inercia secular de la sociedad brasileña frente al problema del hambre y, paralelamente, permitió dar una respuesta, por lo menos parcial y de cortísimo plazo, al flagelo de la falta de alimentación de las poblaciones miserables. La segunda lectura enfatiza el lado negativo de esa concentración de políticas compensatorias: no se utilizó la movilización de la sociedad civil, y la influencia lograda, por el CONSEA en la acción gubernamental, para la formulación de políticas que generasen cambios estructurales que permitiesen reducir la necesidad de políticas compensatorias (PELIANO, 1994 apud PELIANO, 2010, p. 36).

Más adelante fueron implementadas otras políticas públicas que tenían por objetivo frenar el hambre en Brasil, fue el programa “Comunidade Solidária”. Este programa fue creado a través del Decreto N° 1.366/1995, y se enfocó principalmente en el combate a la pobreza. En primer lugar proponía la creación de una agenda básica en la que estaban incluidos los programas de acuerdo a su capacidad de impacto en el mejoramiento de la calidad de vida de la población en situación de pobreza. Como segundo punto se proponía que las acciones se concentren en los municipios más carenciados de cada estado. En tercer lugar se deberían lograr asociaciones estratégicas en diferentes niveles de gobierno y sociedad para potenciar los resultados de la lucha contra la miseria (COMUNIDADE SOLIDARIA, 1997, p. 5).

La agenda básica de “*Comunidade Solidaria*” estuvo compuesta por 16 programas federales, en seis áreas de acción (reducción de la mortalidad infantil, alimentación, apoyo a la educación básica, vivienda y saneamiento, generación de empleo, renta y cualificación profesional, y fortalecimiento de la agricultura familiar). Dentro del eje “alimentación” se destacan la distribución de canastas de alimentos y la merienda escolar. El Programa de Emergencia para la Distribución de Alimentos (PRODEA) estaba a cargo de la Compañía Nacional de Abastecimiento (CONAB), del entonces Ministerio de la Agricultura y Abastecimiento (MAA). Entre 1995 y 1997 la distribución de canastas de alimentos se quintuplicó, pasando de 3 millones de canastas en 1995 a 15 millones en 1997. En 1998 fueron atendidas cerca de un millón y medio de familias en situación de pobreza extrema, las cuales eran principalmente familias indígenas y de trabajadores rurales sin tierra (COMUNIDADE SOLIDARIA, 1997, p. 18-19).

En el año 2003 el programa “Comunidade Solidária” fue sustituido por el programa “Fome Zero”, liderado por el Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário, durante el mandato de Luiz Inácio Lula da Silva. Según sus propulsores, esta propuesta fue creada para combatir el hambre y sus causas estructurales, que generan exclusión social y para garantizar la seguridad alimentaria de la población brasileña, a través de un conjunto de políticas públicas y de la construcción participativa de una Política Nacional

de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CASTRO, 2010, p. 23). Esto a través del involucramiento de las tres esferas de gobierno (federal, estadual y municipal) y todos los ministerios. De acuerdo al sitio del programa, en el 2003 existían unos 44 millones de personas amenazadas por el hambre. Las metas del programa eran la implementación de restaurantes populares; la realización de ferias de alimentos e inversiones en las huertas y cocinas comunitarias; la entrega de la merienda escolar en el preescolar, en las guarderías y en las escuelas indígenas; la distribución de canastas básicas a grupos específicos, en los asentamientos, a los sin tierra, quilombolas e indígenas; la asociaciones entre órganos nacionales y locales del servicio de registro civil gratuito; la creación del programa de adquisición de alimentos de la agricultura familiar; la realización de convenios para la implementación del programa de adquisición e incentivo a la distribución de leche; la realización de convenios para la construcción de cisternas; y la creación del banco de alimentos para la reducción del desperdicio de la comida (TAPAJÓS, RODRIGUES & PINHEIRO, 2003, p. 50)

En el ámbito legislativo, en el 2006, la seguridad alimentaria pasa a ser contemplada en la Ley 11.346, por la que se crea el Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional – SISAN. Esta institución fue creada con el principal objetivo de asegurar el derecho humano a la alimentación adecuada y suficiente. De este modo se estableció de qué manera estaría compuesto el SISAN y la manera en la que serían implementadas las políticas relacionadas con la alimentación, que debían ser formuladas por el sector público, con la participación de las organizaciones civiles. Además, esta disposición establece que las acciones relacionadas a la nutrición de la población deben tener en cuenta las dimensiones ambientales, culturales, económicas, regionales y sociales.

En el artículo 4 de esta ley se hace hincapié en la necesidad de asegurar las condiciones de acceso a los alimentos por medio de la producción, especialmente a través de la agricultura familiar. Otras de las condiciones que el SISAN debe garantizar para satisfacer las necesidades alimentarias de la población es la capacidad de procesamiento, industrialización, comercialización, provisión y distribución de los alimentos. En este mismo apartado la ley destaca el acceso al agua, al empleo y a la redistribución de los ingresos; la conservación ambiental y el uso sostenible de los recursos; la promoción sanitaria, la garantía de la calidad biológica, sanitaria, nutricional y tecnológica de los alimentos. Siguiendo esta línea, el documento también destaca la producción de conocimiento y el acceso a la información, como herramientas para la

implantación de políticas participativas y de estrategias sostenibles, en torno a la producción, comercialización y el consumo, en el marco del respeto a la multiculturalidad existente dentro del territorio brasileiro. En su artículo 5 sostiene que los países deben tener la libertad absoluta para tomar sus propias decisiones con relación al sistema de producción y consumo de alimentos, de modo a garantizar el derecho a la alimentación adecuada, la seguridad alimentaria y nutricional (GORDILLO & MÉNDEZ, 2013, p. 29).

En el afán de lograr la seguridad alimentaria dentro de las comunidades indígenas de Brasil se reforzaron las prácticas de políticas de asistencia inmediata, entre ellas la Bolsa-Familia y la Cesta Alimentar Indígena. Es importante reconocer que estas acciones han frenado la muerte por hambre de una parte de la población indígena, pero no es suficiente para garantizar los derechos, ya que para ello deben ir acompañados del derecho al territorio, a la seguridad y a la no discriminación, etc. Sí, estas acciones han ayudado a mitigar el hambre crónica, pero no así el hambre estructural, ni la inseguridad alimentaria que persiste en estas comunidades. Con un índice GINI¹ de 51,4 en el 2015, Brasil aún precisa hacer frentes numerosos desafíos para convertirse en una sociedad más justa e inclusiva. Dentro de ese contexto de injusticia social, los programas de asistencia directa han demostrado ser ineficientes a la hora de combatir la pobreza estructural, dentro de la cual las comunidades indígenas son las más afectadas.

En el mismo informe de la FIAN se señala que los alimentos que componen las canastas básicas son muy diferentes a los producidos y consumidos por estos pueblos, lo que demuestra la violación a la obligación de proveer alimentos que respeten los hábitos y la cultura alimentar de estos pueblos. La composición de las canastas básicas varía de acuerdo a la institución que se encarga de proveerlas. Sin embargo, tienen una característica en común: contienen solo aquellos alimentos que la sociedad occidental considera básicos para la supervivencia, como por ejemplo, arroz, feijão (palabra del idioma portugués para referirse a una variedad de la especie comestible *Phaseolus vulgaris*, que puede traducirse al español como frijol, frejol, habichuela, caraota, judía, alubia o poroto), aceite, harina blanca, sal, azúcar, café, entre otras (FRANCESCHINI, 2016).

1.1. CONTEXTO DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS

La población indígena de Brasil, según el censo del 2010, está compuesta

¹ El Coeficiente de Concentración de GINI es uno de los índices más utilizados en el estudio de la desigualdad dentro del campo estadístico. Se define como el cociente de las diferencias entre la línea de equidistribución y los valores de la curva de Lorenz (MEDINA, 2001:17-18).

por un total de 896,9 mil personas. La mayoría de ellos reside en la región norte, en donde se contabilizó un total de 342 mil indígenas (48,7%). Si comparamos estos datos con los índices de pobreza, desarrollados a partir de los resultados socioeconómicos del IBGE y mediante los criterios establecidos por el Banco Mundial, vemos que las regiones Norte y el Nordeste son las más pobres a nivel país. Es decir, en el Brasil la mayor parte de la población indígena se concentra en las regiones más pobres.

Esta percepción se ve reforzada por otro dato presentado por el *Instituto Brasileño de Geografía y Estadística* (IBGE), en relación a la localización de domicilios. El instituto indica que la pobreza tiene mayor incidencia en el interior que en las capitales, y a nivel global, un 80% de las familias más pobres se encuentran en las áreas rurales. Si comparamos con la población indígena vemos que solo un 36,2% de esta población reside en áreas urbanas, mientras que el 63,8% en áreas rurales. Es decir, las poblaciones indígenas forman parte de las comunidades más pobres, por lo cual, son las que precisan de las políticas públicas de asistencia social, en los aspectos más básicos para la vida, como ser la asistencia alimentaria.

Ahora bien, al momento de estudiar a los pueblos indígenas como pueblos con características propias, un elemento central a considerar es la condición jurídica de uso o posesión de sus tierras. Ya que tanto las características socioeconómicas, así como el acceso o no a las políticas públicas varían entre los indígenas que residen en las ciudades o en tierras no regularizadas, y aquellos que viven en las reconocidas por el Estado con sus tierras ancestrales, tal como lo presenta el informe de la FIAN, fuera de las reservas, ellos [los Guaraní-Kaiowa] no tienen acceso a agua potable, comida o plantas medicinales. Muchos prefieren vivir en campamentos provisorios al costado de las grandes rutas (FIAN, 2013, p. 2).

Para el Censo del 2010, fueron consideradas tierras indígenas aquellas que ya habían sido declaradas, homologadas, regularizadas y en proceso de adquisición como reserva indígena hasta el 31 de diciembre de ese año. Según el informe final de dicho censo, el Estado de Mato Grosso do Sul (MS) se destaca porque la mayor parte de su población indígena se encuentra residiendo dentro de las tierras indígenas.

El proceso de regularización de la tierra indígena comienza con la identificación y delimitación, continúa con la demarcación física, la homologación, para finalmente, ser registradas. Para la Funai existen otras fases intermedias como la publicación, el *contraditório* administrativo y la retirada de ocupantes no indígenas, con pago de indemnizaciones consideradas de buena fe (FUNAI, 2014, n.p.). El procedimiento

rige por la Constitución Federal y por el decreto Nº 1.775, del 8 de enero de 1996. Solo las reservas indígenas están exentas de este proceso².

En cuanto a las demás tierras en disputas deben pasar por una primera etapa que consiste en la realización de estudios antropológicos, históricos, cartográficos y ambientalistas que fundamentan la delimitación de la tierra indígena. En un segundo momento las tierras son catalogadas como “delimitadas”, cuando los estudios han concluido, ya fueron publicados en el *Diário Oficial da União* (DOU) por la FUNAI y se encuentran en análisis por el Ministerio de Justicia, para la expedición de la declaración de propiedad tradicional indígena. Posteriormente pasan a ser “declaradas”, cuando ya ha sido expedida la declaración y la demarcación ya fue autorizada. El siguiente momento sus límites deben ser homologados por la Presidencia de la República, para finalmente ser regularizadas, figurando en el Registro en nombre de la Unión y en el *Serviço do Patrimônio da União* (SPU).

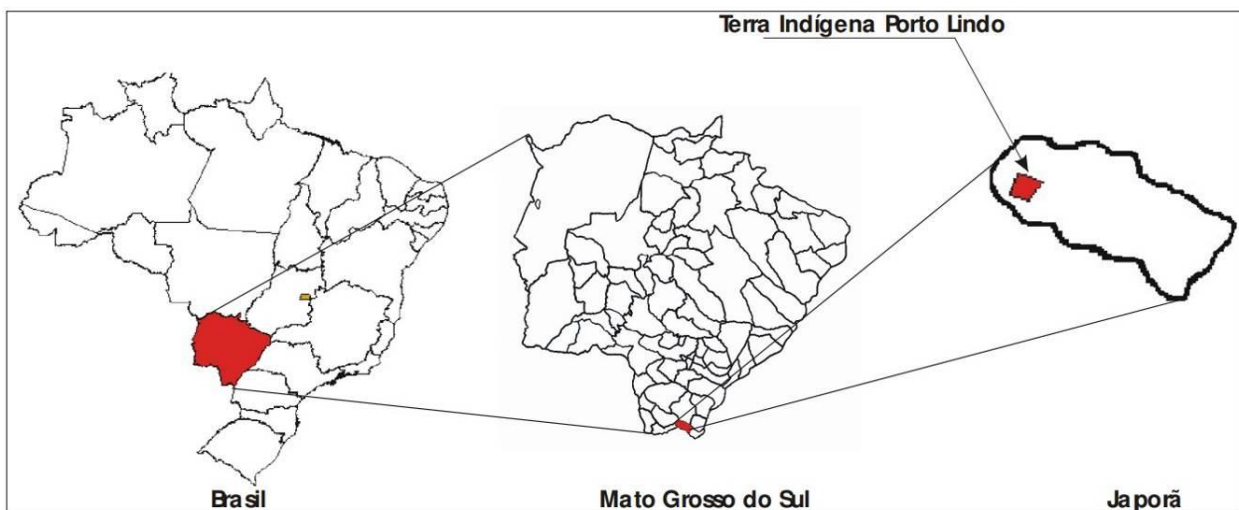
Las primeras reservas indígenas fueron creadas entre 1915 y 1928 por el *Serviço de Proteção aos Índios* (SPI), instituido por el Decreto nº 8.072, como dependencia del *Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio* (MAIC), con el que se pretendía brindar asistencia a todos los indígenas del territorio nacional (Oliveira, 1947). Pero la instauración de las reservas no se trataba de un simple mecanismo a través del cual el Estado podría garantizarle cierta protección, sino que era una forma de tutelar a esta población hasta que superasen su condición “transitoria” y se integrasen al sistema económico del Estado-Nación, ya sea como agricultores o como trabajadores rurales. Esto se refleja en las acciones que eran ejecutadas por el SPI a través de la escolarización, la introducción de tecnologías agrícolas, la enseñanza de técnicas pecuarias, además de la reglamentación para la participación de los indígenas en los trabajos de conservación de las líneas de telégrafo (LIMA, 1987). Además, el motivo más fuerte para la creación de las reservas era el de liberar las tierras ocupadas por ellos para cederlas a la oligarquía agraria brasilera, lo que posteriormente desencadenó constantes conflictos entre indígenas y productores rurales, ya que los primeros, al no tener tierras suficientes y de calidad, y al reconocer esos territorios como originalmente suyos, comenzaron las acciones de “retomada” o recuperación, escenarios en los cuales fallecieron varios líderes indígenas debido a la represión policial.

² Las reservas indígenas, creadas a partir de la ley 6001-73 del Estatuto do Índio, son aquellas tierras donadas por terceros, adquiridas o desapropiadas por la Unión, que no se confunden con las de propiedad tradicional.

1.2. LA TIERRA INDÍGENA PORTO LINDO Y EL TEKOKHA YVY KATU

La tierra indígena Porto Lindo es una reserva que ha sido demarcada por el gobierno estadual a través del decreto N° 835 del 14 de noviembre de 1928, con una extensión total de 2 mil hectáreas. En 1940, la Dirección de Tierras y Obras Públicas otorgó el Título Definitivo de Propiedad, el cual fue registrado en la comarca de *Amambai* en 1965. Posteriormente, en 1988, a través de un convenio entre la FUNAI y el Departamento de Tierras y Colonización – TERRASUL del Estado de MS, la reserva fue ampliada otorgándose unas 1.648 hectáreas. Esta disposición fue homologada por el Decreto N° 302 del 29 de octubre de 1991 y fue registrada en la Comarca de Mundo Novo en 1993 y en la *Superintendência do Patrimônio da União* del Estado de Mato Grosso do Sul (SPU/MS) en 1994.

Mapa 2 - Mapa con destaque al municipio de Japorã/, en relación a la TI Porto Lindo



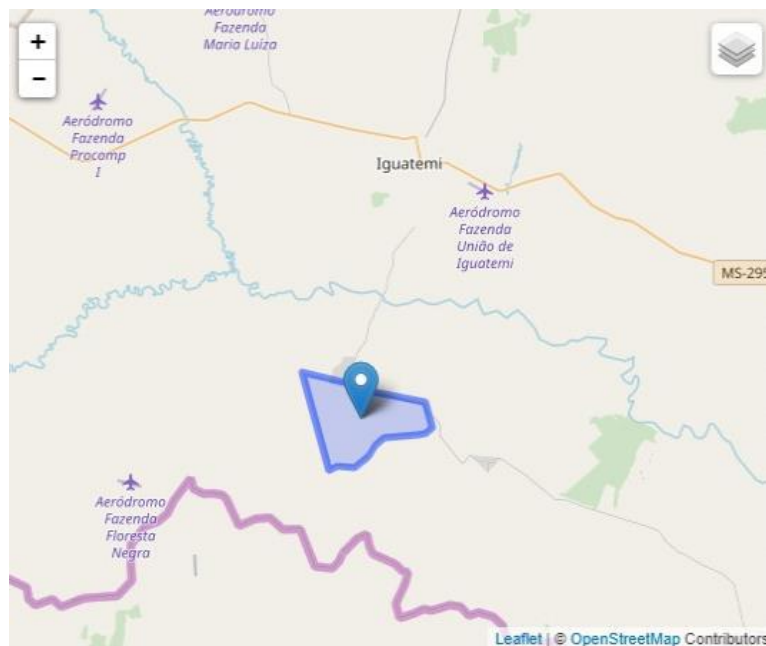
Fuente: LANDA, 2015, p. 61.

Según los registros de la FUNASA, el crecimiento poblacional en la comunidad de Porto Lindo se produjo de manera exponencial, pasando de 2.300 en 1999 para 3.661 en 2004 y alrededor de 5.500 entre el 2017 y 2018. Según el censo del IBGE, en el 2010 la población de Porto Lindo era de 3.919 habitantes. Según este mismo documento, un total de 1.859 declararon no tener un ingreso mensual, mientras que unas 275 personas dijeron ganar la mitad de un salario mínimo al mes, unas 295 sostuvieron que perciben más de la mitad hasta un salario mínimo mensualmente, mientras que 47 afirmaron ganar entre uno a dos salarios mínimos y los 16 restantes dijeron que perciben más de dos salarios mínimos. En cuanto a los domicilios, el IBGE registró que un 86,4% de la población posee domicilios permanentes, frente a un 13,6% que vive en oca (casa con características tradicionales guaraníes) o maloca (casas muy precarias). De entre el

total de viviendas un 66,1% poseen energía eléctrica. En cuanto al acceso al agua, un total de 649 hogares tienen acceso a la red general, 79 utiliza el agua de pozo o de nacientes dentro de la aldea y 40 de los ríos, estanques, lagos o arroyos

El aumento demográfico trajo como consecuencia inmediata la escasez de tierra disponible, reduciéndose los espacios a los que podía acceder cada familia extensa. Además del aumento poblacional, también comenzó el disgusto de los integrantes de la comunidad que no estaban de acuerdo con los proyectos y políticas públicas que comenzaban a ser implementadas y que proponían la modificación de las antiguas formas de producción, además de la creciente intromisión de la política partidaria. Otro aspecto, que fue planteado por los pobladores de *Yvy Katu* durante conversaciones informales, fue la introducción de iglesias protestantes y neo pentecostales, a las que muchos líderes se oponían, pero que finalmente se instalaron y se multiplicaron en poco tiempo. En diciembre del 2003 iniciaron el movimiento por la recuperación, o “*retomada*” como se lo denomina en portugués, del *Tekoha*³ *Yvy Katu*. Los indígenas reclamaron como suyas unas 9.461 hectáreas que incluyen los arroyos de *Guassori* y *Jacareí* hasta la confluencia con el río *Iguatemi* (MURA, 2002). Esas tierras estaban divididas en unas 14 propiedades, y para recuperarlas los indígenas se instalaron en la entrada de las haciendas *São Jorge*, *Paloma* y *Remaso Guaçu*.

Mapa 3 – Mapa de la reserva Porto Lindo



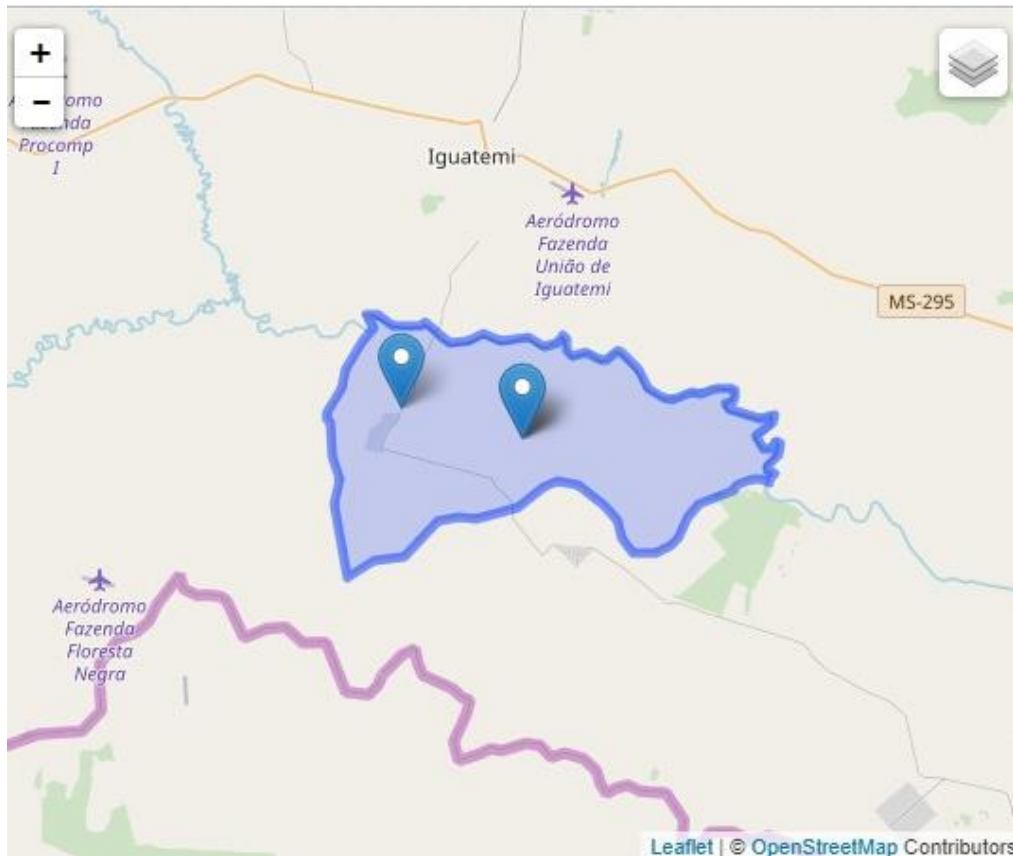
Fuente: http://www.funai.gov.br/terra_indigena_3/mapa/index.php?cod_ti=36701

³ *Tekoha* es el lugar en donde los guaraníes pueden habitar de acuerdo a sus modos propios de vida, desarrollar y preservar su cultura, “el lugar en donde somos lo que somos” (MELIÁ, 2015).

En enero fue presentado el laudo antropológico con el que se justificaba el reconocimiento de estas tierras indígenas, a través de la Ordenanza N° 1.289, de 4 de julio de 2005, que "...declara, como de tenencia permanente del grupo indígena guaraní ñandeva, la Terra Indígena Yvy Katu, con superficie aproximada de 9.454 hectáreas, localizadas en el municipio de Japorã en el Estado de Mato Grosso do Sul" (SUPREMO TRIBUNAL FEDERAL, 2004). Por su parte, el Ministerio Público Federal exigió la suspensión de las acciones de reintegración de propiedad en favor de los propietarios de las estancias, ordenando a la FUNAI que las comunidades indígenas desocuparan el área en conflicto, en un máximo de hasta tres días útiles, con una multa diaria R\$ 2.000 (dos mil reales), contemplado en los artículos 14, párrafo único, y 461 del código procesal civil brasileiro. Si al finalizar ese plazo no era cumplida la decisión, el oficial de justicia, con auxilio de la policía federal, debería realizar la inmediata desocupación de las propiedades. La respuesta fue un recurso presentado ante el Tribunal Regional Federal, 3ª región, en São Paulo, por el entonces procurador de la República, Ramiro Rockemback. Con esto se logró la suspensión de la decisión anterior y que se estableció que el área pretendida fuera delimitada conforme consta en la constitución, en un plazo de 20 días para la creación de comisiones con representación indígena que tendrían que aguardar en las entradas de las granjas.

En el 2005, el Ministerio de Justicia falló a favor de las comunidades indígenas declarando la posesión permanente de los guaraníes. A pesar de ello los indígenas de *Yvy Katu* tuvieron que seguir resistiendo el restablecimiento ilegal y forzado de los productores de agricultura extensiva de la zona, por la falta de demarcación del territorio (FIAN, 2013). Más adelante, en octubre del 2018, el juez federal Bruno Barbosa Stamm, de la 1ª Vara Federal de Naviraí (MS), condenó tanto a la Unión, como a la Funai por el retraso en la demarcación de las tierras de *Yvy Katu*, y ordenó el pago por daños morales colectivos de una multa de R\$ 4 millones (cuatro millones de reales). La sentencia dio un año para la conclusión del proceso de demarcación, con una pena de multa diaria de R\$ 3 mil (tres mil reales) y el plazo va hasta octubre del 2019 (CONSULTOR JURÍDICO, 2018). Actualmente la FUNAI cuenta con un mapa de las tierras de *Porto Lindo*, junto con el área de retomada de *Yvy Katu*.

Mapa 4 - Reserva Porto Lindo, junto al área de retomada Yvy Katu.



Fuente: http://www.funai.gov.br/terra_indigena_3/mapa/index.php?cod_ti=36702

El proceso aún continúa y los indígenas continúan aguardando la homologación por la Presidencia de la República, última etapa de todo el proceso que comenzó en 1982 (SÁNCHEZ, 2019). Sin embargo existe mucha incertidumbre y gran preocupación dentro de las comunidades indígenas porque en una de sus primeras medidas de gobierno, el actual presidente del Brasil, Jair Bolsonaro, fue la de transferir las delimitaciones de las tierras indígenas de la FUNAI y del *Ministério da Justiça* al *Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*. De hecho, Bolsonaro se posicionó en contra de la demarcación de las tierras indígenas en más de una oportunidad. Poco después de haber sido electo afirmó en una entrevista en el programa “Brasil Urgente” de TV Bandeirantes, que “... en lo que depende de mí, no se tendrán más demarcaciones de

tierra indígena [...] Al final de cuentas, tenemos un área más que la región Sudeste demarcada como tierra indígena. ¿Y cuál es la seguridad para el campo? Un agricultor no puede despertar hoy y, de repente, tener conocimiento, vía ordenanza, que va a perder su hacienda para una nueva tierra indígena” (MOTA, 2018). De esta manera el mandatario se posicionó a favor de los terratenientes, desconociendo todo el proceso de reivindicación de los pueblos originarios.

1.3. METODOLOGÍA

1.3.1. Diseño de la investigación

Con un abordaje cualitativo, esta investigación de tipo exploratoria, utiliza las herramientas metodológicas de la etnografía y del análisis de contenido. Entre las técnicas utilizadas se encuentran las entrevistas semiestructuradas en profundidad a ocho integrantes de la comunidad con una duración de entre 30 minutos a 3 horas, que fueron desarrolladas a partir de tres preguntas abiertas: ¿Cómo era la alimentación antiguamente?, ¿cómo es ahora?, ¿era mejor antes o es mejor ahora?, ¿cuál es el papel de la cesta básica en la alimentación de la comunidad? Durante las entrevistas se utilizaron los idiomas guaraní y portugués, sin la necesidad de la intervención de un intérprete, salvo durante la entrevista a la rezadora de la comunidad “Rosa Rodriguez”, quien por su avanzada edad utilizaba un guaraní más antiguo, que fue traducido por la bióloga, docente indígena de la comunidad y estudiante de maestría, Kellen Vilhalva. Todas las entrevistas fueron grabadas con medios electrónicos, previo consentimiento de los entrevistados, y posteriormente fueron transcritas en su totalidad primero en el idioma original y luego traducido al español para la aplicación del método de análisis de textos.

Cuadro 1 – Participantes de la investigación y técnicas de recopilación de los datos.

Participantes de la investigación	Tipo de interacción	Instrumento	Lugar
Seis (6) pobladores de la comunidad de Porto Lindo.	Directa y sostenida.	Entrevistas cara a cara en profundidad, observación participante.	Hogar, cultivo, escuela.
Profesores y estudiantes	Observación, contactos casuales.	Observación simple, no estructurada.	Salas de aula.

10 integrantes de la familia anfitriona dentro de la comunidad.	Contacto recurrente.	Observación participante	Casa de Doña Agustina, matriarca de la familia.
Roberto Carlos Martins líder de la comunidad.	Contacto recurrente.	Entrevista, observación participante.	Domicilio, oficina, actos públicos.
Autoridades de Mato Grosso do Sul, rezadores de Yvy Katu, Ex comisaria de la Policía Federal, otros pobladores de la comunidad.	Contacto casual.	Observación participante.	Día del Nemongaraí (ritual de sanación y de asignación de nombre indígena a los niños de la comunidad).

Fuente: elaboración propia, basado en la propuesta de Wasserman and Clair (Charmaz 2014: 25).

Se optó por una muestra dirigida, sin tener en cuenta la representatividad poblacional ya que el estudio es exploratorio y busca entender significados e percepción cultural del problema. Para ello se tuvo en cuenta los criterios de edad, competencias lingüísticas, conocimientos sobre la alimentación tradicional y sobre el programa de canastas básicas⁴, la factibilidad de contacto para la concreción de la entrevista y la predisposición para participar de forma voluntaria en la investigación. Durante el desarrollo del trabajo de campo se llegó al punto en el que las respuestas resultaron repetitivas y redundantes por lo que se optó por culminar la etapa de entrevistas a profundidad. Esto se conoce, dentro del campo de la investigación cualitativa, como el principio de saturación de la información o redundancia informativa. La primera denominación proviene del Método de la Teoría Fundamentada y consiste en el criterio a partir del cual se finaliza el muestreo porque no se encuentran datos adicionales por los cuales el investigador pueda desarrollar propiedades de la categoría (GLASER y STRAUSS 1967, p. 61). Mientras que la “redundancia informativa” fue definida como el momento en el que el investigador comienza a escuchar los mismos comentarios una y otra vez, por lo que debe dejar de recopilar información y comenzar a analizar lo que

⁴ No se cuentan con datos fidedignos sobre la cantidad de canastas distribuidas en esta comunidad en particular.

recolectado (GRADY, 1998, p. 26).

De esta manera, fueron seleccionados el cacique (o capitán) de la aldea, a una líder femenina, a un ex cacique, a dos pobladoras antiguas no vinculadas directamente con el liderazgo comunitario, a dos líderes espirituales mujeres y a un docente indígena. Todos ellos seleccionados de acuerdo a sus habilidades comunicativas, conocimientos culturales y por ser referencias dentro de la comunidad. Entre las fuentes primarias se encuentran documentos de las políticas de alimentación, reportes oficiales, entrevistas, discursos, manuscritos, material fotográfico. Las secundarias son libros, artículos de periódicos, tesis, artículos académicos, documentales.

Durante el trabajo de campo se realizaron observaciones a partir de un guion que establece el siguiente esquema: Diario N^o, Fecha, Hora, Personas involucradas, Relato del caso, Descripción de las actividades/preguntas planteadas, Análisis y reflexión. Durante la observación se colocará el foco en tipo de alimentos consumidos, frecuencia, modos de producción, tipo de cultivos y puntos de acceso a los mismos. Esto teniendo en cuenta que la observación participante favorece la perspectiva local y ayuda a diferenciar lo que los integrantes de la comunidad de hecho hacen, a diferencia de lo que dicen que hacen. De modo a cumplir con el segundo objetivo específico de apuntar las prácticas familiares relacionadas a la alimentación.

CAPÍTULO 2. REFERENCIAL TEÓRICO Y CONCEPTUAL

En este capítulo se presenta la perspectiva de la antropología de la alimentación como norte para examinar el programa de provisión de canastas básicas de alimentos desarrollado en comunidades indígenas brasileñas. A partir de los estudios propuestos por Sidney Mintz (1985), la antropología de la alimentación ayuda a identificar como las influencias políticas, económicas y sociales, conectadas con el colonialismo, el capitalismo, la producción de productos básicos y las relaciones entre clases, poder y consumo, pueden moldear las preferencias alimentarias de diversas sociedades a nivel mundial. En su estudio sobre la historia de la industria del azúcar refinado, el autor explica como este alimento se convirtió en un símbolo de lo moderno y lo industrial y penetró en una cocina tras otra, acompañando o siguiendo la "occidentalización", la "modernización" o el "desarrollo". Siguiendo esa premisa, afirma que el creciente consumo de azúcar no es más que una de las formas en que el "desarrollo" modifica los hábitos y las elecciones en materia de alimentación (MINTZ, 1985, p. 246, 252). Una vez que el consumo del azúcar se expandió a nivel mundial, detrás de él se internacionalizaron los modos de consumirlo y las preferencias de una sociedad determinada, generándose así una asimilación de esa cultura alimentaria por sobre las propias de cada región.

Tomando como ejemplo el caso expuesto por Mintz, pasamos entonces a analizar las políticas alimentarias para examinar la articulación ontológica que existe entre los sistemas de poder, los simbolismos de la comida y todos aquellos aspectos que las políticas alimentarias implican en cuanto cualidades sensibles, propiedades tangibles y atributos definitorios (DESCOLA y PALSSON, 2001, p. 12). El punto de referencia para este análisis es la comunidad indígena de Porto Lindo, en Mato Grosso do Sul. Dentro de este marco se examinan dos conceptos o paradigmas principales relacionados con la asistencia alimentaria, como ser, la "seguridad alimentaria" y la "soberanía alimentaria". El primero de ellos aboga por un sistema alimentario mundial que para ser eficiente y frenar el hambre debe estar conducido por el mercado, es decir, por las corporaciones. Mientras que el segundo, sostiene que el alimento no debe ser tratado como una mercadería, sino como un bien social, como un derecho de todas las personas y, por ende, las comunidades deben producir sus propios alimentos y reducir al mínimo la importación (COCA, 2015, p. 15).

2.1. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL CAMINO DE LAS MULTINACIONALES

La perspectiva de “seguridad alimentaria” fue promovida por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). En la década de los '80 esta organización se posicionó afirmando que el camino más eficiente para frenar el hambre en el mundo era el de los mercados eficientes y sin trabas, considerándolos como el mejor mecanismo para garantizar el acceso de la población a alimentos seguros, nutritivos y en cantidades suficientes para gozar una vida activa y saludable (ROBLES, 2015, p. 2). Esta concepción fue respaldada por las corporaciones multinacionales productoras de alimentos, por las grandes redes de instituciones dedicadas a la investigación a nivel global y por las agencias internacionales como ser el Banco Mundial. Fue así como el concepto de seguridad alimentaria terminó vinculándose con los métodos agrícolas industriales a gran escala, de alta tecnología y de producción intensiva de insumos; que llegan a los hogares a través de los monopolios empresariales que acaparan la administración del sistema de adquisición y distribución a nivel global (UPHOFF, 2002, p. 8-9; SCHANBACHER, 2010, p. 25).

La irrupción del neoliberalismo dentro del sistema capitalista internacional erosionó aún más el tejido social y económico de los países, en particular y más profundamente, de aquellos en situación de dependencia con las grandes potencias mundiales. A partir de entonces el Estado dejó de ser visto como un mediador de la competencia de intereses y conflictos entre las distintas clases; para constituirse en el defensor de los libres mercados y los intereses de la clase capitalista transnacional (Robles, 2015, p. 19). Dentro de la lógica neoliberal el Estado no solo cede protagonismo a favor del sector privado, además pasa a jugar el papel de abogado de la élite económica, ejerciendo el rol de defensores de los monopolios capitalistas. Los propios gobiernos certifican el discurso de que el mercado es la única vía para alcanzar el segundo objetivo del desarrollo sostenible propuesto por la ONU, “hambre cero”.

El ajuste estructural de los 80 dismanteló el elaborado sistema de agencias públicas que proveía a los productores rurales con acceso a la tierra, al crédito, al seguro, a los insumos y a formas cooperativas de organización. Las expectativas eran que al remover [las intervenciones del Estado] los mercados se liberarían y los actores privados asumirían esas funciones al tiempo que reducirían sus costos, mejorarían su calidad y eliminarían sesgos regresivos. A menudo eso no ocurrió. [...] Mercados incompletos y vacíos institucionales impusieron altos costos expresados en un crecimiento que eludió a los pequeños productores y en pérdidas en bienestar, que amenazó su competitividad cuando no —como en muchos casos— su sobrevivencia (WORLD BANK, 2008, traducido del inglés).

La FAO define la seguridad alimentaria como acceso de todas las personas en todo momento a los alimentos necesarios para una vida saludable, de

acuerdo con el documento de la Conferencia Mundial de la Alimentación de 1974 (CMA, 1974). Sin embargo no se preocupa por la procedencia de los alimentos, ni las condiciones y ni la concentración de los medios de producción (PIMBERT, 2009, p. 43). Lejos de cuestionar el mecanismo del mercado de alimentos, la CMA sostiene que las principales causas del hambre y la desnutrición son la pobreza y la falta de educación. Entonces, si para la FAO el problema alimenticio es básicamente la insuficiencia y mala distribución de los alimentos y la falta de educación en nutrición; la respuesta es la cooperación internacional, el aumento de la producción y la liberalización del mercado.

Por otra parte, en esa misma conferencia se asocia el hambre con las desigualdades generadas por el capitalismo y por la discriminación racial, y como un agravante secundario, la crisis de la economía mundial, el deterioro del sistema monetario internacional y la deuda externa de los países en desarrollo (HOYOS y D'AGOSTINO, 2017, p. 177). De este modo deja fuera del debate la democratización de las relaciones de acceso y control sobre los recursos productivos, en primer lugar, sobre el acceso a la tierra.

Dentro de este enfoque el objetivo de la erradicación del hambre se enfrenta con el abastecimiento de alimentos cuya producción a menudo se ha dado mediante la explotación y/o la destrucción del medio ambiente. Por tanto, al poner en las manos del mercado la seguridad alimentaria se favorece principalmente a los intereses de las empresas exportadoras. Estas grandes corporaciones defienden la premisa de que para garantizar la seguridad alimentaria en los países pobres es subsidiar e importar alimentos baratos, o entregarlos de forma gratuita como asistencia alimentaria. De este modo se profundiza aún más la relación de dependencia y agrava aún más la inseguridad alimentaria (PIMBERT, 2009, p. 43).

2.2. SOBERANÍA ALIMENTARIA, COMIDA PARA TODOS

El concepto "soberanía alimentaria" se instala en el debate público como una alternativa a la economía de libres mercados y a la globalización del sistema alimentario, durante la Cumbre Mundial de la Alimentación en 1996. Su principal precursor es el movimiento campesino internacional "Vía Campesina" y ha llegado a lograr incluso interpelar las instancias de las Naciones Unidas. Uno de los eventos más destacados para esta propuesta se dio en junio del 2002, cuando la soberanía alimentaria se constituyó en el tema principal del Foro de Organizaciones No Gubernamentales y Organizaciones Sociales, celebrado en paralelo a la Cumbre Mundial de la Alimentación de la FAO, cuya

declaración llevó por título la frase “Beneficio para pocos o comida para todos”, haciendo directa alusión a la propaganda política en torno al concepto de seguridad alimentaria.

...proponemos un nuevo modelo para conseguir la seguridad alimentaria que pone entredicho muchas de las suposiciones, políticas y prácticas existentes. Este modelo, basado en la descentralización, desafía un modelo dominante basado en la concentración de la riqueza y del poder que amenaza ahora la seguridad alimentaria mundial, la diversidad cultural y los diversos ecosistemas que promueven la vida en el planeta (EUROPEAN COORDINATION VIA CAMPESINA, 2018, n.p.).

Esta organización define a la soberanía alimentaria como “el derecho de los pueblos, de sus países o uniones de Estados, a definir su política agraria y alimentaria, sin dumping⁵ frente a países terceros” (Vía Campesina, 2003). Según esta organización, para que este derecho pueda ser efectivo es necesario que la alimentación de la población se dé por medio de la producción agrícola local, permitiendo el acceso de los agricultores a las tierras, al agua, a las semillas y a los recursos financieros. Por tanto, es primordial que tanto el agua de calidad, como las semillas, sean considerados un bien público al que el pueblo pueda tener acceso de forma sostenible.

Otra de las condiciones para la concreción de la soberanía alimentaria es que los pueblos tengan la libertad de producir alimentos y puedan decidir qué comer, a partir del conocimiento del origen y las formas en que se producen los productos que compra. Además, como mecanismo para hacer frente a las multinacionales, la Vía Campesina defiende el derecho de los países “a protegerse de las importaciones agrícolas y alimentarias demasiado baratas [...] tengan derecho a gravar las importaciones demasiado baratas, que se comprometan a favor de la producción local sostenible”. Es decir, se necesita mayor presencia del Estado dentro de la producción alimentaria, de modo a implementar medidas de control del mercado interno para evitar los excedentes estructurales. Además, es necesaria la participación activa de los pueblos en la definición de la política agraria, partiendo del reconocimiento de que los pequeños agricultores y los indígenas juegan un papel fundamental en la alimentación de los pueblos en todo el mundo.

La soberanía alimentaria reflexiona sobre la urgente necesidad de un cambio estructural, para la distribución equitativa de los recursos productivo, de manera a que el sistema alimentario pueda ser definido y distribuido de forma apropiada, a partir del respeto a las preferencias culturales y a la diversidad ecológica de cada población dentro

⁵ Nota: El dumping es una práctica comercial que consiste en vender un producto por debajo de su precio normal, o incluso por debajo de su coste de producción, con el fin inmediato de ir eliminando las empresas competidoras y apoderarse finalmente del mercado.

de un territorio determinado. Para ello, los precursores de esta vía insisten en la necesidad de la movilización social y la participación comunitaria activa. La creación de esta política se debe dar desde abajo para arriba. Para autores como McKay y Nehring (2015, p. 9), Robles (2015, p. 9), las iniciativas de soberanía alimentaria que parten desde movimientos sociales han promovido la expansión de la democracia ciudadana, sin embargo tienen una capacidad limitada para promover cambios estructurales, pues en muchos casos se han desarrollado eludiendo la participación de los actores estatales, lo que minimiza su impacto en escala. Para generar mayor impacto a nivel de estructura es necesario generar sinergias y alianzas entre los actores estatales y sociales (MCKAY y NEHRING, 2015).

De acuerdo con el FORUM FOR FOOD SOVEREIGNTY (2018) la soberanía alimentaria se basa en seis pilares fundamentales: (1) alimentos para los pueblos como centro de las políticas, el alimento es más que una mercancía; (2) Respeto al trabajo de todos los proveedores de alimentos, y el apoyo a los modos de vida sostenibles; (3) Información suficiente sobre los sistemas alimentarios, rechazo al dumping y a la asistencia alimentaria inapropiada, resistencia a la dependencia de corporaciones transnacionales, con sistemas de producción basados en la explotación y la irresponsabilidad ambiental; (4) Control de los proveedores locales de alimentos, reconocimiento a la necesidad de compartir territorios y rechazo a la privatización de los recursos naturales; (5) Promoción del conocimiento tradicional, las transmisiones de estos saberes a las nuevas generaciones a través de la investigación y el rechazo a las tecnologías que atentan contra los sistemas alimentarios locales; (6) Armonía con la naturaleza, rechazo al uso intensivo de energías de monocultivo industrializado y demás métodos destructivos.

La propuesta de la Vía Campesina no solo contempla a los pequeños agricultores rurales, sino también a los pueblos originarios. Esta perspectiva hace énfasis en la necesidad de respetar las características particulares de cada pueblo y además en sus pilares subraya la necesidad de la valorización del conocimiento y los saberes tradicionales. La definición misma del concepto parte de la premisa de que se debe respetar la diversidad productiva y deben estar alineadas a sus propias culturas alimentarias. Por ello cobra más fuerza la crítica al sistema de importación de alimentos, puesto que el mismo se desarrolla a partir de la homogenización de la dieta alimentaria, con el predominio del padrón occidental, con la proliferación de los productos procesados (Coca, 2016: 25). Este recorte cultural quedó reflejado en la definición de soberanía

alimentaria presentada en la Declaración de Nyéléni, dentro del marco del Foro Mundial por la Soberanía Alimentaria, desarrollado en la República de Mali, África occidental. El evento contó con la participación de unos 500 representantes de organizaciones campesinas, provenientes de unos 80 países.

La soberanía alimentaria es el derecho de las personas al acceso a alimentos saludables y culturalmente apropiados producidos a través de métodos ecológicamente seguros y sostenibles, y su derecho a definir sus propios sistemas alimentarios y agrícolas. Pone las aspiraciones y necesidades de aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias en lugar de las demandas de los mercados y corporaciones. Defiende los intereses y la inclusión de la próxima generación [...] (FORUM FOR FOOD SOVEREIGNTY, 2018, n.p.).

En el caso de los indígenas, la soberanía alimentaria tiene una directa relación con el respeto a la tierra, mediante la cual las familias son capaces de asegurar el alimento para sus integrantes durante todo el año y, por sobre todo, tiene directa relación con la cultura de los pueblos, ella es sagrada, es la madre y debe ser respetada. A través de asociaciones como la Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas (Anamuri) de Chile y la Organización de Mujeres Campesinas e Indígenas (Conamuri) de Paraguay, mujeres indígenas se han posicionado contra la privatización de las semillas y contra los tratados de libre comercio. Proponiendo la transformación de la producción agrícola, con una propuesta agroecológica, sin paquetes tecnológicos y sin el endeudamiento de los pequeños productores, por la adquisición de insumos químicos que contaminan la tierra y los cursos de agua. Termina con un par de líneas sobre la viabilidad o existencia de este tipo de proyectos en tu estudio de caso con el fin de contextualizar.

2.3. CULTURA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La herencia cultural sirve de guía a las nuevas generaciones para enfrentarse al mundo real y satisfacer todas sus necesidades. Es la alimentación una de las preocupaciones indispensables de todo ser viviente, y las herramientas culturales adquiridas facilitaban la tarea de obtener comida. Desde esta arista notamos que es la cultura la que influye sobre la alimentación. Sin embargo, para Camou (In: SANDOVAL & MELÉNDEZ, 2008, p. 29) existe una correlación entre ambas, colocando la hipótesis de que “la necesidad de alimentarse fue uno de los acicates del desarrollo de la cultura”. Es en ese momento que nace lo que hoy podemos llamar como la “cultura alimentaria”, que se define básicamente como el conjunto de rutinas, costumbres, modos de organizarse para conseguir el alimento, así como, de las maneras de transformarlo, de cocinarlo, de guardarlo. Parte de estos procesos es una gran interacción y desarrollo de acuerdos y pactos para definir en donde “cazar o recolectar; así como la manera de compartir,

cocinar, guardar e clasificar (CAMOU. In: SANDOVAL & MELÉNDEZ, 2008, p. 30). Esa clasificación empezó a atribuirle cada vez más categorías a cada nutriente, como ser, “buenos, malos, sanos, dañinos, fríos, calientes, de fiesta, prestigiosos, corrientes o finos”.

Aunque parece lógico pensar que estas calificaciones partían de pruebas empíricas, por la experiencia de la persona que hacía la selección, aun así no dejaban de ser subjetivas. Esta subjetividad explica el hecho de porqué ciertos alimentos son dañinos para algunos, mientras que otros lo consumen sin inconvenientes. Y el porqué, a pesar de tener hambre una persona puede negarse a un cierto tipo de alimento, por no reconocerlos como tales.

La cultura alimentaria se constituye de esta forma en uno de los cimientos de la identidad grupal. Mientras este grupo vaya mejorando o transformado ese conjunto de conocimientos, introduciendo avances tecnológicos a partir de su propio sistema de valores, esa pertenencia cultural se irá fortaleciendo. Por el contrario, si la transformación se da de manera impuesta y de forma acelerada, este grupo corre el riesgo de ser asimilado por el grupo hegemónico. Para el capitán de la comunidad de Porto Lindo, Roberto Carlos Martins, la prueba más tangible de asimilación es el café, un alimento que no era consumido por sus antepasados y que hay ganado protagonismo dentro de las familias. Lo que Roberto explica es que la adopción de estos hábitos que reemplazan al *mandi'õ mbichy* o a otros platos que acostumbraban consumir por las mañanas hace que se pierdan los espacios de interacción entre las generaciones. Esto se debe a que la preparación de los alimentos tradicionales era una especie de ritual en el que todos participaban y colaboraban, desde prender el fuego hasta sacar la mandioca (planta de raíces comestibles, que pertenece a la especie como *Manihot*, se la conoce también como *yuca*, *aipim*, *guacamota*, *casabe* o *casava*) para servirla en la ronda familiar. Cuando los jóvenes pierden la capacidad de reproducir la cultura alimentaria tradicional, los más antiguos temen lo peor, pareciera que ese sistema de conocimiento está condenado a morir. En la cultura guaraní la preservación de los modos alimenticios tradicionales es fundamental, puesto que esa ligación cultural va mucho más allá de los elementos físicos, tiene conexión directa con la espiritualidad.

Sobre ese punto, Roberto recuerda un caso en el que el *Kawí* o *chicha* (bebida tradicional elaborada a base de maíz o maní) y los alimentos consumidos durante el día, ayudaron a la ex comandante de la Policía Militar en la zona, quien acudió a él para encontrar un alivio, a manejar el alto nivel de estrés que la adolecía. Esto, explica el líder, se debe a que los alimentos desde su selección hasta su preparo y consumo están

relacionados a conocimientos espirituales. “Si yo me levanto y le digo a mi pareja, este día quiero comer “*mandi’o vizado*” (plato típico a base de mandioca), ese es un sentimiento espiritual. Ella debe respetar la orientación espiritual, no es que ella va a decir voy a hacer lo que yo tenía pensado y que coma el que quiera. La comida es sagrada”, comenta.

Cuando nos levantamos por la mañana y elegimos desayunar café con tostadas, en vez de una sopa de verduras con porotos, esa decisión tiene sus componentes socioculturales. Ambas opciones cumplen con la necesidad fisiológica de matar el hambre, pero corresponden a regímenes alimentarios que provienen de costumbres diferentes. Así, por ejemplo, a algunos le será natural comer frutas en el mismo plato que los alimentos salados, mientras que para otros eso será impensable.

Para Sahlins (2003, p. 190-191), esto sucede porque la elección de los alimentos va mucho más allá de la razón práctica y apela más bien a una razón cultural. Como ejemplo el autor coloca el caso del consumo del perro o del caballo, la producción de los cuales sería factible y podrían aportar un valor nutritivo considerable. Pero la concepción cultural creada en torno a ellos, principalmente con relación al perro hace que los ciudadanos de esos países vean incluso como una atrocidad una posible cría perruna para consumo, normalizando en cambio, la producción vacuna, bobina, avícola y de otras tantas especies. Esto nos lleva a aquella imagen cliché en la que se ve a un hombre en situación de pobreza extrema, acompañado de su “fiel compañero”, escena ya retratada por numerosos fotógrafos y artistas alrededor del mundo.

A su vez Power (2008) propone la vinculación entre la comida y la cultura, desarrollando el concepto de “seguridad alimentaria cultural”, como un nivel adicional de seguridad alimentaria que va más allá de los niveles individuales, domésticos y comunitarios. En ese sentido la autora cuestiona que los programas de asistencia alimentaria siguen implementando las mismas conceptualizaciones utilizadas con comunidades no indígenas, ignorando por completo las prácticas tradicionales de los pueblos originarios.

Si pensamos en la seguridad alimentaria a partir de los cuatro pilares clásicos de acceso, disponibilidad, suministro y utilización, vemos que hay consideraciones que son únicas para las comunidades nativas. Estas especificidades tienen que ver con los modos de recolección, de intercambio y de consumo de los alimentos tradicionales. Por lo tanto, para Power la propia definición de seguridad alimentaria y todas las políticas relacionadas a ellas tienen que considerar el sistema alimentario tradicional, por sobre el sistema alimentario ofrecido por el mercado. Por ello

la autora propone que toda comprensión de la seguridad alimentaria para las personas aborígenes se realice en base a una investigación cualitativa y que la herramienta de medición de la seguridad alimentaria también debe tomar en cuenta la diversidad cultural, con lo que se lograrían decisiones políticas y programas de intervención más efectivos. Aunque la autora no utilice directamente la terminología “soberanía alimentaria”, vemos que su propuesta tiene similitudes con los que expone la Vía Campesina, como ya lo hemos visto anteriormente.

Siguiendo esta la misma línea de pensamiento fue desarrollado un estudio con inmigrantes y proveedores de servicios de una ciudad de tamaño mediana en Canadá, en el que se buscó ahondar en la relación existente entre la cultura y la inseguridad alimentaria de estos inmigrantes. Para ello los investigadores se basaron en la propuesta de Power e investigaron los tres pilares de la seguridad alimentaria (disponibilidad, acceso y uso de alimentos), reuniendo las perspectivas de los entrevistados respecto a los desafíos de obtener y comer alimentos nutritivos y culturalmente satisfactorios (MOFFAT, MOHAMMED & NEWBOLD 2017, p. 15-27).

De acuerdo a los investigadores uno de los principales obstáculos para obtener alimentos planteados por los encuestados fue la falta de disponibilidad de alimentos de alta calidad, frescos, menos procesados y libres de químicos. Asimismo, otras barreras para acceder a los productos deseados son los altos precios y las dificultades al comprar, identificar y usar nuevos alimentos, como los enlatados. En cuanto al aspecto cultural, los participantes inmigrantes también expresaron sentir nostalgia de sus comidas tradicionales. Como veremos más adelante, la falta de acceso a los alimentos deseados y la dificultad de adaptarse a la nueva cultura alimentaria por la falta de conocimientos sobre los productos que no les son propios, son dos elementos que coinciden con el caso de los Guaraní-Ñandeva de Porto Lindo, estudiados en la presente investigación.

2.4. NOCIONES DE CULTURA Y EL TEKO ARANDÚ GUARANÍ

La convención actual sobre la palabra cultura no se ha distanciado mucho de sus raíces que se encuentran en el latín en las voces “*cultus*” y “*colere*”, cuyos significados tenían relación con diversos verbos, tales como habitar, cultivar, proteger. De hecho, el diccionario la define como el conjunto de conocimientos que permite a alguien desarrollar su juicio crítico. De un modo más detallado, la describe como el conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico,

industrial, en una época, grupo social, etc.

Siguiendo esa línea de significaciones, el término cultura ha sido utilizado para hablar de una “herencia social”, que una sociedad determinada de una generación a otra. En esta visión la misma se va generando por la experiencia empírica de los integrantes de ese grupo específico y ofrece herramientas para que los más jóvenes puedan enfrentar la complejidad que implica el acto de vivir. Para Camou (2008), esta herencia social define los alimentos que serán ingeridos, moldea los sabores y los gustos, establece la forma como será preparada la comida y todo lo relacionado al sistema de producción, distribución, intercambio o comercialización de productos agrícolas o pecuarios. Abarca pues, toda la red de relaciones sociales que se teje para satisfacer las necesidades del cuerpo.

La experiencia empírica permite la apropiación del mundo real y la configuración de una determinada lista de nombres para designar los objetos que nos rodean. A partir de allí comenzamos a darles un uso en particular, un sentido y una posición en el mundo. De esta manera se configura una cultura, que consiste en esa compleja red de significados encarnados en vocablos, objetos, formas de organización, valores, normas de conducta, reglas, ideas, técnicas y un sinnúmero de elementos que permiten a los miembros de un colectivo habérselas con el mundo, su mundo, de una manera peculiar (CAMOU, 2008, 25-27).

Al ser producto de una herencia, que ha sido creada como una artesanía, la misma ofrece solo una de las tantas cajas de herramientas que existen para enfrentar el mundo. Para Camou, testimonio de esto es la diversidad cultural que ya existía con la presencia de los paleolíticos y mesolíticos. En ese momento los grupos humanos tenían la libertad de escoger cuál de esos caminos utilizarían para vivir y esta decisión iba moldeando sus culturas.

Por su parte, Carneiro da Cunha (2009), nos propone echar un vistazo a las ideas marxistas para colocar la tesis de la existencia de una cultura y de una “cultura”. La autora sostiene que estos dos conceptos son “falsos amigos”, noción utilizada por los lingüistas para referirse a dos palabras que existen en dos lenguas próximas, se escriben y suenan exactamente igual, pero varían en sus significados. La cultura es aquella que existe desde antes de la colonización y del contacto con los pueblos originarios. Tiene que ver con los modos propios de existencia, con una lógica interna. Mientras que la “cultura”, entre comillas, surge a partir del contacto, de la socialización con otros grupos humanos,

con una lógica interétnica. En otras palabras, es aquella que ha sido construida y que es presentada como folklore popular, la que se expone en museos y festivales.

En este punto podemos rescatar la noción Guaraní del “*Teko Arandú*”, vemos que la dualidad de la cultura entre comillas también se presenta. En la entrevista desarrollada con Roberto Carlos, capitán de la reserva indígena Porto Lindo, él mismo hace una crítica a los intentos de la universidad creada “por los blancos” de plasmar el “*Teko Arandú*” en un papel.

“*Teko Arandu*” quiere decir conocimiento tradicional, conocimiento psicológico y espiritual. Porque nosotros los guaraníes tenemos dos cosas, el conocimiento físico y el conocimiento espiritual, hay dos clases de “*arandu*”. Todos tenemos nuestro *arandu*, somos inteligentes, somos sabios, por el solo hecho de ser seres humanos, independiente de si estás o no en la facultad [...] Porque no consiguen transmitir eso en la facultad, porque ese teko arandu viene de la gestación. Cuando esa persona tiene contacto con otra comienza a observar. En este mate, en este “*ka’ay*”, hay *arandu*, mientras que lo consumimos nosotros conversamos, muchas cosas resolvemos, nos contamos como nos fue durante el día, que haremos hoy, no hace falta gritar, aquí, a lado del fuego cada uno ya termina sabiendo cuál va a ser su trabajo (MARTINS, 2017).

El líder Guaraní Ñandeva hace hincapié que no se puede redactar un manual de instrucciones para el uso de las herramientas culturales de sus pueblos, ya que para ellos ese aprendizaje se debe dar a través del contacto, la interacción y la observación permanente. En ese sentido, es interesante observar el uso del mate como ejemplo para hablar de conocimiento cultural y como espacio de internalización de los saberes. El mate es una infusión a base de la hierba *Ilex Paraguariensis* que previamente ha sido triturada y estacionada, y que se sirve en una guampa (vaso elaborado tradicionalmente de cuerno de los animales cazados) al que se le echa agua caliente y se bebe a través de una bombilla (tuvo generalmente metálico cuyo extremo inferior es abultado y agujereado, que se usa para absorber el líquido).

2.5. EL IMPACTO DE LA COMIDA DEL “BLANCO” EN LAS COMUNIDADES INDÍGENAS

Cuando una comunidad se ve obligada a optar por un régimen alimentario diferente al que tradicionalmente estaban acostumbrados, esa comida que se introduce desde afuera, ¿tiene la capacidad de modificar los patrones culturales de un grupo social? Vinente (2008) plantea que sí, que los alimentos son portadores de una “agencia civilizatoria”. La autora sostiene que desde la perspectiva de sus entrevistados, la introducción de la “comida de los blancos” contribuye una integración más “suave”, siendo un camino para la “decodificación del mundo de los blancos” (VINENTE, 2008. p. 38-48). Es decir, que adoptar el régimen alimenticio de los blancos ayudará a los indígenas a

entender al mundo occidental y se constituye en una forma de “ser menos indígena”. De ese modo se vuelven también más dependientes de la industria de los alimentos, eliminando así su autonomía y, por ende, dificultando aún más su soberanía alimentaria.

Vinente, identifica la agencia domesticadora de los alimentos en dos posturas contrapuestas recabadas durante el trabajo de campo. En primer lugar, la afirmación de una mujer que consideraba importante que los hijos tomaran gaseosas para que se acostumbrasen a las cosas del blanco. Y, por otro lado, la postura de una militante indígena que se rehusaba a la idea de domesticar su cuerpo y sus preferencias a través del alimento “del blanco”, de este modo, sin saber, demostraba la fuerza de la “agencia domesticadora de los alimentos” (VINENTE, 2018).

Entonces son varios los motivos por los cuales el grupo en situación de desventaja cede y se adapta a la nueva estructura. Volviendo al caso del café por las mañanas, actualmente es común dentro de las comunidades indígenas como el primer alimento del día. En el caso de Puerto Lindo, los entrevistados explicaron que se introdujo a través del trabajo asalariado fuera de las comunidades indígenas y por la salida de los jóvenes para estudiar y se intensificó con la provisión de las canastas básicas.

Es importante considerar que en el caso de los dos primeros factores (trabajo y estudio) existe una correlación con los alimentos. Tal es así que el trabajo comienza a ocupar gran parte del tiempo de los integrantes de la comunidad, lo cual obliga a reducir el tiempo que tradicionalmente se dedicaba a la elaboración de los alimentos y favorece la preferencia por la comida “más rápida”. A su vez, la introducción de estos alimentos más “fáciles de preparar” contribuye a modificar el tipo de trabajo de preferencia para ganarse la vida, perdiendo interés en la producción local.

2.6. POLÍTICAS PÚBLICAS: EL SIMBOLISMO Y LA CATEGORIZACIÓN

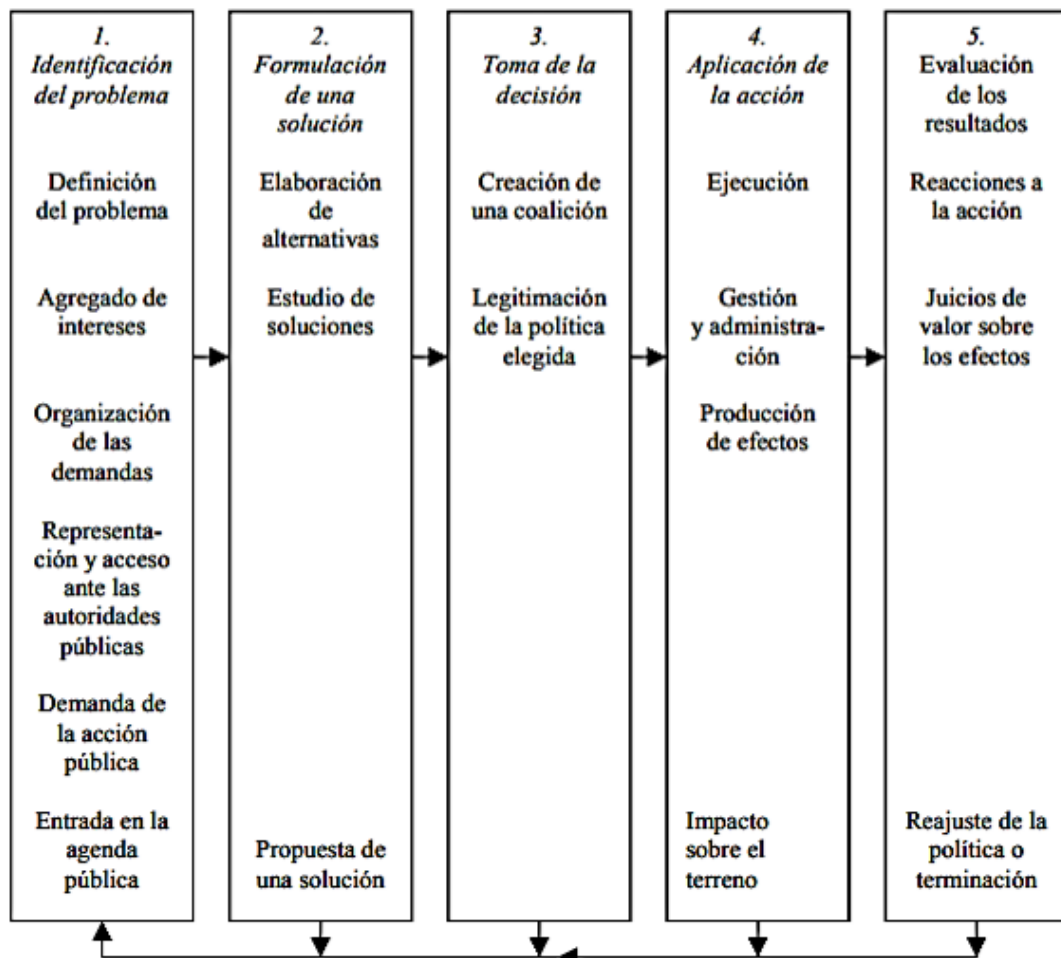
Al momento de estudiar las políticas públicas lo más común es pensar en ellas como un conjunto de mecanismos con los que se intentan subsanar los problemas públicos. Casi de inmediato relacionamos tanto su creación, cuanto su aplicación, como atribuciones exclusivas de las instituciones estatales. En este punto nos encontramos con las características de la concepción procesual de las políticas públicas propuestas por O'Donnell e Oslak (1974), y que justamente se centra en el análisis de las fases de las mismas (MINCATO, 2012. p. 81).

Para el enfoque procesual, las políticas públicas serán básicamente acciones gubernamentales con las que se pretenden resolver aquellos problemas que la

sociedad civil no consigue por cuenta propia. Asimismo, otra característica de este tipo de análisis es que acostumbra a mirarlás como un proceso vertical, formulados desde arriba, para ser implementados abajo. De esta manera se presentan a las políticas públicas como lineales, con un orden lógico que empieza con la legislación y luego se traduce a medida que desciende por la cadena de mando de varios niveles administrativos, desde funcionarios del Estado y “burócratas de a pie” (LIPSKY, 1979), hasta llegar a su eventual recepción por parte de la gente (SHORE, 2010, p. 28).

Existen dentro de las propuestas del estudio de las políticas públicas enfoques menos lineales, que reconocen que se trata de un proceso vivo y muchas veces contradictorio. Pasando por el hecho de que muchas propuestas no pasan ni de la primera fase y otras deben ser reformuladas sobre la marcha, porque así lo exigen las condiciones en las que son implementadas, de modo a alcanzar los resultados esperados Tal como lo muestra Fernández (1996) en el cuadro 1, en donde se establecen los cinco pasos para la realización de una política con un orden “ideal”. Pero que, al observar las fechas de abajo vemos que existen elementos que pueden hacer retroceder o replantear el camino para llegar a los resultados.

Cuadro 2 – Proceso de las políticas públicas.



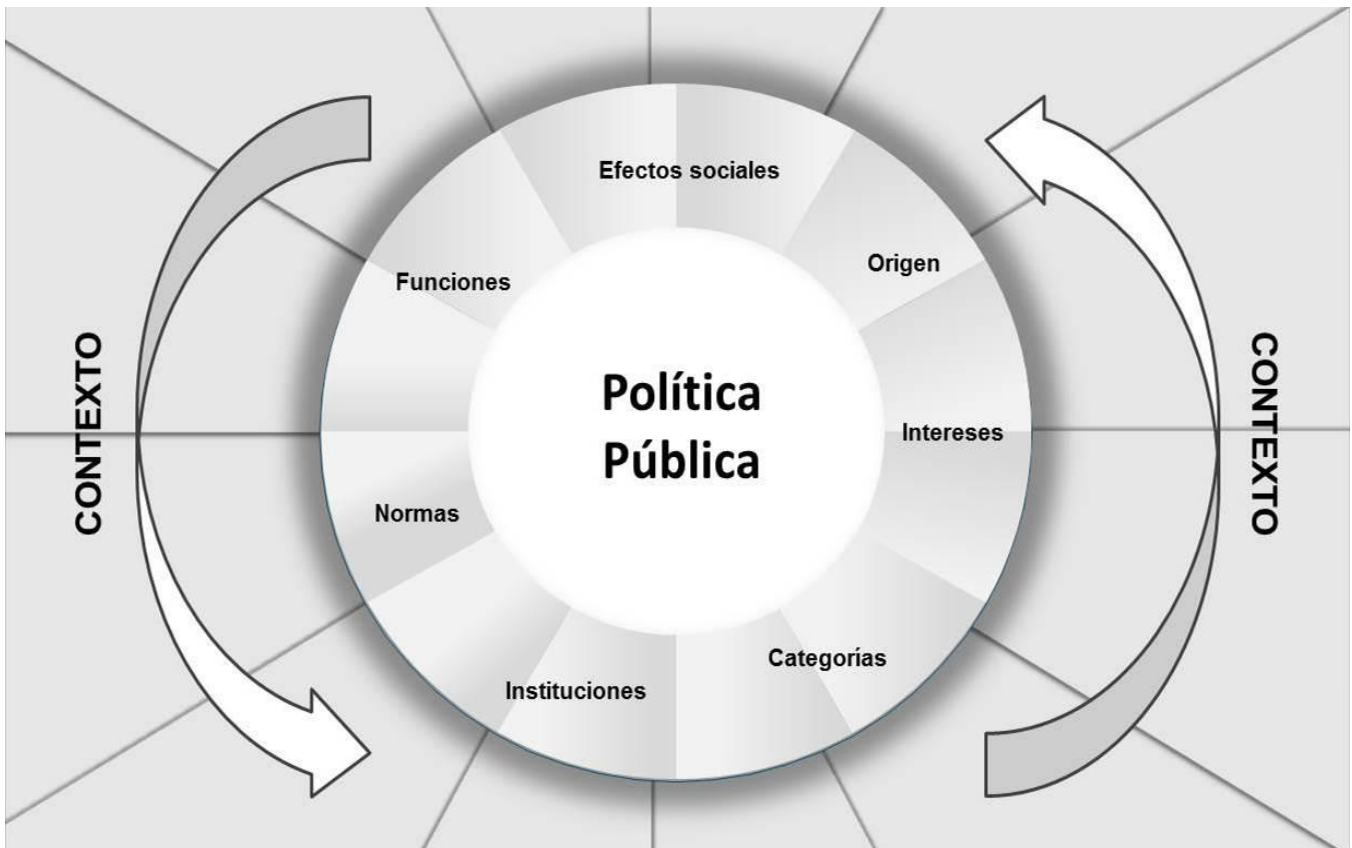
Fuente: Fernández, 1996 (adaptado de Jones, 1984 y Meny y Thoening, 1992).

Aun así, cuando lo que buscamos es destacar la importancia de la percepción de los integrantes de la comunidad en donde serán aplicadas y como recibe esa política, necesitamos ir un paso más adelante. Se trata de observar hasta qué punto esa acción ha modificado o no la percepción sociocultural de esas personas que son atendidas por ellas. Es allí donde la propuesta de la antropología de las políticas públicas se torna sumamente relevante dentro de esta investigación. Como Shore (2010, 29) expone:

En contraste con esta pulcritud abstracta, la antropología tiende a resaltar la complejidad y lo desordenado de los procesos de formulación de políticas, en particular las maneras ambiguas y a menudo disputadas en que las políticas son promulgadas y recibidas por la gente, por decirlo de alguna manera, “en el terreno”. Los antropólogos tienden a enfocarse en cómo hacen las personas para darles sentido a las cosas, es decir, qué quieren decir para la gente estas políticas (SHORE, 2010, P. 28-29).

El aporte de la antropología en el campo de las políticas públicas no busca simplemente presentar las culturas locales a los encargados de las políticas, sino que propone explorar cómo el Estado se relaciona con esas poblaciones y cómo las políticas estatales y los procesos gubernamentales son experimentados e interpretados por las personas a nivel local, para capturar las realidades cambiantes. Por otro lado, también está interesada en comprender las culturas y las cosmovisiones de los profesionales de las políticas y los responsables de la toma de decisiones, que buscan implementar y mantener su visión particular del mundo a través de sus políticas y decisiones (WENDEL et. al., 2005).

En esa misma línea, Angrosino y Whiterford (1987) consideran la formación e implementación de políticas como un proceso social. Por tanto, debe existir una interacción sistemática entre los responsables de las políticas, las estructuras burocráticas que llevan a cabo las políticas y las poblaciones a las que se dirigen las políticas. Estos autores reemplazan el modelo clásico de arriba para abajo, por un modelo cíclico (ANGROSINO & WHITEFORD, 1987), como puede verse en el Cuadro 1.

Cuadro 3 – Propuesta de la antropología en el campo de las políticas públicas

Fuente: Elaboración propia, basado en Angrosino y Whiterford (1987); Shore (2010).

Se debe partir del hecho que los formuladores de las políticas públicas provienen de un marco de referencia sociocultural específicos y tienen sus propios intereses. Estas referencias son utilizadas al momento de escoger de entre el conjunto de soluciones para un determinado problema, aquel que consideran el más apropiado, con un cierto grado de subjetividad. Por ello, al ser aplicadas en comunidades con cosmovisión divergentes podrían acelerar su asimilación, ya que de esta manera se crean nuevas categorías de individuo y de subjetividad. En ese sentido, Shore (2010) encuentra similitudes en las narrativas retóricas de los mitos, con las de las políticas públicas, indicando que sirven para justificar o condenar el presente. En otras palabras, establecen un plan de acción con el que buscan para legitimar a quienes están en posiciones de autoridad establecidas.

Para ilustrar mejor esa similitud entre el valor simbólico de la política pública en relación al mito, podemos recurrir a Campbell (1990), quien defendía que los mitos tenían el poder de explicar la realidad y viabilizar los cambios sociales. El autor rememora una historia algonquina, sobre el origen del cultivo del maíz. En la misma un

niño tiene una visión de un joven adornado con plumas verdes, contra quien debe combatir. En la última batalla le ordenan matarlo, enterrarlo y cuidar del lugar en donde fue enterrado. Tiempo después el niño vuelve al lugar y encuentra maíz creciendo. Resulta que ese niño estuvo preocupado con su padre, que era un cazador, pero estaba viejo. Entonces entendió que la visión se debía a que había buscado otra manera de obtener alimentos, y le dijo a su padre “Ahora no necesitamos más salir para cazar” (CAMPBELL, 1990, p. 116). Este relato servía para explicar cómo algunas comunidades del Pacífico pasaron de dedicarse exclusivamente a la cacería, para incluir la agricultura, especialmente con el cultivo de maíz.

Así como el mito ayuda a explicar de qué manera ese pueblo dejó de priorizar la caza para pasarse a la agricultura; una política hace lo mismo cuando indica qué tipo de alimentos hay que cultivar o qué tipo de ganado debe criarse en la comunidad asistida. Es por ello que, como los mitos, las políticas públicas proveen de medios para unificar el pasado y el presente, de tal manera que otorguen coherencia, orden y certeza a las acciones a menudo incoherentes, desorganizadas e inciertas del gobierno.

Esto quiere decir que las políticas cargan consigo el rastro histórico y cultural de una sociedad específica y para ser impuestas a un grupo se hacen pasar como realidades universales. Pues, para que sean efectivas las políticas deben generar el consenso, las alianzas. Para ello intenta unir a la gente en pro de una meta o finalidad común y un mecanismo para definir y mantener las fronteras simbólicas que separan a “ellos” de “nosotros” (SHORE y WRIGHT, 1997). Otras de sus estrategias es aparentar cierta neutralidad y mostrando sus alternativas como técnicas racionales, soluciones naturales, factibles y efectivas.

A modo práctico podemos concentrarnos en la política de provisión de canastas básicas de alimentos. Si analizamos solo uno de sus elementos como por ejemplo el *feijão*, vemos que su consumo es más propio de la sociedad brasilera, antes que las comunidades guaraníes, ya que su equivalente es el “*kumanda*”, un poroto de tamaño menor cultivado tradicionalmente por estos pueblos. Sin embargo, desde el inicio de esta política ha sido proveído solo el *feijão*, a tal punto que hoy la variedad tradicional ha sido marginalizada. Vemos entonces como una política pública puede modificar el régimen alimentario de una comunidad en particular, pero lo muestra como el modo más práctico y factible de disminuir el índice de desnutrición, siendo que, en realidad, la promoción del cultivo de los alimentos tradicionales permitiría la auto-sustentabilidad a lo largo del tiempo. De ese modo, el acercamiento a la antropología nos ayuda a prestar

atención al hecho de que las políticas públicas son siempre instrumentales, pero no necesariamente racionales, ni contextualizadas para las comunidades en las que son implementadas.

CAPÍTULO 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. EL SIGNIFICADO DEL TEMBI'U PIRO'Y PARA LOS GUARANÍ ÑANDEVA

En la cultura guaraní la comida está presente en el cotidiano y adquiere aún mayor importancia en los espacios de aprendizaje tradicional y de los ritos espirituales. Un ejemplo de ello es el *Avatí* que ocupa un lugar privilegiado dentro del altar del *Ñemongarai*, como podemos observar en la fotografía 1, tomada durante mi participación en un ritual en el área de Remanso, dentro de las tierras de *Yvy Katu*. Según Andresa Acosta (2017), rezadora de la aldea Porto Lindo, en la cultura guaraní las variedades de maíz representan a todos los pueblos de la especie humana, es de esta planta de donde el ser humano desciende.

Fotografía 1 - El niño y el altar de maíz de Yvy Katu.



Fuente: elaboración propia.

Es importante recalcar que el *Ñemongarai* es uno de los rituales fundamentales dentro de la cultura de la nación guaraní. Oliveira (2011, p. 146) explica que en la visión de estos pueblos los seres humanos son enviados al mundo por *tchembo'ouare* o ñandejára, que es el padre divino, envía a uno de sus hijos a la tierra en forma de *ñe'ẽ* (palabra), que nacerá junto a una persona y lo acompañará a lo largo de la vida. Durante las conversaciones informales con los líderes de Porto Lindo/ Yvy katu, ellos

mencionaban que la facilidad de palabra era un don que se les era concedido por “Oretuva” (nuestro padre, haciendo referencia a Dios). Por ello *Ñemongarai* es fundamental, puesto que mediante este rezo no solo son revelados sus nombres, sino que reciben el alma y los atributos de la misma, asegurando la protección divina.

Las prácticas cotidianas desarrolladas en torno a la alimentación poseen una conexión directa con la existencia espiritual. Desde la elección del menú del día, hasta el propio significado de la palabra *kokue*/cultivo, según explica el cacique Roberto:

Kokue es una palabra con un significado demasiado grande para nosotros. No en vano se llama así, pues significa “en donde Dios vivió”, “en donde Dios caminó”, “es por donde pasó”. Por eso para este pueblo el acto de cultivar es una actividad demasiado importante que les da esperanza, porque a través del cultivo ven la vida y los más viejos vuelven a tener salud, alegría (MARTINS, 2017).

Así también, el *kaguî* o la chicha que ya lo mencionaba en secciones anteriores, que tenía un gran protagonismo dentro de los rituales y en los momentos de ocio que tradicionalmente acontecían dentro de los *tekoha*. Como lo recuerda el ex cacique Carlos Vilhalva, “*Ka’aguy Hovy*”, padre de doña Agustina:

Ese maíz blanco se usaba también para hacer eso a lo que los guaraníes llamaban *kaguî* ahora chicha no más le dicen, *kaguî* es en guaraní y chicha es en el idioma de los *Kaiowa*, y ese mucho luego hacían, mezclaban eso y de acuerdo a como mezclaban para endulzar, ponían en caña dulce, y dejaban dos días, si es muy fuerte ellos no le dan a los niños, pero hacían como para que cualquier niño pueda tomar, porque así sirve como alimento ese y en la farra también se usaba. En el “*ñembovy’ahápe*” (fiesta) mucho luego hacían, hacían por los 50 y 100 litros luego, eso ellos se juntaban y tomaban así, tipo una fiesta hacían, y allí era para alegrarse. Así como ahora hay guitarra, se juntaban ellos allí y cantaban el “*kotihu*” en guaraní *ñandeva* o *guachire* en *kaiowá*, que son cantos que ellos mismos crean, son versos que comentan la propia fiesta y los atributos de las mujeres y hombres (VILHALVA, 2017).

Según los testimonios recogidos en un estudio anterior desarrollado dentro de la misma comunidad (MURA, 2002), los *Ñandeva* afirmaban que el área tradicional de *Yvy Katu* tenía como límite el río *Iguatemi*. En aquella época la comida era de fácil acceso en esta zona, debido a que dentro del territorio circulan los arroyos *Jacareí* y *Guassori*, que contaban con una abundante variedad de peces. Esto cambió por completo cuando fueron impuestos los límites en la demarcación de 1928. Con la creación de la reserva los indígenas dejaron de tener fácil acceso al río, ya que la única vía es la ruta que une *Japorã* con *Iguatemi* sobre la que deben andar unos 6 kilómetros aproximadamente. A esto se le suma que necesitan contar con la autorización de los propietarios y administradores de estas tierras, lo cual en la mayoría de los casos se les era negado (LANDA, 2005, p. 99). El recuerdo del acceso a las nacientes y la facilidad para la recolección de los alimentos sigue aún muy presente en los testimonios de los pobladores, tal como en este fragmento de la entrevista a Leila Rocha, una de las líderes

femeninas de las tierras recuperadas *Yvy Katu*:

Recuerdo que con mi padre nos íbamos porque acá en *Iguatemi* había una naciente. *Iguatemi* era demasiado linda y nadie iba hacia esa costa antes. Yo recuerdo que con mi difunto padre nos íbamos, tal vez tenía el tamaño de esta mi nieta, era más chica que ella incluso. Los indígenas caminan luego, desde chicos caminan. Lejos, lejos debíamos ir, y en un ratito mi papá sacaba una boga (especie de pez que habita los caudales hídricos sudamericanos) así de grande, más temprano luego nos íbamos, pero cuando eso todo esto era sombra, era todo monte, y no se iba luego nadie hacia allá, no pasaba nada. Mi papá pescaba allí, y enseguida sacaba uno, y no tenían ellos bolsas cuando eso, ahora se tiene eso, antes ellos hacían de las hojas de *pindó* (palmera) el recipiente para su pescado, eso se llama *munakû* (ROCHA, 2017).

Hasta los años 60 del siglo pasado, la recolección seguía siendo una de las principales actividades para los indígenas en esta zona. Aún existían abundantes bosques, por lo que encontrar alimentos como palmito, miel, frutas, animales para la caza (ciervo, paca, mono, cateto, agutí, jaguar, armadillo, conejillo de indias, entre otros), no representaba mayor dificultad. Los pobladores de Porto Lindo/*Yvy Katu* coinciden en afirmar que la alimentación tradicional no tenía gordura, ni sal en exceso y esta diferencia se veía reflejada en la salud de la que gozaban los pobladores en aquella época Landa (2005, p. 100). En la tesis de Landa dentro de ese tipo de sistema social la alimentación tradicional presentaba un perfecto equilibrio. La dieta integraba carbohidratos, que provenían de los productos cultivados en las huertas, azúcares/energéticos, que se encontraban en los alimentos recolectados del bosque como frutas y miel, y proteínas, extraída de animales tanto domésticos como de la caza o pesca. Sobre este punto es interesante analizar la siguiente afirmación del ex cacique Carlos:

La comida de antes era mejor, porque no se necesitaban muchas cosas, se comía naturalmente, se usaba la sal pero poco, porque ahora se pone cebolla sal, y antes no, no ponían nada, solo nuestras plantas que tenían rico aroma y ese servía también como remedio, contra los *sevo'i*, su fruta era así chiquito. Plantaban maíz, poroto, en ese tiempo se tenía también el poroto manteca, ese y lo que más se plantaba era la caña de azúcar y la batata, tenían tres o cuatro variedades, la batata negra, blanca, amarilla; tenían chanchos y caballos (VILHALVA, 2017).

En este fragmento Carlos se puede notar como la característica que más se destaca de la comida tradicional o *tembi'u piro'y* es que en ella no eran utilizados conservantes, ni sal y que los condimentos con los cuales daban sabor a las comidas al mismo tiempo servían va la desparasitación intestinal (*sevo'i* = parásitos). Los demás entrevistados también hablaron de las principales diferencias que existen entre la comida de sus antepasados y la actual es el exceso de gordura en los productos cárnicos y los valores elevados de azúcares. Lo cual, como ellos mismos lo expresan, tiene un alto impacto sobre la salud de los integrantes de la comunidad. Además, el entrevistado presenta otro elemento ya citado en las referencias bibliográficas, que tiene que ver con

los alimentos que provienen de la industria alimentaria. Roberto dice que los “blancos” manipulan con sustancias químicas la crianza de animales para la faena, de modo a acelerar su crecimiento y aumentar la capacidad de producción. Esto no sucedía con los alimentos tradicionales, los cuales provenían directamente de los montes. A esto se suma el comentario reiterativo en las diferentes entrevistas sobre la fumigación utilizada en los cultivos a gran escala. Como lo que señalan Leila y Rosa durante sendas entrevistas:

Ahora ese arroz, poroto brasileiro, trigo, como dicen los ‘blancos’ de por acá, la harina. Eso crece en medio del veneno, ese aceite que sale de la soja, del maíz, que crece en medio del veneno. Por eso a mucha gente le agarra cáncer, antes los indígenas no conocían el cáncer. Hoy en día hasta a los indígenas ya conocen eso. Yo me quedo a pensar, verdad que este mundo ya es diferente. Ahora los indígenas de ahora sufren porque van a comer únicamente lo que hay porque ya no tienen en donde rebusarse. No hay más animales salvajes, hay pocos peces, los propios blancos sacan todo, tiraron todos bosques y se acabó, el agua, las nacientes comienzan a secarse. Entonces hay muchas cosas que en este Brasil no están bien, porque los blancos luego destruyen el lugar de los indígenas ellos destruyen. Antes esto era un lindo monte (ROCHA, 2017).

Ellos [los blancos] para hacer la comida tienen que cultivar y luego le pasan encima veneno, para que el bicho no coma y antes no era así, antes no le ponían nada, solo plantaban y “*omangara*” [ritual, rezo], eso lo que hacían, al brote de la planta, del poroto, del maíz, de la caña dulce, de la banana, esos tenían que poner todo junto y lo bendecían y por eso no tenían bicho, no comían los bichos. Ahora no es así (RODRIGUEZ, 2017).

Con la privación del acceso a los causes hídricos y la irrupción de la agricultura extensiva que implicó una deforestación masiva, los pobladores indígenas fueron vedados de sus principales fuentes de alimentación: la caza, la pesca y la colecta. Con la imposición de las reservas, las comunidades enteras quedaron confinadas a las áreas de tierra menos productivas e insuficientes para desarrollar una agricultura que les permitiera mantener un nivel mínimo de bienestar alimentario. La pérdida de la alimentación y de la capacidad de conseguir alimentos de manera tradicional impactó sobre la religiosidad de los pueblos, los rituales de protección contra las enfermedades fueron disminuyendo, lo que significó una invaluable pérdida cultural y, de esa manera, la pérdida del *Tekoha*.

3.2. PATRONES DISCURSIVOS SOBRE EL TEMBI’U PIRO’Y Y PRÁCTICAS ALIMENTARIAS FAMILIARES

Una vez definida la conceptualización de los Guaraní-Ñandeva sobre lo que es el *tembi’u piro’y* o la “comida fresca que alimenta el cuerpo y el espíritu”, presento el análisis de las prácticas alimenticias cotidianas de las familias. Mediante la observación participante pude analizar las prácticas cotidianas, para llegar a las apreciaciones que siguen a continuación. Los cultivos de autoconsumo mantienen las características del

sistema comunitario, a los cuales accede no solo la familia principal, sino también los parientes. Esto sucede en el domicilio de la anfitriona de la investigación, la señora Agustina Vilhalva. “Doña Agus”, como la conocen los pobladores de Porto Lindo, es una de las referentes locales debido a que por su formación técnica en enfermería se ocupó de atender la farmacia que funciona dentro de la aldea durante muchos años. Actualmente es jubilada, y se constituye en el principal sustento de su casa, generando además otros ingresos a través de la venta ocasional de sus cultivos. Hasta su plantación llegan sus primas y otros parientes para buscar mandioca para complementar la comida de sus hogares. Esta es una práctica cuyas raíces se remontan al tiempo en que los cultivos se desarrollaban de forma comunitaria, dentro de una familia extensa (podría llegar a estar integrada por hasta 300 personas), que representaban a un linaje, dentro del que se compartían la producción, el consumo y la vida religiosa y donde vivían todos en la casa comunal “*te’yi óga*” (LANDA, 2005, p. 261). Esto fue comentado también por otra de las entrevistadas, doña Alejandra, quien afirmó que:

Los indígenas tenían su cultivo todos en un mismo lugar y ahí plantaban maíz, poroto. No era así como ahora que cada uno tiene el suyo. De un lugar no más sacaban todos para hacer su comida. Antes tampoco se vivía así todos separados, se hacía una casa grande y allí vivía toda una familia, no era así separado. Y si mataban un animal silvestre en un lugar no más lo cocinaban (BRITTEZ, 2017)

Volviendo al caso de Doña Agustina, interesante ver como esta matriarca se constituye en principal soporte directo e indirecto para la alimentación de varios integrantes de la familia e inclusive de otras dos personas con quienes no comparte un vínculo sanguíneo directo. Ella vive con una joven a la que acogió luego de que una maestra la rescatara de una estancia, donde había sido entregada por sus padres para trabajar, pero cuenta que pidió volver a la aldea porque recibía constantes maltratos por parte de la dueña del citado establecimiento. Y con doña Herminia, una señora de edad avanzada con discapacidad de quien se hizo cargo, porque a pesar de recibir la cesta básica, no contaba con ningún familiar que pudiese o quisiese hacerse cargo de su alimentación y cuidado, según el testimonio de la anfitriona.

La casa en la que habitan queda en un lugar de fácil acceso dentro de la aldea, para llegar se atraviesa un cultivo de eucaliptos, que es producción de la familia. La casa está hecha de ladrillos y cemento y posee dos habitaciones, un baño interno, una sala, comedor, cocina y un corredor frontal amplio con una parrilla de ladrillos en desuso. El domicilio cuenta con todos los servicios básicos, luz, agua, teléfono fijo, TV cable e internet. En el exterior se observaron un fregadero con agua corriente, además de algunos cimientos que correspondían a un antiguo garaje, según el relato de la

propietaria, dos depósitos, una casa pequeña más modesta construida para “doña Hermiña”. El patio está compuesto por árboles frutales (mandarina, limón, guayabas y mango principalmente) y de plantas florales ornamentales, muchas de ellas fueron cultivadas por la propietaria. No muy distante de la casa se encuentran el cultivo principalmente de mandioca, con algunas plantas de banana que pertenece principalmente a Doña Agustina y a uno de sus hijos que vive en la aldea.

Durante mi visita pude notar que, a pesar de contar con gran cantidad de frutas, los mismos no son consumidos de forma diaria, ni tampoco se los aprovecha de forma comercial. Varios de los entrevistados mencionaron que los frutos de estación podrían ser una excelente materia prima para generar productos y venderlos fuera de la aldea, pero que no cuentan con las herramientas suficientes para procesarlas, ni para llegar al mercado para la venta final. Es lo que precisamente reclaman quienes defienden la perspectiva de la soberanía alimentaria, la falta de acciones de gobiernos sostenidas de modo a permitir la rentabilidad de la producción alimentaria dentro de las propias comunidades.

En cuanto a la cría de animales en algunas casas de cuentan con cerdos y la mayoría de ellos tienen gallinas. En el pasado reciente las familias contaban con ganado vacuno a baja escala, sin embargo, los pobladores cuentan que durante la epidemia de fiebre aftosa funcionarios de gobierno llegaron hasta la aldea y se llevaron a todos los animales sin excepción, señalando de que tenían órdenes de sacrificarlos. Desde esa época ya son pocas las familias que crían estos animales cuyo mantenimiento además representa un alto costo económico que la mayoría de los pobladores de Porto Lindo no tienen condiciones de solventar.

A pesar de tener cría de gallinas caseras, no se observa un consumo habitual de las mismas, ni tampoco se observa el consumo del huevo dentro del menú. Según relatos de los integrantes de la familia, la cantidad de gallinas que logran criar no es tanta por no poseer la cantidad de comida suficiente para alimentarlas y porque los perros comen sus huevos. Otro de los argumentos presentados por los entrevistados a la hora de explicar por qué no siempre utilizan la carne de la gallina casera, es que los gustos de los integrantes más jóvenes de la familia ya han sido modificados, pasando a preferir las carnes y los demás productos alimenticios que provienen de la industria alimenticia externa. Esta situación se ve reflejada en los siguientes relatos:

Después no más esos blancos cambiaron, los blancos son los que trajeron el azúcar por aquí, trajeron harina, trajeron arroz, trajeron aceite, feijão, por eso es que no quieren más comer, ninguno de los niños no quiere más comer la comida

de antes, no se hace más, antes leche se hacía del maíz blanco, se hacía chicha para comer, no le ponían azúcar, hacían chipa, maíz molido, con ese tenían que comer la comida, y se mataban animales silvestres para comer asado (BRÍTEZ, 2017).

Antes no se usaba la sal, ahora sin sal ya nadie quiere comer. Y hay muchas comidas que los más jóvenes ya las dejaron por el camino, no quieren más comer el *mandi'ó guisado* [sopa a base de mandioca acompañada de verduras y carne], *mbaipy* [mandioca cocida], *vorí vorí* [sopa de verduras, carne y bolitas hechas a base de harina de maíz y queso]. Hay algunos dicen que había otra comida tradicional que se llama “*tykueti*, que se hace con el maíz, como se hace el *so'ó apu'a*”. Se mata la gallina y se mezcla con la harina de maíz, eso los jóvenes ya no quieren comer, ni en la escuela, ni en la casa, y no todos siguen queriendo tomar la chicha, algunos ya ni saben lo que eso significa (MARTINS, 2017).

Tanto doña Alejandra, como el cacique Roberto, explican de qué manera las nuevas generaciones rechazan aquellos alimentos que eran tradicionales hace pocas décadas atrás. Si bien consideran que estas recetas están camino a desaparecer, ellos aún consiguen hacer memoria e incluso serían capaces de prepararlas. En ese sentido vemos como ellos identifican claramente cuál es el *tembi'u piro'y*, la idea de la buena alimentación está bien clara en la mente y en los recuerdos, sin embargo, en la cotidianeidad se hace difícil su práctica. A pesar de que aún no se entra en el tema específico de la implementación de las canastas básicas en la comunidad, la idea de “los blancos trajeron esto o aquello” tiene directa relación con esa política que buscó ser una solución de emergencia, pero cuyos resultados incluyeron la generación de una mayor dependencia a la asistencia del gobierno.

Según el estudio de Landa (2005, p. 267), los cultivos que existen dentro de la comunidad de Porto Lindo, incluyen productos que ya constituían la base de la alimentación de los pueblos originarios durante las misiones jesuíticas desarrolladas en la región de la entonces provincia del Paraguay. Entre los principales alimentos cultivados se encuentran el maíz o “*avati*” en guaraní, la mandioca o “*mandi'ó*”, el poroto o “*kumandá*” el maní o “*manduvi*”, la batata dulce y la papa.

El principal sustento eran las patatas, plátanos, raíces de mandioca, de que hay dos especies, dulce una, que asada o cocida se come y no hace daño; la otra es brava y amarga, y comida de esta manera mata, rallada y exprimida se come, y el zumo lo usan muchos para dar sabor a lo que con ella se cuece. Hay tradición que Santo Tomé el Apóstol les dio esa comida, el cual tomando un palo le trozó y mandó que lo plantasen, y así lo hacen y plantan, y sin tener el trozo raíz alguna, las producen muy gruesas en ocho, diez y doce meses, y si la dulce con la amarga, pierde su dulzor y se hace amarga y ponzoñosa (MONTROYA, 1982, p.44).

En la actualidad a esta lista se le debe agregar el arroz, ya que se encuentra en la base de la alimentación de las familias de la comunidad. Con la

⁶ Sopa tradicional que se elabora a partir de carne molida, harina de maíz, cebolla, ajo, entre otros.

introducción de las canastas básicas profundizó aún más lo que podríamos denominar como la “trilogía alimentaria”, que está compuesta por la mandioca, el arroz y el *feijão*. El *feijão*, como se conoce a la variedad de frijoles, o porotos como se lo conoce en algunos países de América del Sur, consumido principalmente por los brasileros, que diferente al poroto tradicional, tanto en tamaño, como en color y textura. A la hora del “*rambosa*”, como llaman los Guaraní-*Nandeva* a la comida del mediodía, esta trilogía es la que está presente la mayor parte del tiempo, a veces va acompañada de carne cocida, siempre y cuando la familia tenga los recursos para comprarlo. Estos tres alimentos son cocinados de forma abundante y se acostumbra volver a consumirlo en la noche.

Se pudo observar también que los integrantes de la reserva mantienen ciertos alimentos tradicionales y los consumo junto con aquellos que provienen de las grandes industrias, como por ejemplo, el consumo del maíz, la mandioca o el poroto, por lo general ya son otras variedades más comunes en la cultura culinaria brasileña. Esta persistencia de ciertas especies de alimentos tradicionales se da también con el “*avati moroti*” que, como se ha citado en el apartado anterior, tiene mucha relación con la espiritualidad de los indígenas. Sin embargo, a pesar de no haberse extinto en su totalidad, tanto el consumo, como la siembra del mismo se ha reducido notablemente, conservándose en regiones especialmente del vecino país, Paraguay. Además, su consumo ya no es tan cotidiano, a pesar de que todos los entrevistados lo mencionaron como uno de los principales alimentos tradicionales. Actualmente es más consumido el “*fubá*”, una harina que se elabora en base al maíz amarillo, no al maíz blanco al que los indígenas guaraníes estaban más acostumbrados. Lo mismo sucede con el poroto. Actualmente el más consumido dentro de Porto Lindo es el “*feijão carioca*”, cuya asimilación dentro de la aldea tiene mucha relación con la canastas básicas y el trabajo asalariado de los integrantes de la comunidad.

A diferencia de los alimentos anteriores, la mandioca sí se conserva y se prefiere la variedad tradicional, que la conocen como “seda”, por su alto contenido de almidón. En la comunidad de Porto Lindo se encuentran muchas plantaciones de los dos tipos de mandioca, la “blanca y la amarilla”; la primera es destinada al consumo interno y la segunda, cuando la producción es lo suficientemente grande, es vendida a las empresas productoras de almidón de la región. Tal como se muestra en la fotografía 2, tanto dentro de la reserva, como en la retomada se observan cultivos de ambas variedades de yuca, las cuales son fáciles de identificar porque sus hojas son diferentes entre sí, como puede verse en la fotografía 3.

Fotografía 2 – Cultivo de mandioca dentro Porto Lindo.



Fuente: elaboración propia

Fotografía 3 – Plantas de mandioca “seda” y de mandioca “amarilla”.



Fuente: elaboración propia

Dentro de la trilogía alimentaria la fuerte presencia de la mandioca es particularmente interesante, teniendo en cuenta que tanto el arroz como el *feijão* son principalmente comida de los “blancos”. Esto quiere decir que, a pesar de la fuerte introducción de los alimentos foráneos a la alimentación diaria, algunos alimentos persisten, y la forma de consumirlos conserva las características de la época

documentada por Montoya. Si bien es necesario citar que la mandioca también es consumida en algunas regiones por los brasileros, existen diferencias en la forma de prepararla. Mientras la población no indígena de Brasil prefiere la mandioca cocinada hasta derretirse, los indígenas consumen menos blanda.

Esa persistencia de ciertas variedades de alimentos tradicionales fue observada con mayor fuerza en las tierras de Yvy Katu, como vemos a continuación en el siguiente apartado.

3.2. LA PERSISTENCIA DE ALIMENTACIÓN TRADICIONAL EN EL TEKOKA YVY KATU

Los movimientos de retomada implicaron mucha resistencia indígena debido a la fuerte presencia de efectivos de la policía militar que iban con la misión de retirarlos de estos territorios. En ese contexto represivo murieron varios líderes indígenas y la documentación de estos hechos quedó plasmada en el informe del Consejo Indigenista Misionero (CIMI, 2011). De hecho, durante una de las entrevistas la lideresa Leila Rocha contó que en una de las más fuertes incursiones policiales la habían amenazado con dispararle si no desocupaba la tierra, pero que en ese momento llegaron integrantes del CIMI y ella considera que gracias a esa intervención sigue con vida desde aquel entonces, ya que la policía militar se retiró poco después.

En el 2005, en pleno litigio con los productores rurales de Mato Grosso do Sul, el entonces procurador de la República, Antonio Fernando Souza, afirmó que las tierras de *Yvy Katu* son reconocidas como áreas indígenas, sustentándose en el laudo antropológico emitido por la FUNAI. En aquella oportunidad, el procurador afirmó que a partir de la recuperación de este territorio por los Guaraní-Ñandeva, se recuperó cultivos tradicionales de arroz, frijoles, maíz que les permitía la subsistencia, de un modo más tradicional. Ya en aquel momento el cultivo de los alimentos tradicionales pasó a constituirse en un argumento para las autoridades que se encargaron de defender la permanencia de los indígenas dentro sus las tierras.

Para la comunidad estudiada, la comida es incluso una herramienta a la hora de luchar por sus tierras ancestrales, fortaleciéndose aún más dentro de un escenario de disputa. Prueba de ello es la diferencia observada en el caso de Porto Lindo, en donde los indígenas residentes en el área de la reserva están más desapegados de sus alimentos tradicionales; mientras que en área de retomada las familias buscan mantener las especies nativas. Según los entrevistados esta diferencia se da por dos razones principales. La primera es que la reserva no posee tierra suficiente para el cultivo;

y la segunda, que las familias de *Yvy Katu* tienen menor acceso a los recursos financieros, y que tampoco son atendidos por las políticas de asistencia alimentarias en la misma medida que sus parientes de la reserva. Esto quiere decir que las transferencias monetarias y la provisión de canastas básicas tienen una baja o nula cobertura dentro del área de retomada.

Lo peculiar dentro de este escenario es que a través de las entrevistas también se pudo identificar que algunos de los integrantes de la comunidad que residen en la reserva desconocían ciertos tipos de alimentos que hace poco tiempo les eran propios. Además, varios de ellos afirmaron que ciertas variedades de maíz u otros alimentos ya no existían en la aldea porque dejaron de ser cultivados. Sin embargo, durante el trabajo de campo en la zona de Remanso, dentro del área de retomada de *Yvy Katu*, se encontró que esos alimentos aún existen y sus semillas son elaboradas por los propios integrantes de la comunidad. De hecho, en uno de los cultivos encontramos inclusive las trampas para animales que fueron fabricadas por los pobladores de la retomada que puede observarse en la fotografía 4, tal y como los entrevistados de Porto Lindo recordaban que eran construidas en el “pasado”.

Fotografía 4– Trampa para cazar animales silvestres en *Yvy Katu*.



Fuente: elaboración propia.

De ese modo vemos como, al no haberse tenido en cuenta la cultura alimentaria local, en el momento de la introducción de las canastas básicas, esta política,

antes que ayudar a mantener los modos de vidas tradicionales, se convirtió en uno de los factores que refuerzan la pérdida cultural por el que atraviesan las familias que son atendidas por esta política.

De ese modo se puede observar cómo la falta de infraestructura y de transportes dificulta la interacción entre los integrantes de un extremo a otro de la aldea, generando estas diferencias dentro del discurso de los habitantes de *Porto Lindo/Yvy Katu*. De hecho, recién cuando se estaba terminando el trabajo de campo de esta investigación en febrero del 2018, el cacique recibió una donación de un vehículo automotor por parte del estado de Mato Grosso do Sul para facilitar la labor de los líderes de la comunidad. Esto se concretó después de reiterativas solicitudes por parte de la comunidad.

3.4. PERCEPCIÓN DE LA COMUNIDAD SOBRE EL PAPEL DE LA CESTA BÁSICA EN SU ALIMENTACIÓN

De acuerdo al documento final del programa “*Fome Zero*” con el PRONAN se volvió a la utilización de los programas de alimentación y de apoyo a los pequeños productores rurales. Buscando el aumento de la renta del sector agrícola se creó un “mercado institucional” que consistió en la compra de los alimentos para los programas de gobierno, directamente de los pequeños productores, de las cooperativas rurales y de las pequeñas agroindustrias. Según el informe, para el final del 2003 un tercio de los productos distribuidos en las canastas básicas provenían de la agricultura familiar. Ese año se distribuyeron canastas básicas a unas 60.756 familias de 637 asentamientos y, siempre según el informe de gobierno, el contenido de las mismas fue discutido con los movimientos sociales (MDSDF, 2010, p. 60-65). En el mismo periodo fueron distribuidas 1,3 millones de canastas, que representaron unas 32,5 mil toneladas de alimentos. Se trataba de una política de emergencia que también alcanzó a 63 comunidades indígenas. Esto estuvo acompañado por un aumento de la transferencia del valor per cápita de la alimentación escolar en las escuelas indígenas, pasando de 0,13 reales a 0,34 reales por alumno/día.

En el caso de las comunidades indígenas, tan solo tres años más tarde, el programa de las canastas básicas generó que el 90% de la población *Guaraní Kaiowa* pasara a depender de los alimentos que son proveídos por el gobierno estadual y por la *Fundação Nacional de Saúde* (Funasa), según el reporte de la publicado por el Survival Internacional y el Comité por la Eliminación de la Discriminación Racial de las Naciones

Unidas (2010, p. 13). La cesta básica está compuesta por arroz, poroto brasileiro (*feijão*), sal fina, fideos, leche en polvo, aceite, azúcar, harina de maíz amarillo (*fubá*), almidón de mandioca y carne seca. Para Marcos Homero Ferreira, del Ministerio Público Federal del Brasil, estos productos no son lo suficientemente variados como para permitir una dieta equilibrada y, por ende, una buena nutrición (FERREIRA, 2009, p. 7).

Según el cacique Roberto, no se realizó la consulta previa a los indígenas para definir qué debían contener estas canastas básicas, sino que directamente fue implementada por el gobierno debido al alto índice de mortandad infantil por desnutrición que existía en las aldeas. Como vimos al principio, en el propio documento de programa “*Fome Zero*” se habla de una consulta a las asociaciones campesinas, no así a los pueblos originarios. Se percibe que esta política sigue con la lógica de la nacionalización de los hábitos alimentarios y, por tanto, la asimilación de los indígenas, dentro de un país que no reconoce la plurinacionalidad que existente dentro de su territorio.

El líder de Porto Lindo explica que en el 2017 recibían un total de 1.067 canastas básicas mensuales. Esto luego de que la jornada de documentación masiva realizada en el 2016, que permitió a más familias acceder al registro de nacimiento y así poder ser atendidas por la política pública. Según su percepción, esta política ha ayudado a muchas familias que se encontraban en situación de pobreza extrema a sobrevivir. Pero al correr de los años pasó a constituirse en la base de la alimentación de muchos de los hogares de Porto Lindo. Además, moldeó las preferencias alimentarias de los pobladores acelerando la pérdida de la cultura alimenticia tradicional.

Ya hace muchos años que se entrega la canasta básica [...] ya nos acostumbraron, ya nos enviaron. Si se cambiasen las canastas básicas estoy seguro de que muchas personas van a cuestionar, porque algunos ya no saben luego más como era la comida de antes. Las nuevas generaciones ya no saben preparar la chicha, el *mbejú*, “*guaguí nambí*” le dicen a la comida que se hace con la harina no indígena, ellos para darle sazón, de las plantas ellos hacían para sus condimentos (MARTINS, 2017).

El cacique sostiene que el hecho de estar en una relación de dependencia total a este programa profundiza aún más el estereotipo que la población no indígena tiene actualmente sobre los pueblos indígenas. La idea de que “el indígena quiera todo regalado, no quiere trabajar” (MARTINS, 2017), por lo que sufren aún más la discriminación social. Además de tener un impacto alto sobre la autoestima de los beneficiados, tal como comenta en la entrevista:

Es bienvenida la canasta básica, solo que yo tengo vergüenza de eso como indígena. Cuando el gobierno viene y nos da de comer como si fuésemos chanchos en un chiquero. Porque el gobierno nos hizo para nuestro chiquero verdad, nos puso en una aldea pequeña y nos dejó acá. Allí cada mes nos trae comida para alimentarnos, nos engorda, no nos da acceso, ni oportunidad real

para que trabajemos. No nos da herramientas, no nos da semillas suficientes, no nos da apoyo, no nos provee de estructura, o proyectos que incentiven a los jóvenes a trabajar y dependemos de ellos. Si cortasen la provisión de canastas básicas, mucha gente puede llegar a morir (MARTINS, 2017).

En el Estado de Mato Grosso do Sul el programa es coordinado por la *Secretaria dos Direitos Humanos, Habitação e Assistência Social* (Sedhas). En el año 2018 esta secretaría firmó contratos para la compra de alimentos a ser destinados a la población indígena por un valor de R\$ 30,5 millones (BUENO, 2018). Sobre los montos que el Estado destina para la compra de las canastas básicas el cacique Roberto también tiene una percepción bien definida:

Desde mi punto de vista en vez de que el gobierno gaste una fortuna en las canastas básicas, si crea un proyecto, en el área de la agricultura, *¡nossa!* [Expresión exclamativa muy popular en Brasil] los guaraníes somos muy trabajadores. Ellos quieren trabajar, quieren sembrar. Los mayores, ellos son muy fuertes en el cultivo (MARTINS, 2017).

Por otro lado, hay quienes tienen una percepción un poco diferente con relación a las canastas básicas. Una de ellas es doña Osvalda Vilhalva, pobladora de la comunidad y madre de tres hijas -cada una de ellas ya casadas y con hijas-, quien actualmente junto a su marido se encargan de la crianza de una niña menor. Se trata de una familia con mayor acceso a los recursos financieros y a ofertas laborales. Su marido es de origen paraguayo, pero que ya lleva años viviendo dentro de la aldea. Además de la cesta básica que reciben como beneficio de la niña, cuentan con un cultivo bien diversificado, cría de gallinas y un caballo que les facilita la tarea en la plantación. Para Osvalda, que actualmente se repartan alimentos a las familias de la aldea fue una especie de victoria por parte de la comunidad. Tal como puede leerse en el siguiente extracto de su entrevista:

La cesta básica que nos traen un saco, yo no me olvido hasta hoy día cuando vino el prefecto de aquí *Joânzinho*, vino y me dijo así, “vos que crees que tu gente necesita acá”, yo solo quiero una cosa si ganas, le dije, yo quiero cesta básica acá para la comida de los niños porque son muchos los que pasan demasiado mal acá, y él anotó en su agenda y se aprobó después, en el 2004 por ahí, y después no más sin que yo crea si quiera, se aprobó y ya llegó luego, mi Dios, hasta ahora recibimos. En la cesta básica nos llega *fubá*, *charque*, arroz, azúcar, aceite, todo luego viene, es linda luego la canasta básica, un saco luego viene (Vilhalva, 2017).

Tanto en las entrevistas directas, como en los intercambios informales y a través de la observación, pude notar diferentes posiciones con relación a los alimentos. En el caso de los líderes, tanto en la reserva, como en la retomada, que son claros al expresar el deseo de recuperar las especies nativas con cultivos diversificados para abastecimiento de la propia aldea y para generar recursos financieros a través de comercialización en el mercado. Mientras que para los pobladores con menor protagonismo están más enfocados en tener alimentos todos los días o en generar

recursos para acceder a ellos, sin prestar demasiada importancia en la calidad. Quienes tienen acceso a los recursos financieros están interesados en ampliar sus ingresos a través de la producción de mandioca para venderlas a las fábricas de almidón de la zona. Además observé una gran diferencia entre los hogares comandados por matrimonios de edad media y/o avanzada, en comparación con los de parejas jóvenes. Los primeros aún mantienen cierta cultura de la culinaria tradicional, mientras que los jóvenes optan por aquellos alimentos más fáciles de preparar y de adquirir, sin prestar mucha atención a la calidad. Pero todos están de acuerdo en que las canastas básicas cumplen un rol demasiado importante dentro de la alimentación de la comunidad. Sin ellas “muchas gente va a morir” fue la expresión utilizada por los entrevistados cuando se les pregunta qué pasaría si se cortara esta provisión. Sin embargo, al mismo tiempo ellos reconocen que no es posible llegar a la independencia alimentaria a través de esta política y, por ende, están cada vez más lejos de gozar de soberanía alimentaria.

CONSIDERACIONES FINALES

Es de fundamental importancia que tanto quienes formulan las políticas públicas, así como quienes las ejecuten, tengan en cuenta las diferencias culturales de los pueblos en las que desean incursionar. Y ese respeto a la diversidad ya está contemplado en la propia *Constituição Federal* de 1988, que reconoce la organización social, las costumbres, lenguas, creencias y tradiciones, y los derechos originarios de los pueblos indígenas sobre las tierras que ocupan. Sin embargo, ese reconocimiento no debe ser un mero discurso, sino que debe facilitar la autonomía de los pueblos como en el caso de alimentación.

Una de las primeras falencias cometidas por los entes estatales a la hora de implementar programas como el de la provisión de las canastas básicas es considerar que puede aplicarse dentro de comunidades campesinas e indígenas de igual modo, sin atender a las particularidades de cada grupo. En el propio documento del programa se explica que el contenido de las canastas básicas fue definido previa consulta a los comités campesinos, pero no dice nada de las aldeas. Esta es una primera violación al derecho de los pueblos indígenas de recibir alimentos adaptados a sus necesidades físicas y culturales. Esto muestra de que el modelo de asimilación de los pueblos indígenas aún persiste dentro de las políticas indigenistas, que por la falta de atención a las especificidades de los pueblos los fuerzan a la nacionalización, mediante la adopción de los hábitos y modos de vida de los “blancos”. Y al hablar de un aspecto tan importante culturalmente como lo es la comida, este proceso se vuelve aún más acelerado y efectivo, principalmente dentro de las reservas, en donde las políticas de canastas básicas, junto con la introducción de los mecanismos de producción agrícola externa se vienen desarrollando ya hace mucho tiempo.

Como la política ya lleva años siendo implementada de forma uniforme tanto a grupos no indígenas, como pobladores originarios, ha ido modificando las preferencias gastronómicas de las comunidades, ocasionando la pérdida de la cultura alimenticia tradicional. Es claro que aún persiste una diversidad de prácticas alimentarias entre grupos indígenas. Sin embargo, si nos planteamos una perspectiva de alimentación basada en prácticas culinarias tradicionales, que busca la autonomía alimentaria de los pueblos originarios, el escenario es más bien desalentador.

La dependencia a las canastas básicas ha llegado a un nivel muy alto, debido a que no se han desarrollado de forma eficiente programas de incentivo a la

producción interna que permitan la producción de alimentos suficientes para el consumo de interno, y mucho menos para el mercado externo. Si bien existieron algunos periodos en los que algunas familias consiguieron vender sus productos, principalmente mandioca, como materia prima a las grandes industrias, no se logró que fuese sustentable. Entre los grandes problemas que poseen en este aspecto es la falta de una buena infraestructura para llegar a los mercados, de tractores para el cultivo, de personal calificado para el manejo de la maquinaria y, en muchas ocasiones, la falta de combustible para utilizar el tractor.

Para revertir esta situación se necesita despertar el interés de las nuevas generaciones de modo a que reaprendan aquellos conocimientos legados por sus antepasados. Esta intervención se desde dentro del sistema educativo primario hasta la universidad. En el caso de Porto Lindo, es viable puesto que dentro de la propia reserva funciona una escuela y una universidad indígena, además de que aún se encuentran pobladores adultos que mantienen la memoria de cómo cultivar y de qué manera preparar ciertos tipos de alimentos tradicionales. Además, se necesitan acciones verdaderas para permitir la sustentabilidad de la agricultura para la participación de los indígenas dentro del mercado, de modo a brindarles una fuente de generación de ingresos, para generar así mayor autonomía. Es necesaria la implementación de un programa de adquisición de alimentos de la agricultura familiar indígena, debido que actualmente no existen programas específicos para ellos que los ayuden a mantenerse como productores de alimentos, cultivados a partir de conocimientos y mecanismos agrícolas que les son propios, permitiendo la participación de todos los integrantes de la comunidad, en especial, de los más jóvenes.

REFERENCIAS

- ANGROSINO, Michael; WHITEFORD, Linda M. Service, **Delivery, Advocacy, and the Policy Cycle** in Applied Anthropology in America. Eddy and Partridge, eds. Columbia University Press. 1987.
- ARANHA, Adriana Veiga, Coord. **Fome Zero: Uma História Brasileira**, V. 1, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Brasília, 2010. Disponible en: <<https://www.mds.gov.br>>.
- BRETÓN, Víctor. **Etnicidad, Desarrollo y 'Buen Vivir': Reflexiones Críticas en Perspectiva Histórica**. Revista Europea de Estudios Latinoamericanos y del Caribe = European review of Latin American and Caribbean studies. Nº. 95, 2013, pp. 71-95. Disponible en: < <https://www.erlacs.org>>
- CAMOU, Ernesto. **Nutrir la persona, nutrir la identidad. Reflexiones filosóficas sobre antropología y cultura alimentaria**. In: SANDOVAL, Sergio A.; MELÉNDEZ, Juana M. Cultura y seguridad alimentaria: Enfoques conceptuales contexto global y experiencias locales. Plaza y Valdés, México, 2008.
- CAMPBELL, Joseph. **O poder do mito**. In: Joseph Campbell, com Bill Moyers ; org. por Betty Sue Flowers; tradução de Carlos Felipe Moisés. -São Paulo: Palas Athena, 1990.
- CONSULTOR JURÍDICO. Juiz condena União e Funai em R\$ 4 milhões por atraso em demarcação de terras. **Boletim de Notícias ConJur**, [S. l.], p. n.p., 29 abr. 2018. Disponible en: <https://www.conjur.com.br/2018-out-29/juiz-condena-uniao-funai-atraso-demarcacao-terras>. Acceso en: 16 abr. 2019.
- BUENO, Mayara. 'No que depender de mim, não tem mais demarcação de terra indígena', diz Bolsonaro a TV. **Campo Grande News**, [S. l.], p. n.p., 6 ago. 2018. Disponible en: Secretaria assina contratos de R\$ 30,5 milhões para cestas básicas. Acceso en: 8 abr. 2019.
- BRÍTEZ, Alejandra. Pobladora de Porto Lindo. **Entrevista concedida a Clara Páez**. Traducción del Guarani. Porto Lindo. 21 de feb. de 2018.
- CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. 2009. **"Cultura" e cultura: conhecimentos tradicionais e direitos intelectuais**". In: M. Carneiro da Cunha. Cultura com aspas. São Paulo: Cosac Naify.
- CASTRO, Anna Maria, **A Trajetória do Combate à Fome no Brasil**. In: ARANHA, Adriana Veiga, Coord. Fome Zero: Uma História Brasileira, V. 1, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Brasília, 2010. Disponible en: <<https://www.mds.gov.br>>.
- CHARMAZ, Kathy. **A construção da teoria fundamentada: Guia prático para análise qualitativa**. Portuguese language translation by Artmed Editora S.A., Porto Alegre RS, 2009.
- CIMI, Conselho Indigenista Missionario. **As Violências contra os povos indígenas em Mato Grosso do Sul: E as resistências do bem viver por uma terra sem mal**. 2011.

Disponível em: <https://cimi.org.br>

COCA, Estevan de Freitas. **20 anos da proposta de soberania alimentar: construindo um regime alimentar alternativo**. Revista Nera, Año 19, nº. 32, edición especial, Presidente Prudente, Brasil, 2016, pp. 14-33.

ESCOBAR, Arturo. **La invención del Tercer Mundo Construcción y deconstrucción del desarrollo**. Fundación Editorial el perro y la rana. Caracas, Venezuela. 2007.

EUROPEAN COORDINATION VIA CAMPESINA. **¡Soberanía Alimentaria YA! Una guía detallada**. Disponible en <<https://viacampesina.org>>. Consultado el 20 de noviembre de 2018

FERNÁNDEZ, Antoni (1996). **“Las políticas públicas”**. En: Badia, Miguel Caminal. Manual de Ciencia Política. Madrid, Editorial Tecnos, pp. 428-450.

FERREIRA Lima, M.H. 2009. **Situação dos indígenas Kaiowá do Curral do Arame**. Ministério Público Federal: Procuradoria da República no Município de Dourados/ MS.

FIAN. **The struggle of the Guarani-Kaiowá: Land shortage and hunger in a land of plenty**. Diciembre, 2013. Disponible en: <https://fian.org>

FIAN. Los Pueblos Indígenas Guaraní Ñandeva de Brasil se manifiestan pacíficamente para exigir su derecho humano al territorio. **FIAN**, [S. l.], 29 nov. 2013. Disponible en: https://www.fian.org/es/noticias/articulo/los_pueblos_indigenas_guarani_nandeva_de_brasil_se_manifiestan_pacificamente_para_exigir_su_derecho/. Acceso en: 8 abr. 2019.

FORUM FOR FOOD SOVEREIGNTY, **Declaration of Nyéléni**, Nyéléni, Mali, 2007. Disponible en: <<https://nyeleni.org>>.

FORUM FOR FOOD SOVEREIGNTY. **The Six Pillars of Food Sovereignty**. Nyéléni, Mali 2007. Disponible en: <<https://nyeleni.org>>. Consultado el 27 de octubre de 2018.

FRANCESCHINI, Thaís, **O Direito Humano à Alimentação Adequada e à Nutrição do povo Guarani e Kaiowá: um enfoque holístico – Resumo Executivo**, Brasília: FIAN Brasil, 2016.

FUNAI, 2014, **Entenda o processo de demarcação**. n.p. Disponible en: <<http://www.funai.gov.br/index.php/2014-02-07-13-24-53>>

GLASER, B.G. Strauss AL. **The Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research**. Chicago: Aldine, 1967.

GORDILLO, Gustavo; MÉNDEZ, Obed. **Seguridad y Soberanía Alimentaria. Documento Base para la Discusión**. 2013. Pág. 29. Disponible en: <www.fao.org>.

GRADY, M.P. **Qualitative and Action Research: A Practitioner Handbook**. Bloomington: Phi Delta Kappa Educational Foundation; 1998.

HOYOS, Claudia Cataño; D' AGOSTINO, Adriana. Segurança Alimentar e Soberania Alimentar: convergências e divergências. **Revista NERA**, Presidente Prudente, Brasil, Año 20, n. 35, pp. 174-198, enero/abril, 2017.

- IBGE, **Censo Demográfico**, Rio de Janeiro, p.1- 245, 2010. ISSN 0104-3145
- LAGROU, Els. **A fluidez da forma: arte, alteridade e agência em uma sociedade amazônica (Kaxinawa, Acre)**. Edit. Topbooks, Rio de Janeiro. 2007.
- LANDA, Beatriz Dos Santos. **Os Nandeva/Guarani e o uso do espaço na terra indígena Porto Lindo/Jakarey, município de Japorã/MS**. Tesis doctoral. Porto Alegre, Brasil, 2005. Disponible en: <<http://www.dominiopublico.gov.br>>. Consultado el 21 de dic. de 2018.
- LEITE, MS. **Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007. 239 p. ISBN 978-85-7541- 137-7. Disponible en SciELO Books.
- LIMA, Antonio Carlos de Souza. **Sobre indigenismo, autoritarismo e nacionalidade: considerações sobre a constituição do discurso e da prática da “proteção fraternal” no Brasil**. En: OLIVEIRA, João Pacheco de (Org.). *Sociedades indígenas e indigenismo no Brasil*. Rio de Janeiro: Marco Zero: Ed. UFRJ, 1987.
- MARTINS, Roberto. Cacique de la tierra indígena Porto Lindo. 37 años. Entrevista concedida a Clara Páez. Traducción del Guarani. Porto Lindo. Dic. 2018.
- MEDINA, Fernando. **Consideraciones sobre el índice de Gini para medir la concentración del ingreso**. Imprenta de las Naciones Unidas (ONU), Chile, 2001.
- MELIA, Bartomeu. El buen vivir se aprende. *Sinéctica, Tlaquepaque*, n. 45, p. 1-12, dic. 2015. Disponible en <http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-109X2015000200010&lng=es&nrm=iso>. Accedido en 07 mayo 2019.
- MINCATO, Ramone. **Políticas públicas e sociais: uma abordagem crítica e processual**. In: OLIVEIRA, Mara de; BERGUE, Sandro Trescastro (Org.). *Políticas públicas: definições, interlocuções e experiências*. Caxias do Sul: Educus, 2012. Disponible en: <<https://www.ucs.br>>.
- MINTZ, S.W. **Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado**, México, D. F., Ediciones de la Reina Roja, S.A. Toluca, México. 2003.
- MOFFAT, Tina; MOHAMMED, Charlene; NEWBOLD, K. Bruce. Cultural Dimensions of Food Insecurity among Immigrants and Refugees. **Human Organization: Spring**, v. 76, No. 1 2017.
- MONTOYA, Antonio Ruíz. **Conquista espiritual hecha por los religiosos de la Compañía de Jesús en las provincias del Paraguay, Uruguay y Tape**. Imprenta del Corazón de Jesús. Bilbao, España, 1982.
- MOTA, Sarah. 'No que depender de mim, não tem mais demarcação de terra indígena', diz Bolsonaro a TV. **Folha de S. Paulo**, [S. l.], p. n.p., 5 nov. 2018. Disponible en: <https://www1.folha.uol.com.br/poder/2018/11/no-que-depender-de-mim-nao-tem-mais-demarcacao-de-terra-indigena-diz-bolsonaro-a-tv.shtml>. Acceso en: 8 abr. 2019.
- OLIVÉ, León. **Por una auténtica interculturalidad basada en el reconocimiento de la pluralidad epistemológica**. In: OLIVÉ, León et. al. *Pluralismo Epistemológico*. Muela del Diablo Editores. La Paz, Bolivia, 2009.

OLIVEIRA, Diogo de. **Arandu Nhembo'ea [dissertação]: cosmologia, agricultura e xamanismo entre os Guarani-Chiripá no litoral de Santa Catarina**. Universidade Federal de Santa Catarina,, Florianópolis, SC, 2011.

OLIVEIRA, Humberto de. **Coletânea de leis, atos e memoriais referentes ao indígena brasileiro**. Imprensa Nacional, Rio de Janeiro, Brasil, 1947.

OMS. Obesity: Preventing and Managing the Global Epidemic, **WHO Technical Report Series** Nº. 894, Geneva, 1998.

PARSONS, Talcott. **Sociedades: pers-pectivas evolutivas e comparativas**. Pioneira Editorial. São Paulo, Brasil, 1969.

PELIANO, Ana Maria. Lições da história: Avanços e retrocessos na trajetória das políticas públicas de combate à fome e à pobreza no Brasil. In: ARANHA, Adriana Veiga, Coord. **Fome Zero: Uma História Brasileira**, V. 1, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Brasília, 2010. Disponível em: <<https://www.mds.gov.br>>

PELIANO, Anna Maria, coord. **O Mapa da Fome: Subsídios à Formulação de uma Política de Segurança Alimentar**. Documento de Política Nº 14. Serviço Editorial. Brasília, Brasil, 1993. Disponível em: < <http://www.ipea.gov.br>>.

PEREIRA, Gilza S. & CASTRO, Inés. **Considerações sobre o Plano de Combate à Fome e à Miséria**. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, Brasil, v. 9 n. 1, 106-113, 1993.

PEREIRA, Levi Marques, **Os Kaiowá em Mato Grosso do Sul**. EDUFGD Editora, Dourados, Mato Grosso do Sul, 2016.

PIMBERT, Michel. Mulheres e soberania alimentar. **Revista Agriculturas: experiências em agroecologia**, Rio de Janeiro, v. 6, n. 4, pp. 41-45, dezembro, 2009.

POWER, Elaine. Conceptualizing food security for aboriginal people in Canada. **Canadian journal of public health**, v. 99, No. 2, march/april 2008. Disponível em: <<https://journal.cpha.ca>>.

SAHLINS, Marshall. La pensée bourgeoise: a sociedade: a sociedade ocidental enquanto cultura. In: **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

SÁNCHEZ, Izabela. Para lideranças indígenas, Agricultura vai “engavetar” demarcações. **Campo Grande News**, Rua da Paz, 960 - Jardim dos Estados CEP 79020-250 - Campo Grande - MS (67) 3316-7200, n.p., 2 jan. 2019. Disponível em: https://www.fian.org/es/noticias/articulo/los_pueblos_indigenas_guarani_nandeva_de_brasil_se_manifiestan_pacificamente_para_exigir_su_derecho/. Acesso em: 8 abr. 2019.

SUPREMO TRIBUNAL FEDERAL. 27 de julho de 2005. [S. I.], 27 jul. 2005. Disponível em: <http://www.stf.jus.br/imprensa/pdf/sl77decisao.pdf>. Acesso em: 16 mar. 2019.

SURVIVAL INTERNATIONAL. **Violations of the rights of the Guaraní of Mato Grosso do Sul state, Brasil**. Report March 2010. Disponível em: <<https://survivalinternational.org>>

RENSHAW, Jonathan y WRAY, Natalia. Indicadores de bienestar y pobreza indígena. Washington: Banco Interamericano de Desarrollo (BID), 2004. Disponível em:

<www.comunidadandina.org>

ROCHA, Leila. Líder del Tekoha Yvy katu, 55 años, **Entrevista concedida a Clara Páez**. Traducción del Guarani. Porto Lindo. 6 de feb. de 2018.

RODRIGUEZ, Rosa. Rezadora de Yvy Katu. **Entrevista concedida a Clara Páez**. Traducción del Guarani. Porto Lindo. 21 de feb. de 2018.

TAPAJÓS, Luzile; RODRIGUES, Monica; PINHEIRO, Maria. **Desafios sociais no Brasil em 2003: Da exclusão à cidadania**. In: ARANHA, Adriana Veiga, Coord. Fome Zero: Uma História Brasileira, V. 1, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate á Fome, Brasília, 2010. Disponible en: <<https://www.mds.gov.br>>.

VILHALVA, Carlos. Antiguo cacique/capitán de la comunidad, 76 años. **Entrevista concedida a Clara Páez**. Traducción del Guarani. Porto Lindo. 10 de febrero de 2018.

VILHALVA, Osvalda. Pobladora de Porto Lindo. **Entrevista concedida a Clara Páez**. Traducción del Guarani. Porto Lindo. 08 de febrero de 2018

VINENTE, Fabiane. “Comida de branco, comida de índio”: consumo alimentar, agency e identidade entre mulheres indígenas urbanizadas no Alto Rio Negro. **Revista Temáticas** (UNICAMP), v. 31, 2008.

YUYAMA, Lucia et. al., Percepção e compreensão dos conceitos contidos na Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, em comunidades indígenas no estado do Amazonas, Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas, n. 20, pp. 53-63, jul./ago., 2008. Disponible en: <<http://www.academia.edu>>.

WENDEL, Janine R. et. al. Source: Annals of the American Academy of Political and Social Science, Vol. 600, **The Use and Usefulness of the Social Sciences: Achievements, Disappointments, and Promise**. 2005.

APENDICES

APÉNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE

O/A/Sr./Sra. está sendo convidado(a) a participar, como voluntário(a), da pesquisa titulada TEMBI’U PIRO’Y GUARANÍ ÑANDEVA: POLÍTICAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y LA PERSISTENCIA DE LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL. Meu nome é Clara Lorena Páez González, sou aluna do programa de Pós-graduação em Políticas Públicas e Desenvolvimento da Universidade Federal da Integração Latino-Americana – UNILA e a presente pesquisa e a minha tese de mestrado.

Após receber os esclarecimentos e as informações a seguir, se você aceitar fazer parte do estudo, assine ao final deste documento. Esclareço que em caso de recusa na participação você não será penalizado(a) de forma alguma. Mas se aceitar participar, as dúvidas *sobre a pesquisa* poderão ser esclarecidas pessoalmente pela pesquisadora responsável durante o tempo da estancia ou via correio claralorenepaez@gmail.com.

Todas as informações coletadas neste estudo são confidenciais. Os nomes dos participantes serão divulgados se tivesse o consentimento dos mesmos ao termino da estancia da pesquisa.

No caso das imagens,

(.....) Permito a divulgação da minha imagem nos resultados publicados da pesquisa;

() Não permito a publicação da minha imagem nos resultados publicados da pesquisa.

Consentimento livre e esclarecido

Eu,.....
 .., inscrito(a) sob o RG/ CPF....., abaixo assinado, concordo em participar do estudo titulado. Destaco que minha participação nesta pesquisa é de caráter voluntário. Fui devidamente informado(a) e esclarecido(a) pelo pesquisador(a) responsável sobre a pesquisa, os procedimentos e métodos nela envolvidos. Foi-me garantido que posso retirar meu consentimento a qualquer momento, sem que isto leve a qualquer penalidade. Declaro, portanto, que concordo com a minha participação no projeto de pesquisa acima descrito.

Japorã, de de

Assinatura por extenso do(a) participante

_____ Assinatura por extenso do(a) pesquisador(a) responsável

APÉNDICE B – TRANSCRIPCIÓN DEL DIARIO DE CAMPO

<p>Diario # 1 Fecha: 02/02/18 Lugar: Casa de doña Agustina</p>
<p><u>Personas involucradas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Talita Villharva (joven de 20 años esposa del profesor Edson) - Doña Agustina (abuela de Talita, ex funcionaria de la farmacia, muy conocida dentro de la comunidad indígena Porto Lindo), tiene formación técnica en enfermería, es aposentada, constituyéndose este el principal ingreso de la casa, con algunos ingresos extras cuando logran vender su producción o algún bien familiar, como por ejemplo el vehículo que quedó en desuso tras la muerte de su marido, quien fue asesinado dentro de la aldea. - La criada de la familia. - Doña Herminia, señora de edad avanzada con discapacidad de la que la familia se hizo cargo, por su condición recibe la cesta básica que es administrada directamente por Doña Agustina.
<p><u>Descripción del contexto:</u></p> <p>La abuela vive con una joven a la que adoptó, luego de que una maestra la rescatara de una estancia en donde fue entregada por sus padres para trabajar, pero recibía constantes maltratos por parte de la dueña de casa. Esta joven se encarga de los quehaceres de la casa.</p> <p>La casa queda en un lugar de fácil acceso dentro de la aldea, para llegar se atraviesa un cultivo de eucaliptos, que es producción de la familia. La casa está hecha de material y posee dos habitaciones, un baño interno, una sala, comedor, cocina y un corredor frontal amplio con una parrilla de ladrillos en desuso. En el exterior se observaron una pileta con agua corriente, algunos cimientos que correspondían a un antiguo garaje, según el relato de la propietaria, dos depósitos, una casa pequeña más modesta construida para doña Herminia.</p> <p>El patio estaba compuesto por árboles frutales (mandarina, limón, guayabas y mango principalmente) y de planta florales ornamentales, muchas de ellas fueron plantadas por la propietaria. No muy distante de la casa se encuentran el cultivo principalmente de mandioca, con algunas plantas de banana que pertenece principalmente a Doña Agustina y a uno de sus hijos que vive en la aldea.</p> <p>El domicilio contaba con todos los servicios básicos, luz, agua, teléfono fijo, TV cable e internet. La operadora de telefonía que cuenta con señal dentro de la aldea es la Vivo, mientras que en las zonas altas más cercanas a la frontera con Paraguay llega la señal de la empresa Tigo del vecino país.</p>

Descripción de la situación:

Fue el primer almuerzo en el que participé. La comida consistió en arroz, feijão, pollo y mandioca. También me ofrecieron gaseosa, Coca Cola específicamente. Durante el almuerzo llegaron dos mujeres blancas y de pelo rubio a bordo de una moto y ofrecían pasteles (empanadas) a 50 centavos.

Análisis/Reflexión

Si bien se conservan ciertos hábitos alimenticios tradicionales dentro de la dieta habitual, como lo es la mandioca, los mismos contienen sal y van acompañados de una bebida con alto contenido de azúcar y altamente adictivo como lo es la Coca Cola.

Por otra parte, a pesar de tener cría de gallinas caseras, no se observa un consumo habitual de las mismas, ni tampoco se observa el consumo del huevo dentro del menú. Según relatos de los integrantes de la familia, la cantidad de gallinas que logran criar no es tanta por no poseer la cantidad de alimentos suficientes para las mismas y porque los perros comen sus huevos.

Diario # 2

Fecha: 03/02/18

Lugar: Casa de doña Agustina

Personas involucradas:

- Talita Villharva (joven de 20 años esposa del profesor Edson)
- Doña Agustina (abuela de Talita, ex funcionaria de la farmacia, muy conocida dentro de la comunidad indígena Porto Lindo), tiene formación técnica en enfermería, es aposentada, constituyéndose este el principal ingreso de la casa, con algunos ingresos extras cuando logran vender su producción o algún bien familiar, como por ejemplo el vehículo que quedó en desuso tras la muerte de su marido, quien fue asesinado dentro de la aldea.
- La criada de la familia.
- Doña Herminia, señora de edad avanzada con discapacidad de la que la familia se hizo cargo, por su condición recibe la cesta básica que es administrada directamente por Doña Agustina.
- Edson Amaurillo (profesor del nivel medio, egresado de la Licenciatura Intercultural Indígena do Sul de la Mata Atlántica – UFSC)
-

Descripción del contexto:

La abuela vive con una joven a la que adoptó, luego de que una maestra la rescatara de una estancia en donde fue entregada por sus padres para trabajar, pero recibía constantes maltratos por parte de la dueña de casa. Esta joven se encarga de los quehaceres de la casa.

La casa queda en un lugar de fácil acceso dentro de la aldea, para llegar se atraviesa un cultivo de eucaliptos, que es producción de la familia. La casa está hecha de material y posee dos habitaciones, un baño interno, una sala, comedor, cocina y un corredor frontal amplio con una parrilla de ladrillos en desuso. En el exterior se observaron una pileta con agua corriente, algunos cimientos que correspondían a un antiguo garaje, según el relato de la propietaria, dos depósitos, una casa pequeña más modesta construida para doña Hermiña.

El patio estaba compuesto por árboles frutales (mandarina, limón, guayabas y mango principalmente) y de planta florales ornamentales, muchas de ellas fueron plantadas por la propietaria. No muy distante de la casa se encuentran el cultivo principalmente de mandioca, con algunas plantas de banana que pertenece principalmente a Doña Agustina y a uno de sus hijos que vive en la aldea.

El domicilio contaba con todos los servicios básicos, luz, agua, teléfono fijo, TV cable e internet. La operadora de telefonía que cuenta con señal dentro de la aldea es la Vivo, mientras que en las zonas altas más cercanas a la frontera con Paraguay llega la señal de la empresa Tigo del vecino país.

Descripción de la situación:

Alrededor de las 7:00 de la mañana con un clima fresco la familia me invitó un mate, preparado solo con yerba mate y agua caliente. Luego del mate el desayuno consistió en café con mucho azúcar y galletas.

Mientras tomábamos el mate y conversábamos llegaron los “*macateros*” como se conoce tradicionalmente a los vendedores informales, que vienen desde la ciudad fronteriza del lado paraguayo denominada Saltos del Guairá y surten de alimentos a las familias a un precio más económico que los quioscos que existen dentro de la aldea, estas son las dos alternativas que tienen para adquirir alimentos quienes no poseen los medios para ir hasta la villa más cercana llamada Jacareí (7,4 km de la aldea), en donde existen mercados de mediano porte y queda dentro del distrito de Japorá (27 km). Los otros dos lugares de compras son los distritos de Iguatemi (15 km) y Mundo Novo (41 km). El medio de transporte más utilizado para ir a comprar en estos lugares es la motocicleta. Algunos asalariados, como los son los maestros, veedores, operadores del bus escolar o trabajadores en estancias, en la colecta de manzanas o en los centros urbanos cercanos, cuentan con autos.

El almuerzo fue similar al del día anterior compuesto por la trilogía: mandioca+arroz+feijão).

Por la tarde me ofrecieron jugo de limón con coquitos. En ese horario la hermana de Doña Agustina llegó hasta la casa para llevar mandioca.

Análisis/Reflexión

Durante las charlas los involucrados insistieron en el papel ejercido por el cacique dentro de la comunidad, para el impulso del desarrollo comunitario.

Una de las reflexiones que me planteé dentro de ese contexto como a pesar de residir del lado brasilero, se percibe una fuerte proximidad de las aldeas guaraníes con el Paraguay, esto se da uno por la lengua guaraní y otro por las proximidades culturales.

APÉNDICE C. ENTREVISTAS TRADUCIDAS IN EXTENSO.

ENTREVISTA A LEILA ROCHA, LÍDER DEL TEKOKHA YVY KATU, 55 AÑOS, 7 DE FEBRERO DE 2018.

Clara – ¿Cómo era la alimentación tradicionalmente?

Leila – Antes, si va a comer algo dulce, ellos iban al monte y buscaban miel de abeja, eso era lo dulce que ellos comían, antes que existiera el azúcar, ellos endulzaban con miel, hacían jugo también de eso. Traían agua en el *Guembe* (recipiente elaborado con las hojas de plantas trepadoras), que era un recipiente que ellos mismos elaboraban de forma artesanal. La comida que los indígenas comían en ese tiempo era el batata, mandioca, calabaza, zapallo, poroto de tres y de seis meses. De una planta de seis meses tenían poroto para tres o cuatro veces. Yo me quedo a pensar como son importantes esas cosas, caña dulce. La banana es comida indígena, caña dulce, ellos plantan mandioca, batata, yo recuerdo que mi abuela, yo con mi abuela viví hasta los 8 años, después mi abuela murió y volví a vivir con mi mamá. Ella tenía una planta a la que llamaba *mbakuku* [xiquima, según Montoya, jicama, otra planta comestible cultivada antiguamente]. Mucho ya busqué la semilla de esa planta, ese lo plantas y así de grande es su fruta, de eso ella plantaba y así de grande era su fruta, ese vos agarras, y ellos con la cáscara luego comían, ese lo agarras, le sacas la cáscara, lavas bien y se queda bien blanco, y asimismo agarras y comes, parece leche, yo no veo más eso acá, y mi abuela tenía. Entonces, esa era la planta de antes, y no es más como antes, ahora muchas cosas son diferentes, antes ellos tenían su planta, el orégano, la cebolla de todo el año (cebolla de hojas), esos eran los condimentos de sus comidas.

Clara – ¿Usaban la sal?

Leila – Poco usaban, porque en ese tiempo si mataban un animal salvaje, como armadillo, cerdo silvestre, paca y eso, ellos no usaban sal. Por eso que antes alcanzaban 80, 100, 100 y pocos años, vivían más porque ellos no comían cosas así de dulces y con sal. Ahora por eso es que hay demasiadas enfermedades en Brasil, por todos lados, nos agarran enfermedades de la propia comida. Ahora ese arroz, poroto brasileiro, trigo, como dicen los 'blancos' de por acá, la harina. Eso crece en medio del veneno, ese aceite que sale de la soja, del maíz, que crece en medio del veneno. Por eso a mucha gente le

agarra cáncer, antes los indígenas no conocían el cáncer. Hoy en día hasta a los indígenas ya conocen eso. Yo me quedo a pensar, verdad que este mundo ya es diferente. Ahora los indígenas de ahora sufren porque van a comer únicamente lo que hay porque ya no tienen en donde rebuscarse. No hay más animales salvajes, hay pocos peces, los propios blancos sacan todo, tiraron todos bosques y se acabó, el agua, las nacientes comienzan a secarse. Entonces hay muchas cosas que en este Brasil no están bien, porque los blancos luego destruyen el lugar de los indígenas ellos destruyen. Antes esto era un lindo monte.

Clara – ¿Vos llegaste a ver eso?

Leila – Sí, por eso le digo a mis hijos, esto era monte. Desde que era chica que tengo memoria, me recuerdo que con mi padre nos íbamos porque acá en Iguatemi había una naciente. Iguatemi era demasiado linda y nadie iba hacia esa costa antes. Yo recuerdo que con mi difunto padre nos íbamos, tal vez tenía el tamaño de esta mi nieta, era más chica que ella incluso. Los indígenas caminan luego, desde chicos caminan. Lejos, lejos debíamos ir, y en un ratito mi papá sacaba una boga así de grande, más temprano luego nos íbamos, pero cuando eso todo esto era sombra, era todo monte, y no se iba luego nadie hacia allá, no pasaba nada. Mi papá pescaba allí, y enseguida sacaba uno, y no tenían ellos bolsas cuando eso, ahora se tiene eso, antes ellos hacían de las hojas de *pin-do* (palmera) el recipiente para su pescado, eso se llama *munakû*.

Nosotros los indígenas en Brasil muchas cosas sabemos pero ya no tenemos material, ¿en dónde vamos a encontrar? Yo misma se hacer muchas cosas, ese cesto, chico, grande, para el cesto de ropa sucia, como mi mamá hacía, collares como estos, del coco, se hacer cocar. En muchas cosas soy buena, el problema que hay es que se acabó el material de la naturaleza, ya no ay más, *ysypo* (hiedra) para hacer cestos y eso, eso era el trabajo de antes. Solo que ahora se acabó no hay más, a veces me quedo pensando, mi mamá, nosotros con mi mamá crecimos en el monte, con mi padre, hacíamos afrecha, muchas cosas se hacer, ellos se acercaban al monte, de allí iban a traer y traían esa clase de tacuara, *takuapi* decían por ese bambú que caía en la costa y traíamos. Es muy lindo recordar, como dicen los blancos, esas cosas, yo lo encuentro lindo, me alegro cuando una persona viene a hablar conmigo, y nos recordamos como era en ese tiempo, yo me recuerdo todo.

Clara – ¿Me podrías contar acerca de los alimentos tradicionales, por ejemplo, del maíz?

Leila – Este maíz hay blanco, negro, iparava, hay rojo, muchas clases hay de este, a ese de varios colores, le dicen *avati morotĩ para*, y hay el que es todo amarillo, y así mismo es

su espiga. El maíz que más se vende ahora es el *avati tupi*. El *maíz tupi* nosotros lo comíamos cuando está verde todavía, y hacíamos de él la polenta, matábamos la gallina y hacíamos una polenta y hacíamos chipa, otros le dicen *chipa guasu*. Eso lo que hacíamos cuando aún estaba blando, cuando se endurece ya no hay que hacer de él, y este (el maíz blanco) no es así. Cuando el *avati tupi* se endurece le damos a las gallinas. Solo esos pollos comen cuando ya está duro. El *chipa guasu* nosotros lo hacemos, lo pisamos en el mortero y buscamos *pariri* (planta trepadora), después de que el *pariri* se acabó buscamos una forma de hacer la chipa. Agarro y pongo en un pedazo de lata y bajamos sobre las brasas la olla y sobre así soplamos. Antes para hacer el *chipa guasu* buscábamos el *pariri*, o sino las mejores hojas del banano, las cortábamos, eso es a lo que mi madre y mi abuela le llamaban la “cama de la chipa”. Sobre la hoja del banano o del *pariri* se derramaba el maíz y ella liaba bien para que no se ensucie. Y sobre ese ponía las cenizas y soplaba, caliente eran esas cenizas, y eso en una hora, dos horas ya estaba, entonces sacaba, de esa olla sacaba y pelaba, le sacaba todita la hoja del banano y del *pariri* y ni un poco no se ensuciaba.

Clara – ¿Llevaba queso?

Leila – Los de antes no llegaron a hacer queso porque nadie criaba vacas, ese queso surgió después de con quienes criaban vacas también. Lo que antes los indígenas criaban en ese tiempo eran gallinas y cerdos, esos eran sus animales. El maíz y si ellos iban a comer carne en el barro ellos criaban el cerdo. Tenían luego la carne en su casa, las gallinas mucho criaban, y si no querían comer ni gallina, ni cerdo, ellos salían a buscar tatu, para eso hacían trampas y colgaban lazos en los árboles. Antes así no más luego se capturaban los animales silvestres, con hondita, con su pie, esos animales que mordían ellos pasaban y le agarraban del pie. Antes la gente se las ingeniaba luego. Hoy en día no se usa más tanto, lo que se tiene no más ya se usa, y no se usa más porque hay muchos que ya no le orientan a su familia. Yo mismo, tengo seis nietos, dos varones y cuatro mujeres. Solo que ellos difícilmente van al hospital. Por dolor de estómago, vómito, dolor de cabeza, mal de ojo, por esas cosas no hay quien se vaya al hospital, para la bronquitis y todo tengo luego el remedio yuyo, hay todavía.

Muchas enfermedades hay ahora, la diabetes por ejemplo, muchos mueren de eso, a muchos ya le mató la diabetes, adultos, niños, ese te mata porque se te endulza todo la sangre y para combatir eso necesitas tomar remedio agrio, y llega un tiempo en el que tu sangre se normaliza de nuevo y te curas, y acá muchos van al doctor, y el doctor eso a lo que le llaman insulina y eso no te cura, eso solo para un rato no más, no te cura para

siempre. Y el remedio yuyo en cambio tomas y te curas de nuevo, yo muchos remedios conozco.

Clara – ¿Cómo fue para que adquirieras esos conocimientos?

Leila – Yo aprendí esas cosas de mi abuela y de mi mamá. Mi mamá fue “*ñande-sy*” (rezadora), mucha experiencia yo quité de ella, solo yo, porque nosotras somos cinco mujeres y de entre ellas solo yo rescaté la experiencia de mi madre. Y es importante, yo cuando era niña demasiado luego quería hablar, desde muy joven, yo quería hablar luego con los adultos, para adquirir su experiencia. No vale decir yo soy esto, yo soy fulano. A veces una persona te está mirando y muchas veces ya te descubrió que no es así, muchas veces pasa eso, muchas veces yo ya escuché eso, y yo no soy así, a mí me gustaba luego, sabía luego sacar la experiencia desde niña ya era así. Muchos no indígenas ya vinieron a hacer investigaciones conmigo, esos antropólogos...y antes luego los indígenas eran *ñande-ru* (rezador) y *ñande-sy*, ellos bailaban.

Clara – ¿Existe todavía rezadores?

Leila – Aquí ya no hay, los de antes ya murieron todo, y muchos entraron a la iglesia evangélica, en esta aldea ellos les arrean a ellos, antes no era así. Hay muchos que ya murieron y quedaron solo los más jóvenes que ya no saben nada. Hace tu investigación con personas de 40 años. Yo me acuerdo como era antes. Yo mientras esté así voy a poner, hoy mismo me fui a hacer mi vivero como dicen los no indígenas, estoy rescatando las semillas de las plantas y me trajeron una tela (alambrada), y mientras me quedo, ahí me voy a trabajar, levanté la tela. Esta tarde mismo me voy a ir a poner mis plantas en las bolsitas, más tarde cuando esté más fresco. Entonces es lindo escuchar muchas cosas, la vivencia de antes, antes se vivía tranquilo, sin preocupación.

Antes quien no quería tener más hijos del propio remedio yuyo tomaba para no tener más hijos. Antes muy joven ya se tenía hijos, a los 15, 12, 13 años y en parto normal, porque antes eso pasaba porque *ñande-ru* y *ñande-sy* sabían las oraciones para eso, para las embarazadas, mi madre sabía, yo eso lo que siento porque no sé, y tengo muchas hijas mujeres (risas). Mi madre sabía y cuando alguien estaba embarazada, ella rezaba el rezo para la mujer, una, dos veces y si no le pasaba nada a la mamá decía, va a ser varón y rezaba el rezo para el varón. Una hora después ya venía el niño. Ellos sabían antes, mi madre, yo ahora me quedo pensando, eso es lo único que no se me quedó en la cabeza, porque es importante eso, si pensamos, porque eso ahora ya no hay, se acabó. Ahora eso ya no hay más, ahora si se enferman dicen hospital, si les duele la cabeza dicen hospital. Antes nosotros no pasábamos hambre, antes estábamos mejor que ahora, vivíamos

mejor. El agua era limpia, esa agua de naciente, ahora todo tiene remedio supuestamente, le ponen remedio para limpiar dicen, antes no era así, antes vivíamos mejor. Yo siempre en donde viajo, en donde voy no más hacen investigaciones conmigo, para saber cómo los indígenas vivían antes. Yo siempre cuento que hoy en día no es más nuestra cultura, no vivimos más de acuerdo a nuestras costumbres. Antes pocos eran los indígenas que morían por enfermedad, lo que más les mataba eran las víboras, solo que había también indígenas que sabían cómo combatir el veneno de las serpientes, avestruz, jaguar, y para amansar al toro, eso los indígenas sabían hacer, hoy en día no hay más, ahora si a alguien le pica una víbora, directo al hospital, antes no era así. Antes lo indígenas vivían mejor, había más monte, había más lugares frescos en donde estar, ahora se acabó, nosotros solo debajo de nuestras plantas podemos estar para tener un poco de sombra. Antes era más lindo, ahora es más cálido, ahora solo un pedazo nomás quedó del monte.

Este era el hábitat del tero, del *ysypo* (hiedra), *pacuri* (platonía), había esa fruta negra del monte, *pindo*, palmito, bambú. Esto pasó porque vino un cacique que salió a negociar y entraron a cortar, echaron todos los árboles, eso fue cuando salió Porto Lindo, por los años 80 pasó eso, entraron y echaron todos los árboles de esto que era un bosque, y detrás entró el tractor e hicieron estas leras para que cultivemos, solo que aquí hubo una destrucción, se vendieron todos los árboles y ahora se quedó así. Antes esto era un bosque lindo, un bosque virgen era.

Clara – ¿De qué tamaño eran los cultivos antes?

Leila – Eran más pequeños, lo que ellos querían no más luego plantaban. Yo me recuerdo como era con mi papá, nosotros trabajábamos luego en la chacra, mi mamá, mi papá, una parte plantábamos solo porotos, otra parte solo maíz blanco, otra parte maíz amarillo, en otra parte batata, otra parte maní, otra parte maíz tupi, otra parte banana, y así.

Clara – ¿Cómo era antes el día a día?

Antes nos levantábamos a las 4 de la madrugada ya luego mi papá se levantaba y nosotros también debíamos levantarnos, y antes pollo luego desayunábamos, no era café, ni té, ni nada, comida pura luego comíamos, y a eso de las 5 de la mañana ya afilaba su azada y comenzaba.

Clara – ¿Es posible recuperar esas riquezas?

Leila – Tenemos que procurar las semillas para poder plantar todo lo que perdimos, pero debemos rescatar todo. Por ejemplo, la lengua materna ya perdimos, nuestra comida ya perdimos, pero yo digo, si encuentro de nuevo la semilla yo planto.

Clara – ¿Es difícil encontrar la semilla?

Acá en el Brasil hay todavía algunas cosas, tenemos el maíz, tenemos todavía papa, tenemos todavía banana, tenemos todavía caña, tenemos todavía la calabaza, mandioca, tenemos todavía para rescatar. Entonces el problema es que aquí la gente depende del tractor y así como la gente va a hacer, hoy mismo nosotros fuimos allá, quemamos un poco así, entramos en la azada, cada piedra que hay, aquella brachiaria, mi niña del cielo, no damos abasto no, es mucho amplio y esa colonial mismo, esa brachiaria, si no es con el tractor no vas a hacer nada.

Clara – ¿Es posible rescatar el monte?

Es posible solo se debe querer. Solo que están esas personas que no ven las cosas a largo plazo, por ejemplo esas personas que queman aquí, por la cabeza de esa gente no pasa que mañana y después qué es lo que va a faltar, qué va a ser del monte, si quema una raíz de uno de esos árboles, estás perdiendo una raíz de árbol. Ese árbol se quema, ese de aquí a mañana y después de 15 años, se yo muero, yo siempre digo, va a servir para alguna cosa ese árbol aquí, y si se acabó el monte, da para tirar un pie de árbol de esos para mandar hacer una tabla de esas o para mandar hacer una casita, alguna cosa, para eso, si se quema todo, se todos los años se quema, no va a crecer más árboles allí. Antes ellos si iban a derribar un árbol para hacer para su casa ellos tenían que hablar primero con ese árbol, para decirle para qué él va a echarlo, para qué que él va a usarlo. Antes ellos colocaban ramas y el poroto subía por los árboles, y había antes el poroto largo, ese antes mi abuela cultivaba, a ese ella le decía *choperi*. Yo llegué a comer con mi abuela eso.

Antes la comida era mandioca "*mbichy*" (asada), era una forma de cocinar, no era ni cocinado, ni hervido. Los indígenas de antes hacían el fuego en aquella época nadie tenía cocina, nada, colocaban aquella leña grande así y ahí se formaban las cenizas, y agarraban la mandioca, hay mandioca amarilla y hay mandioca blanca, muchos tipos de mandioca hay. Solo la mandioca brava lo que no existía acá, eso ya lo trajeron después y ese sirve solo para hacer harina. Ellos hacían el fuego y soplaban y de eso se formaba la ceniza. Entonces allí ellos barrían y todo lo quemaban en ese fuego de eso se formaba la ceniza. Es lo que hacían a la mañana temprano, y temprano se levantaban para tomar el mate. En el tiempo de mi mamá no existía la violencia entre nosotros, hasta hoy yo recuerdo que no existía esa violencia así.

Y debían traer la mandioca y para cuando tomaban todo su mate mi papá agarraba la mandioca con su cascara y todo, solo que él no dejó sin asar, pasó por encima del fuego

haciendo así y después él le saca toda la cáscara con el cuchillo, hasta que queda bien blanco y después el coloca bien cerca del fuego, seca bien, allí él lo envía debajo de las cenizas y es bien delicioso, yo comí solo que él no dejar caer encima, él tira toda la brasa y coloca por debajo de la ceniza y lo deja allí, después el viene a hablar y después ya está asado, allí el vino, agarro una cosa así y tiro así y limpia bien queda bien blanco, igualito al pan. Allí ese limpia y es bien delicioso, y da para comer por la mañana y después para las 8, 9 horas no vas a sentir que estás con hambre. Y con el maíz también hacían eso, eso mi abuela llamaba de chipa tanimbuguy (de la ceniza), y eso se hace del maíz blanco, lo cuando ya está maduro, lo agarra, lo machaca en el mortero, y así también de la batata morada y de la batata blanca. Agarra y como una torta, agarra el *pariri* y pone todito en las cenizas. De aquí a poco ella hace alguna cosa, barre, limpia y de aquí a poco ella va y tira de casa uno así, tira de la hoja así... ¡Ay mi niña del cielo!.

ENTREVISTA A CARLOS VILHALVA, ANTIGUO CACIQUE/CAPITÁN DE LA COMUNIDAD, 76 AÑOS

Clara – ¿Cómo se preparaban los alimentos tradicionalmente?

Carlos – Del maíz duro se hacía locro, con cualquier cosa se mezclaba, con poroto, poroto brasileiro, y después si encontraban carne ponía también en él, esa era la comida de antes, en ese tiempo escaseaba el arroz, había partes en donde se plantaba, en ese tiempo escaseaba el azúcar, silvestre era todavía en ese tiempo, en ese tiempo se plantaba caña dulce, ese se derretía y ellos hacía de los arboles el recipiente para colocarlo, allí ponían la caña para consumir algo dulce.

Se plantaba la *mbakukú*, ese es dulce, a ese se le quita la piel y se come como manzana, bien blanco es, y así se comía en ese tiempo, en ese tiempo había suficiente bosque y se encontraba la miel del monte por todos lados, eso ellos se iban a buscar y traían a la casa, mucho traían; y en el tiempo en que las frutas maduraban, maduraban mucho el *guavira pytâ*, *yvahû*, en ese tiempo había, acá no hay eso, el *ja'a kati'a* que es parecido al mamón que hay dentro del monte, en ese tiempo se utilizaba para curar a las personas que estaban enferma por parásitos, en ese tiempo traían la fruta madura, y lo colocaban sobre las brasas, bien prendidas, cocinaban y eso le daban de tomar en el mate a las personas que tenían “*sebo’i*” (parásitos intestinales), tenían que darles de tomar tres veces al día y ya se cursaba, yo alcancé a ver eso.

Carne de animales silvestres por todos lados había el lagarto, cerdo salvaje, armadillo, paca. Eso traían y hervían, traían y lo limpiaban bien, lo carneaban y como querían lo comían. Lo cocinaban, o sea lo fritaban, siempre en ese tiempo no es que se hace en apuro la comida, porque la mamá y el papá siempre tenían niños pequeños y ellos deben comer, y para que ellos coman deben hervir bien cualquier carne, había el tapir también, en ese tiempo ellos agarraban o pescaban, traían el pescado y así ellos vivían antes. Yo de niño llegué a pasar eso, el tapir es un animal que yo se matar, en ese tiempo la persona baqueana hace un lazo, verdad, y eso ponen en donde el animal suele caminar y con ese ellos lo agarran, si eres arruinado no se queda, así agarraban ellos, hasta una vaca ellos podían matar hasta una vaca.

Mi abuelo finado agarraba así, así la comida del campo mucho había, en ese tiempo se hacía del maíz blanco, se machacaba en el mortero y así hacían harina bien fina, y eso cocinaban y hacían un tipo *farofa*, para comer con la comida, después del maíz blanco, y después el maíz tupi era para hacer comida luego, eso se mezclaba con el locro y se hervía bien. Ese maíz blanco se usaba también para hacer eso a lo que los guaraníes llamaban *kaguí* ahora chicha no más le dicen, *kaguí* es en guaraní y chicha es en el idioma de los *Kaiowa*, y ese mucho luego hacían, mezclaban eso y de acuerdo a como mezclaban para endulzar, ponían en caña dulce, y dejaban dos días, si es muy fuerte ellos no le dan a los niños, pero hacían como para que cualquier niño pueda tomar, porque así sirve como alimento ese y en la farra también se usaba. En el "*ñembovy'ahápe*" (fiesta) mucho luego hacían, hacían por los 50 y 100 litros luego, eso ellos se juntaban y tomaban así, tipo una fiesta hacían, y allí era para alegrarse. Así como ahora hay guitarra, se juntaban ellos allí y cantaban el "*kotihu*" (guaraní) o *guachire* (kaiowá), que son cantos que ellos mismos crean, son versos que comentan la propia fiesta y los atributos de las mujeres y hombres, ahora yo ya no escucho más eso, no veo más, parece que se acabó luego, porque no hay quien les organice a ellos, no hay un cacique que les encabece, porque si hay ellos van a hacer, pero debe haber, porque se van a acordar que su madre y su padre lo utilizaban.

Clara – ¿Y en la escuela no se enseña eso?

Carlos – No, el rezo es otro, esto que te conté ahora es una fiesta, y el *ñembo'e* (rezo) es aparte, no es totalmente aparte, seguro ya viste luego esos que bailan, ellos tienen una casa, *ogasy py* le dicen y en guaraní se dice *jeroky aty*, y allí ellos se juntaban a bailar, y ese es el rezo, en ese tienen que estar los caciques, cinco, seis, y allí debe haber danza, así ellos "*otonguea ha otrohama*" (meditaban y tenían una conexión espiritual) y así

amanecían y mucha gente había pero los niños y todo acompañaban, ahora ya no es más así.

Clara – ¿Cómo vivían?

Carlos – Por la mañana, ellos hacían luego la yerba mate, a la mañana ellos se levantan y tomar mate, esa costumbre ellos tenían, a las 7, las 8 si no tienen ese *kaguí* ellos hacían el “rora” el que dice del maíz blanco molido, cocinaban ese y comían, era lo que ahora se le dice café, para ir a trabajar, a caminar, y para las 12 el locro, el poroto, la mandioca *mbichy*, y ese hay dos tipos, el primero se asa con su cascara, el fuego debe estar bien prendido y colocas sobre las cenizas y se cocina, y queda rica la mandioca porque no le pasa el agua, y hay otro tipo, pelas bien la mandioca para asar y secas bien la mandioca, se queda bien blanca y ese pones debajo de las cenizas, y después quitas y limpias bien con un trapo, y ese es bien rico también, se come también a la mañana, así comían antes, se alimentaban, en ese tiempo poco se usaba el químico, comida de verdad se comía, ahora no es más así, eso causa que hoy los niños ya no sean más sanas, de repente no más se enferman porque alguna cosa en nuestro estómago o nuestro cuerpo tiene, eso no más es. Y nuestros remedios tradicionales se acabaron, no es que se acabó todo, pero el bosque se acabó, y en aquel tiempo la vivencia, el remedio era solo del bosque no más luego, y después acá mismo luego yo conocía un señor, ese se fue a morir en Paraguay, ese señor tiene 102 años y el andaba todavía por allí trabajaba, alrededor de su casa limpiaba con la azada, eso lo que los niños me mostraban, después no más vino y me dijo que su familia estaba en Paraguay, vino y dijo me voy en donde está mi gente, si no vuelvo más sobrino, ya sabes por qué, me dijo, y cierto es porque cuando se fue escuché que ya había fallecido.

De ellos yo mucho aprendí, porque él vivía de forma natural, mi papá murió a los 58 años, en ese tiempo no había recursos, por acá nada no había, parece que le agarró la malaria mientras trabajaba y no tenía remedio, y mi mamá ya hacen tres, cuatro años ya murió, ella tenía más o menos 80 años, ella se enfermó también, se le descompuso el hígado dicen, no había forma porque si daba igual si la operaban. Yo tengo 76 años, el único de la familia de mi papá y mi mamá que sigue vivo, hay otros pero que otro es su papá lo que otra es su mamá, mi hermano ya murió, yo fui el mayor de tres, había mucha gente que sabía cómo se vivía antes, pero ahora son pocos porque ya murieron todos, entre cuatro o cinco no más ya hay. Mi nombre original es *Ka'aguy Hovy*, en portugués quiere decir Mato Verde, después no más me pusieron el nombre de Carlos Villharva.

Clara – ¿La comida tradicional era mejor que la de ahora?

Carlos –La comida de antes era mejor, porque no se necesitaban muchas cosas, se comía naturalmente, se usaba la sal, pero poco, porque ahora se pone cebolla sal, y antes no, no ponían nada, solo nuestras plantas que tenían rico aroma y ese servía también como remedio, contra los *sevo'i*, su fruta era así chiquito.

Plantaban maíz, poroto, en ese tiempo se tenía también el poroto manteca, ese y lo que más se plantaba era la caña de azúcar y la batata, tenían tres o cuatro variedades, la batata negra, blanca, amarilla; tenían chachos y caballos.

Clara – ¿Cuándo comenzó a cambiar las cosas?

Carlos – Los cambios se produjeron allá por la década del 60 cuando llegaron de Sao Paulo, ellos echaron todo los bosques y convirtieron en desierto, mandaban echar y cultivaban pasto, por todos lados, ahí comenzó y ahí la gente se iba a trabajar con ellos y comían no más ya allá, así fue acá, en los otros lugares no sé, pero acá fue así, yo nací en Cerrito, vine acá y había mucho pescado, no eran muy grandes pero había pacú, *pira pytâ* (salmón de río), dorado, eso lo que había más, ahora hay peses que trajeron de otros lados, no sé de dónde trajeron porque antes eso no más había.

Clara – ¿Se puede recuperar la comida de antes?

Carlos –Yo creo que va a haber otra vez si se les muestra a los más jóvenes, alguien que tenga buena voluntad, eso si es que se comienza con los más chicos se va a fortalecer de nuevo, poco a poco, pero se puede, ahora yo mismo a vez el maíz blanco guardo, porque si voy a esperar a que me traigan a veces no voy a cultivar nada, por eso yo guardo. En ese tiempo cuando había sequía y no llovía más la gente no hacía caso, ellos limpiaban la tierra y cultivaban, ellos allí ponían poroto o maíz, lo que tenían para cultivar lo cultivaban, ellos mojaban bien y eso cultivaban, en ese tiempo no habían maquinas, de los árboles ellos hacían para su “toco” y con ese plantaban las semillas, en ese tiempo cuando eso no se arrimaban los insectos a la planta, no existía luego, ahora escucho que comen todo la rama, que la soja tiene gusano, que demasiado hay, así el cultivo les vence y mataba todo los gusanos, y no era con veneno, veneno ahora no más comenzó.

ENTREVISTA A DOÑA ROSA RODRÍGUEZ, REZADORA DE YVY KATU

Clara – ¿Cómo era antes?

Rosa – Mamá no más lo que me contó cómo era antes porque yo no le conocí a mi padre. Mi mamá se llamaba Pabla y mi padre Amalio. Nuestro abuelo era rezador. Para que

nosotros tengamos esta colonia el mismo había venido a poblar la zona de *Jakareí*, allí se hizo para su casa y no había nadie en ese entonces. Desde de que estuvieron mucho tiempo allí, cuando eso yo era chiquitita dice mamá, por eso vinimos aquí, nos mudamos, porque muchos no indígenas entraron ahí, en ese tiempo de la guerra en Paraguay. Y mi papá había venido de Posadas, vino había sido y se encontró con mamá en este lugar y se casaron y él se quedó acá. Después los no indígenas, ingeniero ellos le decían, ellos vinieron acá contó mamá, y le encontraron a mi papá, ya estaba seguro yo, era chiquitita en ese momento. Y en ese entonces le dijeron que venían para medir la colonia, ¿son muchos acá?, dijo. Y somos muchos, le dijo mi abuelo, no es que somos demasiados, pero entramos recién aquí, nos quedamos aquí, y en ese entonces dijo, prepárense y marquen desde donde quieren la tierra, vamos a medirles para ustedes y así midieron y pusieron mojones, desde Jakarei y la divisa quedó en Yvatemi. Así dicen que era antes y esto se les quedó a los indígenas, y eso lo había comenzado mi padre. Y de ellos quedamos solo nosotros, yo y tu tía Dominga (a Kellen, estudiante indígena que ayudaba en la traducción).

Clara – ¿Cuál era la rutina antiguamente?

Rosa – Ellos vivían acá y tenían su danza, ellos danzaban luego, no es que estaban de balde, y en ese tiempo luego mi papá se enfermó y murió, solo mi hermana lo que vive allá en el bajo, con uno de sus hijos. Después ellos, me contaba mamá, y aquella gente también decían como era antes acá. Antes tenían poroto, maní, caña dulce, y la caña dulce hay matizado y hay negro, poroto, arroz, rojo, negro, de todas clases luego, y el maní igual no más también dos tipos hay, hay rojo, hay matizado, ese es grande, así es su fruta (muestra con la mano), “*manduvi pere*” le decían ante, de ese la mitad era blanco y la mitad rojo, y había el más pequeño. El maíz blanco se está acabando ahora.

Kellen – ¿De ese se hacía la chicha verdad Ña Rosa?

Rosa – Antes en nuestra lengua le decíamos “*kaguí*”, “*kaguí jy*” [chicha fermentada] le decíamos nosotros los de nuestro pueblo, y el maní así como el maíz si vas a comer algunos comían crudo no más luego, así rompían y comían. Algunos lo hacían como el maíz, lo ponían en la olla y lo bajaban al fuego, y allí “*ombopororo*” como el maíz y después lo sacaban y lo ponían un poco de agua, y después lo machacaban y se lo comían con “*mandi’o mimosi*” (mandioca cocinada), no era dulce, por eso eran fuertes los de antes, por la comida. Del bosque quitaban la hoja del *pindo* y ahí ponían el maíz y lo cocinaban en las cenizas, o de lo contrario “*omombaipy*” (cocción leve en la olla), así hacían la comida y comían.

Ellos (los blancos) para hacer la comida tienen que cultivar y luego le pasan encima veneno, para que el bicho no coma y antes no era así, antes no le ponían nada, solo plantaban y “*omangara*” (ritual, reza), eso lo que hacían, al brote de la planta, del poroto, del maíz, de la caña dulce, de la banana, esos tenían que poner todo junto y lo bendecían y por eso no tenían bicho, no comían los bichos. Ahora no es así.

Kellen – Ahora ni *tatu* no hay más...

Rosa – Verdad, ni no matan más luego antes, yo me suelo recordar, quiero comer, y comía luego antes, esos jóvenes cazaban antes, cazaban *kure’i*, *guasu*, *kuati*, *ka’i*. Mono yo se comer, quiero luego comer, eso pelábamos todo y lo asábamos. Pescado mucho también comimos, habían esos chiquitos, eso lo poníamos en un trapo y le asustábamos a los otros, ese llevábamos para comer “*rorare*”, nuestra mamá nos hacía luego nos hacía luego para nuestra “*ipyrrará*” en casa, nos esperaba luego y los hermanos de mi mamá en ese tiempo eran jóvenes todavía, nosotros éramos niños y en ese tiempo cazaban con arco, no era con hondita, con arco, y sabían hacer luego, mamá mandaba hacer del *karaguata*, así así antes traían el Guara, no había ave que si encontraran no mataban.

Ahora no más yo miro a los niños, a mis hijos, muchos hijos y por eso, eso es lo que me hace feliz otra vez, porque por van a ser jóvenes, mucho antes de casarme luego, cuando era joven, yo fui partera, a muchas mujeres tuvieron sus hijos conmigo, “*ka’atype*” teníamos a los niños, a mí no más luego me buscaban acá, no había antes la partera, “*ka’atype*”, “*ka’atype*”.

Enfermedades había, pero tenía todo luego su remedio, ahora no hay más, ni remedio yuyo no se usa más. Por eso así cuando nos enfermamos estamos mal porque ya no hay más, porque ya cambio todo, no se usa más lo nuestro, lo que era del monde, nuestros remedios los dejamos a un lado, no creemos luego más que nos va curar y ya no hay más luego. Nosotros acá poco vamos al hospital, si hay algún enfermo con remedio yuyo le curamos. Mi abuelo me decía antes y yo eso creo. Esa comida de los blancos “*ndaipiro’yi*” (no es fresca) y nuestra comida “*ipiro’y*” [es fresca] y ahora ya no la comemos más. Los nuestros de ahora si tienen niños ya no los amamantan, lo dulce no más luego le dan de comer, y esa comida que se frita, eso no es fresco, eso de balde se les enseña a los niños y es cierto luego había sido. Después yo me pongo a mirar a los niños, se enferman, algunos no maman, no quieren mamar y así es ahora.

ENTREVISTA A ALEJANDRA BRÍTEZ, POBLADORA DE PORTO LINDO

Clara – ¿Cuáles eran los alimentos antiguamente?

Alejandra – Cebolla, el tomate antes hacían del yryku, yo tengo una planta allá. Antes no se usaba arroz, estos aceites no se usaba antes, se usaba la grasa de la vaca, antes se engrasaba el maíz blanco y se machacaba y se hacía polenta, no es que se le ponía mucha sal, se hacía palmito, se le sacaba la espiga y se hacía mezclaba con mandioca, el palmito había mucho por aquí antes, con ese se comía la mandioca, se ponía también con el maíz molido. A la mañana se comía mandioca, no se tomaba café. A la tardecita se cenaba eso no más también, se mataba el armadillo, mucho había por acá. Para el mate se machacaba la yerba, antes había mucho, no era que se compraba así solo el polvo, los indígenas luego hacían la yerba, cargaban en bolsa y de ese no más ya a la mañana tomaban el mate. Si querían comer algo dulce pelaban la caña de azúcar, el jugo de la caña dulce lo mezclaban con agua y eso no más lo que antes se comía, no era como ahora que se come azúcar.

Después no más esos blancos cambiaron, los blancos son los que trajeron el azúcar por aquí, trajeron harina, trajeron arroz, trajeron aceite, feijão, por eso es que los de ahora no pueden más comer la comida de antes, no quieren más comer, ninguno de los niños no quiere más comer la comida de antes, no se hace más, antes leche se hacía del maíz blanco, se hacía chicha para comer, no le ponían azúcar, hacían chipa, maíz molido, con ese tenían que comer la comida, y se mataban animales silvestres para comer asado.

Clara – La comida actual, ¿es buena?

Alejandra – La comida de ahora hace que los niños tengan lombrices, comen demasiado las cosas dulces. Por eso los de antes eran sanos, no se enfermaban, solo lo normal, ni se arriba por ellos la enfermedad. Ahora por eso lo que se enferman todo del estómago. La comida de antes era buena. Yo hasta ahora como, a veces hago para comer, hago chipa, hago polenta para comer, hago en ese pariri que traigo, a veces hago dos, tres, hago chica. La mandioca guisada, le pones carne, eso le tenes que poner, carne, polenta, el maíz molido, le pones carne y así comes. La comida de antes no tenía gordura, ni tampoco era muy dulce.

Los indígenas tenían su cultivo todos en un mismo lugar y ahí plantaban maíz, poroto. En un lugar no más los indígenas plantaban, no era así como ahora que cada uno tiene el suyo. De un lugar no más sacaban todos para hacer su comida. Antes tampoco se vivía así todos separados, se hacía una casa grande y allí vivía toda una familia, no era así

separado. Por eso antes plantaban todos en un mismo lugar. Así si van a matar un animal silvestre en un lugar no más se hacía todo, había muchos animales silvestres. Armadillo, paca, codorniz ese es grande, ahora no hay más acá esa especie, peces, *avati rora* (harina de maíz), no era ni salado, pimienta lo que se le ponía al pescado asado. Mi papá se murió a los 97 años y mi mamá a los 78 años. Mi padre sabía luego cuando iba a morir, él fue rezador y partero. En Paraguay tenía un hermano que hace poco murió.

ENTREVISTA A OSVALDA VILHALVA, POBLADORA DE PORTO LINDO.

Clara – ¿Cómo era antes la alimentación?

Osvalda – Jabuticaba “guasú” traíamos nosotros si queríamos azúcar, lo exprimíamos y lo poníamos en un vaso, así lo apretábamos y ese era dulce. Eso lo que comíamos cuando queríamos azúcar, porque no podíamos comprar, no había plata, igual que la uva es, es más grande luego, medio negro, o sea bien dulce, grande es, altas son sus ramas. Cuando eso no había bolsa de familia, ni cesta básica, yo misma tenía tres hijas mujeres, mi Dios cómo eran difíciles las cosas, yo trabajé para traerle el poroto brasileiro a mis criaturas, yo les daba de mamar solo en el pecho, había días que ellas lloraban porque querían azúcar, querían comer dulces, y yo no tenía, un día tenía dinero y otro día no. Tenía que darles caña dulce así machacada para que comieran, rico sale cuando machacas en el mortero, yo hacía “guarapa” para darles de tomar a ellos para que no lloren. Así vivía antes, ahora ya son todos grandes, ya se casaron todo y tienen hijos, la más grande tiene cuatro, la del medio Senilde tiene dos y Marli “*casula*” (la más joven) tiene tres hijos, ellas ya se casaron y se fueron lejos.

Clara – ¿Y en el tiempo de tus padres como era?

Osvalda – En el tiempo de ellos era difícil luego la cosa. Nosotros aquí luego nacimos y nos criamos, cuando la primera aldea se abrió él fue luego capitán, el primer capitán fue, después no más envejeció y salió. Y así también era difícil para ellos. Ellos cultivaban arroz, maíz. El maíz a medio cocer, la chicha son la principal comida del indio guaraní. A mí me gusta comer así, lo machaco y después lo hiervo bien el maíz y le pongo en maní molido, así lo que yo quiero comer. Pero el maíz solo igual no más yo quiero comer, es la principal comida del indio guaraní, ahora no más lo que no quieren hacer más el jugo, azúcar no más ya luego, eso de los blancos lo que saben comer los niños. En la chicha no oponíamos azúcar, solo maní, maíz y lo machacábamos, hay días que yo compro y mi

suegro lo que tiene mucho plantado. Él vive en remanso, es linda su huerta allí.

Chica, maíz blanco, poroto, esas son nuestras principales comidas, carne que nosotros cazábamos para comer. Azúcar y eso el jugo de la caña dulce y del yvahû (jabuticaba), ahora los blancos traen jugo, leche, por eso los niños se acostumbran y no quieren más comer lo otro. Mi hija come, yo misma solo uso la cocina a gas para tomar mate por la mañana. Todo el día hago la comida a leña, no me gusta mucho comer la comida hecha en cocina, de vez en cuando, pero no todos los días. Hace poco luego me dolía el estómago y no quería comer comida condimentada, no quería ni oler el ajo, ni la cebolla, preparé una comida así liviana y así únicamente comí.

Por aquí sin azúcar no viven los niños, pero nosotros siempre la caña plantamos, guarapa lo que algunos toman de vez en cuando. La leña aquí mismo yo hago, él (su marido) hace para mí, y mi cocina a leña es chiquitita luego. Ella (su hija menor) lo que no deja que haga todo leña porque ella juega allí (entre las ramas secas).

Clara – ¿Cuál de las comidas preferís?

Osvalda – De la comida de ahora que a mí más me gusta comer, la comida de los blancos que es mi preferida, porque hay también lo que quiero comer de la comida de ellos y de nuestra comida. De la comida de los blancos que a nosotros nos gusta comer es la “batatinha” (papa frita), esa semilla ya fue plantada por ellos (los blancos) en Jakarei, nosotros tenemos nuestro “jety” (papa dulce) batata nosotros le decimos también a ese, que plantamos acá, ese nosotros lo asábamos y así lo comíamos, el jety es muy rico, y para hacerlo hervido lo cocinábamos en el brasero.

Clara – ¿Cuál crees que sería la comida más saludable?

Osvalda – Yo creo que si comes arroz y si comes caldo de gallina, la carne de vaca lo que nos enferma mucho, esas mortadelas, embutidos, eso lo que tiene mucha grasa. Para mí la comida buena es la que hacemos de gallina casera, que nosotros criamos bien, el arroz buen suelto, la “galhinada” si hacemos de esa gallina es mucho mejor.

El maíz cocido también es rico, yo quiero comer. Yo jugo solo de limón tomo, si a mí me traes gaseosa me hace mal luego, tomo de vez en cuando pero no mucho. La sopa de gallina casera, la gallina guisada, eso lo que es bueno, esa es comida natural.

Clara – ¿Cuál crees que es el papel de la cesta básica en la comunidad?

Osvalda – La cesta básica que nos traen un saco, yo no me olvido hasta hoy día cuando vino el prefecto de aquí Joânzinho, vino y me dijo así, “vos que crees que tu gente necesita acá”, yo solo quiero una cosa si ganas, le dije, yo quiero cesta básica acá para la comida de los niños porque son muchos los que pasan demasiado mal acá, y él anotó en

su agenda y se aprobó después, en el 2004 por ahí, y después no más sin que yo crea si quiera, se aprobó y ya llegó luego, mi Dios, hasta ahora recibimos. En la cesta básica nos llega fubá, charque, arroz, azúcar, aceite, todo luego viene, es linda luego la cesta básica, un saco luego viene. Hay muchos que no agarran por causa de que no tienen todos los documentos. Ahora ya hay, ya tenemos un poco de plata, ya tenemos para ir a comprar, por todos lados hay quiosco, que la gente de acá luego abre, esas profesoras lo abren.

ENTREVISTA AL CACIQUE DE PORTO LINDO, ROBERTO CARLOS MARTINS, 37 AÑOS

Clara – ¿A qué se dedican actualmente los habitantes de la comunidad?

Roberto – Aquí la gente cultiva, de esos 5.500 indígenas, 80% de ellos son agricultores, la mayoría son agricultores. No tanto en la agricultura para la venta, sino para el auto consumo, para alimentar a los niños. Hay plantaciones de arroz, poroto brasileiro, maíz, variedad de maíz, mandioca, variedades de mandioca, amarilla, blanca. Cada mandioca tiene una manera de ser preparada. Con ella se hacen una variedad de comidas, puede ser asada, se puede comer frito, se puede hacer sopa “mandi’o guisado”.

Para hacer mandi’o guisado se pone la mandioca y se pone la carne de gallina casera o de vaca, cualquier carne se puede hacer con mandioca. Después de la mandioca blanca sale para el mbejú, el almidón, entonces cada mandioca tiene una importancia en la alimentación. La mandioca amarilla es más como para poner dentro de la comida, con la carne, para almorzar a la mañana. Pero acá la mandioca blanca se la usa más para comerla asada. Otros platos son el mbaipy [polenta], chipa guasu, bolo [tortilla de harina de trigo]. El maíz amarillo es más para la cría de animales, para la gallina, el caballo, el chancho, muchos animales se crían acá. Cada familia tiene su gallina, su chancho, gallina hay mucho, en donde vayas vas a encontrar, eso también para consumo, solo para consumo.

Antes no se usaba la grasa, ahora ya se usa. Antes no se usaba la sal, ahora sin sal ya nadie quiere comer. Y hay muchas comidas que los más jóvenes ya las dejaron por el camino, no quieren más comer el *mandi’o guisado*, *mbaipy*, *vorí vorí*. Hay algunos dicen que había otra comida tradicional que se llama *tykueti*, que se hace con el maíz, como se hace el *so’o apu’a*⁷

7.

. Se mata la gallina y se mezcla con la harina de maíz, eso los jóvenes ya no quieren comer, ni en la escuela, ni en la casa, y no todos siguen queriendo tomar la chicha, algunos ya ni saben lo que eso significa. Las nuevas generaciones son muy débiles, tienen demasiadas facilidades, por eso los jóvenes quieren comer más esas comidas rápidas. Se van y traen pan, café, hacen te, entonces se van hacia la modernización, las cosas más rápidas, ese café no se tomaba antes.

Las nuevas generaciones ya no saben más, antes no tomaban café, comían la mandioca asada. Nosotros, verdad, la comunidad guaraní, verdad, nosotros no comíamos cosas dulces por la mañana, comíamos comida luego, almorzábamos luego, comíamos cosas fuertes luego, la mandioca asada, o la carne de los animales silvestres asada, para tener energías hasta las 2 o las 3 de la tarde, porque nuestros paisanos de antes comían dos veces al día no más. La primera comida era a la mañana, el almuerzo, comían bien porque eso les servía como el café y el almuerzo al mismo tiempo, eso era como a las 7 de la mañana, porque los de antes se levantaban muy temprano, como a las 3 de la mañana ya se levantaban y tomaban el mate. Después a eso de las 4 o las 5 por ahí ellos ya terminaban de hacer todo lo que tenían que hacer. Antes de eso, como a las 2 o las 3 de la tarde ellos ya cenaban, esa ya era un refuerzo de comida, la mayoría antes comía pescado, animales silvestres, aves, aves asadas, pescado asado, la fruta del guembe asada, el palmito frito, de todo tipo de alimentos. El palmito ya no se puede más usar porque cuando se descubrió el Brasil, eso se perdió todo, se acabó. Ante era así, nosotros teníamos un comercio natural, un mercado natural, una farmacia natural, una carnicería natural y ahora ya se perdió todo. Variedad de animales para la caza, si querían comer armadillo había, se iban no más a buscar, si querían comer carpincho, se iban no más a traer, si querían comer pescado se iban no más a buscar del agua.

Palmito ya no hay más acá, se acabó, la selva se acabó. Por eso mucha gente se muere, paisanos se mueren de hambre. Hay todavía los que se mueren de hambre. No es precisamente porque no haya comida acá, sino que esa generación no quiere comer la comida de ahora, ellos quieren comer la comida de antes.

Para que entre ese “café da manhã” fue por a través del funcionariado. El funcionario público tiene acceso al recurso financiero, también alrededor de la aldea se abrió la accesibilidad, los no indígenas abrieron, y trajeron muchas cosas para vender acá, ahí se comenzó a vender pan, galletitas, todo lo que podían les vendían y les enseñaban a nuestros paisanos, principalmente la bebida alcohólica. Ese no es alimento, no es cultural, pero lo recibían algunos en el nombre de alimentos y traían esa puerqueza en la

comunidad, a mucha gente ya le fundió. Por eso, actualmente hay una gran preocupación en la cuestión de la nueva generación, para los nuevos agricultores verdad, quien lo que va a trabajar en el cultivo, quien va a sembrar, para que se convierta en un sustento. Cada familia cultiva un cuadrado, un pedazo para sustento, para garantizar el sustento durante el año. Allí se encuentra todo, hay mandioca, maíz, poroto, poroto brasileiro, arroz, batata, calabaza, piña, banana, naranja, mandarina, mango. En la temporada de mangos acá se pierde todo el mango, apenas se distribuye dentro de la aldea. Nosotros los indígenas no sabemos luego vender, regalamos no más luego nuestra producción, todas clases de frutas hay dentro de la aldea.

Clara – ¿El cultivo ya no es como antes?

Roberto – El cultivo ahora entre un 20-30% siembra a través de maquinarias. Él [su suegro] ya cultivó unos 3-4 alqueires [unidad de medida utilizada de forma coloquial en los ambientes rurales de Brasil, su valor depende de la región, en MS cada alqueire equivale a 1,21 hectáreas], ya piensa en vender verdad, no es más para la alimentación, pero la gran mayoría de los pobladores cultiva para la alimentación.

Clara – Para vos cuál es mejor, ¿la alimentación tradicional o la actual?

Roberto – La comida de antes era mejor, era más energética, más saludable, nos hacía más sanos. Antes pocas enfermedades habían, presión alta, dolor de cabeza, taquicardia, jaqueca, porque la comida buena tiene poca gordura. Por eso te hace más fuerte, tus huesos son bien fuertes, pero no te engorda. La comida de los blancos no, te empieza a engordar, principalmente esa carne que se compra, la carne de vaca, la carne de cerdo, la carne de pollo, eso a base de inyección les hacen crecer, eso nosotros comemos también, consumimos y esos químicos también tienen efecto sobre nosotros, entonces nos perjudica a nuestra salud. Solo que infelizmente se terminó luego ya la comida de antes. Falta que en la escuela se enseña eso. Falta que se lleve ese conocimiento tradicional dentro de la sala da aula. Yo poco participo en la cuestión escolar. Este es el segundo año recién que me involucro, pero ellos tienen secretario, director, coordinador, profesores. Dicen que es una escuela diferenciada, pero aún está en las manos de los no indígenas la educación, la enseñanza y la alimentación. Desde mi punto de vista si es diferenciada tiene que enseñar la cuestión alimentaria interna, el conocimiento interno, tradicional, deben enseñar cómo se hacen las trampas, como se hacen las herramientas, la asada, la foiça (hoz artesanal), como se hace la comida, la culinaria indígena, se debe llevar a la escuela nuestras comidas, puede ser que de a poco eso cambie, se cambia o de a poco se pasan un 100% a la vida no indígena.

Quiero que se haga durante el Día del Indio. Hace más de 10 años que comenzamos a incentivar la cuestión de la alimentación tradicional. Incluso tenemos un vídeo del pasado 19 de abril en el que variedades de alimentos que trajeron para presentar. Cada persona trajo una comida tradicional e hicimos una donación, para incentivar un brindis, para de esa manera se haga para mostrar nuestra comida. Pero en esa oportunidad la mayoría de los que participaron eran visitantes, para que probaran un poco de la comida tradicional. Tenemos el sueño de crear un local de alimentación tradicional, pero aún ese sueño está débil. No tenemos una feria. Principalmente para esos que danzan, que cantan, a los que nosotros les llamamos “oreru” y “oresy”, ellos no quieren comer la comida de ahora. Ellos sufren por eso y entre los jóvenes ya no cocinan más para ellos. Ellos quieren comer la comida a las brasas. Lo que se cocina a leña es más rico. Lo que se cocina en las cenizas es muy rico. Los varones y las mujeres jóvenes ya no quieren cocinar en el horno a leña, ahora se maquillan, se perfuman, el aroma de la leña se queda pues impregnado por el humo, solo que el humo de la leña al mismo tiempo es remedio, porque antes no se enfermaban fácilmente y ellos siempre estaban en contacto con el humo de la leña. Entonces estas nuevas generaciones prefieren hacer toda su alimentación en la cocina a gas, o ponen en el horno eléctrico, son todos modernos verdad, así no es más como los de antes quieren comer. Y esas son grandes preocupaciones que tenemos aquí. En el campo sí que hay muchas variedades de frutas, hay guabirá (*Campomanesia xanthocarpa*), hay jabuticaba (*yvahũ*).

Clara – ¿Todos tienen acceso a cantidad suficientes de alimentos o hay mucha gente que no tiene para comer?

Roberto – Hay, un 5% por ahí que tiene así dificultades para acceder a la alimentación. No es que no se alimentan, pero por causa de la pobreza, de la miseria. Como dije, el gobierno brasilero nos destruyó verdad, desastre hizo de los indígenas. Muchos indígenas no tienen acceso a documentación y para acceder a todo lo que proviene del estilo de vida no indígena uno necesita tener documentación. Para todo ahora se necesita que tengas documentos, tiene que tener registro de nacimiento, RG, CPF, o sino no existís. Nuestra familia acá hace poco recién que somos reconocidos como ciudadanos entre el 2016 y el 2017 recién que tenemos documento civil. Nosotros creímos que por nuestros 500 años de historia ya teníamos luego documento. Pero apenas tenemos documentada el control de nacimiento, y eso es para que tengamos un conteo de la cantidad de población indígena que existe. En el 2016 y el 2017 hicieron un ‘mutirão’ [jornada de documentación masiva] y se hizo el registro de nacimiento. Con ese registro de

nacimiento que nos dieron, el Estado catastra a cada familia para que puedan acceder al derecho de la cesta básica. Recibimos un total de 1.067 canastas básicas por mes. Es bienvenida la cesta básica, solo que yo tengo vergüenza de eso como indígena. Cuando el gobierno viene y nos da de comer como si fuésemos chanchos en un chiquero. Por el gobierno nos hizo para nuestro chiquero verdad, nos puso en una aldea pequeña y nos dejó acá. Allí cada mes nos trae comida para alimentarnos, nos engorda, no nos da acceso, ni oportunidad real para que trabajemos. No nos da herramientas, no nos da semillas suficientes, no nos da apoyo, no nos provee de estructura, o proyectos que incentiven a los jóvenes a trabajar y dependemos de ellos. Si cortasen la provisión de canastas básicas, mucha gente puede llegar a morir. Hay muchos niños que tienen hambre. Esas canastas básicas contienen los productos básicos como arroz, poroto brasileiro, pollo, azúcar, sal, leche, lo básico. Las canastas básicas traen unos 25 kilos de alimentos en total.

Clara – ¿Esos son alimentos tradicionales de acá?

Roberto – Esa es una cesta que los no indígenas armaron, no preguntaron a la comunidad, sin consulta. O todo o nada. O quieres o quieres, y así la comunidad comenzó a recibir. Desde mi punto de vista en vez de que el gobierno gaste una fortuna en las canastas básicas, si crea un proyecto, en el área de la agricultura, ¡nossa! [Expresión exclamativa muy popular en Brasil] los guaraníes somos muy trabajadores. Ellos quieren trabajar, quieren sembrar. Los mayores, ellos son muy fuertes en el cultivo. El “kokue” [huerta, cultivo] tiene un significado demasiado grande para nosotros, no en vano tiene ese nombre kokue, que significa en donde Dios vivió, en donde el padre todopoderoso caminó, esa fue su morada, por donde paso Dios y en donde dejó la tierra, dejó la lluvia, dejó todas las cosas para hacer posible el sustento. Entonces esa palabra “kokue” tiene un significado demasiado fuerte para nosotros, nosotros solo lo plantábamos, y allí hay mucha vida, allí los más viejos son sanos, se alegran cuando ven el kokue, tienen esperanza. Cuando ves a los más ancianos que ya no cultivan, o sea, cuando los jóvenes tampoco cultivan más, se acaba la esperanza, se muere la esperanza. Entonces cuando tu siembras una semilla es porque tienes esperanza, y vas a esperar, y para esperar te tienes que hacer fuerte, para ver esa planta grande, no es que siembras y dejas no más. En el presente, de a poco los blancos sustituyeron nuestro kokue por la cesta básica. Y esa cesta básica le mal acostumbra a la comunidad, no tiene más incentivo para trabajar en la chacra.

Clara – ¿Fue la cesta básica la que también transformó la alimentación?

Roberto – A través de eso que cambió la alimentación, algunos solo van por lo más fácil.

Clara – ¿Si se desarrolla un programa de incentivo a la agricultura se podría recuperar la comida tradicional?

Roberto – Ahora no más, como te dije, las nuevas generaciones ya no se preocupan por esas cosas. Por eso ya sería rechazado por la comunidad, porque ya tiene una historia, ya hace más de 20 años que se entrega la cesta básica. Entonces la comunidad va a decir, no, no era eso lo que nosotros queríamos, ya se acostumbraron, ya nos enviciaron, ya existe un vicio. Si se cambiasen las canastas básicas con certeza muchas personas van a cuestionar, porque algunos ya no saben luego más como era la comida de antes. Las nuevas generaciones ya no saben preparar la chicha, el mbejú, “guaguĩ nambi” le dicen a la comida que se hace con la harina no indígena, ellos para darle sazón, de las plantas ellos hacían para sus condimentos. Jugo nunca preparaba con azúcar, siempre se hacía de la “reina rykueregui” [miel de abeja reina], de la miel de abeja o de la caña dulce. Hay también esas frutas que se traen del bosque, de eso también se hace jugo, entonces eso se acabó, ahora está prohibido para nosotros. La ley brasilera prohíbe que vos busques tu sustento tradicional, los blancos prohibieron la caza, prohibieron la pesca, entonces digamos que el gobierno brasilero nos ató los pies, no podemos más buscar nuestro sustento. No existe ni un gobierno, ni federal, ni municipal que valore a nuestros nutricionistas tradicionales, porque no tienen diploma, pero nosotros siempre tenemos una orientación tradicional en la cuestión de los alimentos, técnico agrícola. Nosotros tenemos nuestro orientador agrícola, en qué mes tenemos que cultivar qué tipo de planta, de qué forma tenemos que cultivar para que dé mejores frutos, para que se más rico. Entonces hay también un orientador tradicional y eso no se valoriza. Ahora hay de esos que van a la facultad, aprenden las técnicas y quieren venir a enseñarnos. Quiere enseñarles a esos que tienen doctorado tradicionalmente, eso lo que se debe valorizar y eso se debe hacer desde la sala de clases. Ahora se va muriendo nuestro orgullo de ser indio. Las nuevas generaciones actualmente no quieren más usar la pintura tradicional, no quieren más usar los collares, los aros, el cocar [atuendo de alto contenido simbólico elaborado a base de plumas y cuero de animales y que se usa en la cabeza como reconocimiento]. Migran ya para las cosas no indígenas, hay más celular, internet, carro, iglesia, entonces sucede una educación mixta. Muchas cosas inútiles le enseñan a nuestra comunidad. La iglesia dice que hay comidas que no se puede consumir, porque es pecado, comida del diablo. Hay otra cosa que se hace y ellos te dicen no, eso no se puede, eso es del mal, los otros están actuando mal, viene un tipo de educación mixta. A muchos le confunde, esa pobreza, esa

miseria, trae suicidios, mucho se perdió, se perdió la esperanza, por eso se suicidan. Hay todavía suicidio, no es mucho, pero hay. Antes era más, antes entre 6 y 7 paisanos a la semana se colgaban, eso por qué, porque como dije, la mayoría tiene vergüenza por ser indígena, o por ser pobre, eso fue lo que trajo consigo la accesibilidad a lo moderno. Hay niños y jóvenes que por un calzado deportivo se colgaban, ve que el otro tiene un calzado deportivo y ese viene de la ciudad, y el otro quiere tener también, y no tiene acceso financiero para comprar. Entonces ese niño siente que no va a poder tener entonces se quiere morir, tuvimos casos desde niños de 5 años a ancianos de 60 años que se colgaron. Eso nos trae una gran preocupación y esa educación mixta. En la escuela se enseña de una manera, nuestros padres nos enseñan de una manera, la iglesia enseña de otra forma, la educación familiar es diferente. Cada familia enseña a sus integrantes para que se conviertan en agricultores, eso es sagrado, suelo te vas a perfeccionarte en la escuela, se especializan en la agricultura. De los dos lados va a venir el sustento, si estudias vas a tener buena calidad de vida, si no estudias es necesario que te perfecciones en la agricultura si no quieres pasar hambre, para no sufrir. Eso, esas dos orientaciones son las que pasan los mayores. Nosotros que tenemos familia pasamos eso a nuestros hijos, esa comparación, o estudias, o de lo contrario necesitas ir a cultivar.

Clara – ¿La universidad indígena enseña contenidos relacionados al conocimiento tradicional?

Roberto – Le llaman así, conocimiento “Guaraní-Kaiowa”. Solo que mucho del conocimiento que los estudiantes producen es respalda en su vivencia, se apoya en su propia vivencia. Muchos no saben qué quiere decir “Teko arandu”, si yo te pregunto qué quiere decir, muchos no lo consiguen. “Teko arandu” yo siento que es así, los blancos también quieren saber sobre nuestra vida, por eso lo llamaron así “Teko arandu”. La universidad es muy astuta, demasiado inteligente, paga una beca a un estudiante, para que los estudiantes cuenten sobre sus vivencias a ellos, para que lo pongan en el papel, para saber sobre la vida de los indígenas. “Teko arandu” quiere decir conocimiento tradicional, conocimiento psicológico y conocimiento espiritual. Porque los guaraníes tenemos las dos cosas, el conocimiento físico y el espiritual, dos tipos de conocimiento. Tú tienes conocimientos, eres inteligente, eres sabio por ser humano, independientemente si estás o no en la facultad. Como ser humano venís ya luego con conocimientos. Porque nuestro padre que está en el cielo yo no sé hasta qué grado estudió o que, porque yo apenas tengo el 3º grado, acá no tuve la oportunidad para seguir estudiando, pero en ningún momento me sentí inferior, estoy preparado para conversar, a

debatir con cualquier magíster, doctor, historiador, cualquier persona independientemente del nivel del diploma, porque yo soy un heredero, tú eres una heredera, él es un heredero de un gran hombre que donó su sabiduría, o donó una inteligencia infinita que todos hasta hoy nos saca adelante, porque nosotros somos sus obras. Independientemente de eso nosotros venimos luego con un conocimiento. Otra es la cuestión espiritual, que es diferente del conocimiento físico, carnal. Esas dos cosas nosotros aprendemos con nuestras familias, y dentro de la sala de clases muchos no consiguen transmitir. Ellos no descubren su estilo de vida. Qué quiere decir Teko arandu, yo puedo mirar cualquier planta y sé si es remedio, ese es mi teko arandu, ya sé para qué sirve, sé que árbol es mejor para herramientas, con qué luna yo debo cultivar, con qué luna no puedo, eso quiere decir teko arandu, pero muchos no consiguen transmitir eso en la facultad. Porque ese conocimiento desde la gestación luego viene, y puede ser que si alguno se acerca a una persona, y comienza a observar. Este mate, en este también hay un conocimiento, acá nosotros hablamos, muchas cosas nosotros resolvemos mientras tomamos el mate, contamos como nos fue el día, qué vamos a hacer durante esa jornada, no hace falta que nadie se levante y grite, a través de eso, a lado del fuego, cada uno va sabiendo cuál va a ser su trabajo. Se va a pescar, otro se va a carpir, otro trae la madera, todos a través de ese mate, este mate es un instrumento, es un material pedagógico de enseñanza, es sagrado, no es un simple mate o agua caliente, tiene toda una historia de teko arandu. Entonces las nuevas generaciones se ven en aprietos cuando le preguntas qué quiere decir teko arandu, saberes indígenas lo llaman en la facultad verdad. Muchos hay que dicen que van a ir a aprender en la facultad saberes, entonces se van no más ellos y yo tengo esa preocupación. Solo que también sufro de discriminación por no haber estudiado, muchos dicen él no tiene facultad, él no fue a la escuela, él no sabe sobre el teko arandu, no sabe sobre los saberes indígenas, no le escuchamos a él, entonces yo me callo, no voy a forzarle a nadie. Pero lo que yo siento es que a través de eso se va muriendo nuestra manera de ser y yo actualmente incentivo a los jóvenes, a la comunidad, para que tenga orgullo de ser indio. Yo todo tipo a artesanía indígena, o sea, que vestimenta indígena yo tengo, a todas las reuniones a donde me voy, siempre que puedo, así no más luego vivo todos los días, pintado, con mi cocar, con mi collar, con mi maraca, pero muchas veces por falta de conocimiento se toma como una broma. Ahora si te pintas y te pones tu cocar te pueden hasta llamar payaso, creen que te pintas para hacerles reír, entonces eso es porque falta transmitirlo en la sala de clases.

Hace poco tuve una experiencia, 340 hombres llevé a Santa Catarina para que trabajen,

70 días de trabajo, también en busca del recurso financiero, para garantizar la alimentación, el sustento familiar. La primera vez yo los acompañé. Me fui como cacique, me fui de la forma tradicional, con mi cocar, con mi uniforme indígena. Cuando llegamos en esa ciudad, la empresa paró, mucha gente dijo que nunca vio supuestamente un indígena. Solo porque yo tenía el cocar y estaba pintado, lo nuestro, verdad. Ahí ese grupo de 340 que están también la empresa vieron cuán importante es y cuanto valor tiene lo nuestro, nuestra vestimenta, nuestra pintura.

Muchas personas tienen vergüenza de hablar en guaraní, tienen vergüenza de hablar de manera de ser, tienen vergüenza de contar la cuestión alimentaria, en que trabaja, como es su casa, arquitecto verdad, alguno, por eso yo les digo a algunos, tenemos de todo acá, pero no es reconocido, por ejemplo, médico doctor, nosotros tenemos el médico tradicional que muchas vidas salvó, entonces varios tipos de profesionales que necesitamos, que se tienen en la ciudad, nosotros tenemos luego acá, solo que no se les reconoce. Educador, profesor como quieras llamarle, hoy en día se tienes que tener diploma para eso.

Clara – ¿Qué quiere decir el Tembi'u Piro'y?

Roberto – Tembi'u piro'y quiere decir que es saludable y que alimenta no solo lo físico, sino también el espíritu. Como te dije, alimentación espiritual, solo un ejemplo, hace poco estuvo la comandante de la policía militar, su madre estaba enferma, ella no dormía más, no se alimentaba más, ella estaba en el último grado de estrés, y el único refugio que le vino a la mente es venir a la aldea, me llamó, me dijo, ¿Roberto vos estás en la aldea? Sí, estoy, le dije. Hasta su voz ya cambió de tanta preocupación, de tanto estrés, llegó hasta donde yo trabajo, cerré la puerta y me contó lo que estaba sintiendo. Inmediatamente yo como cacique puedo reconocer tanto lo físico, como lo espiritual, sentí que a ella le faltaba una fuerza espiritual. Entonces agarré y le dije, vamos a andar, vamos a tal lugar, y nos subimos en el móvil de la policía y salimos. Pasamos por casa y le llevamos a dos niños, eso fue una estrategia, los niños “heko piro'y, heko potí” [vida fresca, vida limpia]. Por qué dice tembi'u piro'y, porque no está salada en exceso, no es pesada, no tiene grasa, no es agresiva. Es una comida liviana. Cuando comes no sentís que se te quede pesado el estómago. Cuántos hay que no pueden ni ir bien al baño porque comen comida estresada. Algunos tienen que tomar remedio para poder digerir la comida fea que comieron. La comida que se hace acá, de nuestra forma tradicional es buena, es limpia, es linda. Se hace con mucho cariño, no es así no más que esa mandioca se hace, existe todo un cariño para asarla, para comer la mandioca asada. No es así que rompes y ya lo

tiras al fuego. La comida que se hace tiene todo un sentimiento espiritual. No se dice, no voy a hacer como yo sé y el que quiere comer come y el que no que me importa. Así hacen comidas demasiado saladas, demasiado grasientas, lo deja con demasiada pimienta. No es así, tiene todo un sentimiento espiritual. Hoy yo me levanto y le digo a mi pareja, hoy yo quiero comer, que decís si comemos guisado de mandioca, puedes preparar para nosotros algo con el maíz. Ese es un sentimiento espiritual, ella debe respetar eso porque es una orientación espiritual. No es solo lo que ella tiene en su cabeza. No yo voy a hacer y el que quiere come y el que no que deje no más. La comida es también algo sagrado. No se puede jugar con la comida. Mientras vos jugas con ella, algunos la necesitan, quieren comer esa comida. Y no se debe mezquinar la comida, si podes tendrías que darle de comer a todos los que están contigo, esa es la orientación de los mayores. Te puedes llamar hombre, o te puedes llamar mujer, mientras que entiendas que se debe actuar de forma colectiva, para eso nuestros padres nos enseñan dándonos de comer a todos juntos en una olla no más luego, ahí en ese recipiente pone la comida y todos con nuestra cuchara, y todos de allí salimos satisfechos.

Clara – ¿Eso es a lo que se conoce como el karu guasu?

Roberto – Karu guasu quiere decir, cuando en la ciudad algunos por solidaridad cocinan para los más carenciados, para el mendigo o personas en situación de calle. Nosotros hacemos karu guasu cuando pagamos alguna promesa, ahí le invitamos a los niños, a los abuelos, a todos para que coman a voluntad, ese también es otro de sus significados. Pero la educación alimentaria familiar es diferente.

Pero volviendo a la historia con la comandante. Entonces que hice, nos fuimos a recorrer con dos niños. Esos niños eran una estrategia para distraer a la persona. Mientras nos íbamos un socio me llama y me dice pasen pues acá hay chicha bien fría. Entonces todo esto se trata de una conexión espiritual. Porque cómo mi socio que está lejos de mí me llama desde Iguatemi, en donde va para su trabajo, desde allí me contacto y me preguntó en donde estaba y qué hacía, siendo que él no sabía con quién estaba y me dice en casa hay chicha bien fría, pasen por casa. Inmediatamente les avisé que íbamos a ir para allá, llegamos, nos sentamos y la señora nos trajo la chicha, nos sirvió. La brasilera nunca había tomado la chicha, la comandante, y tanto ella como su socio probaron. ¡Nossa!, dijo, no hay otra comida como esta, no es dulce, no es fuerte es muy saludable, es fresquita, muy buena. Entonces tanto física, como espiritualmente ella ya bajó y se empezó ya a reír, ya hablaba más. Por su cara ya se notaba ese fuego, en sus ojos ya se veía que ya se le pasó. Tuvo todo un cariño, sin mostrarlo mucho, es un cariño que lo

sentís. Es la forma en que la persona te trata, la forma en la que la persona te recibe, entonces es casi un cariño espiritual. Entonces ahí les dije para volver a casa para hacer otro tipo de jugo de la caña dulce, también otra experiencia para ella, no es fuerte, no es dulce, es muy bueno. Entonces por eso se dice tembi'u piro'y. Pero voy a agarrar mientras que vos estás estresada, cuando tienes preocupaciones, y tu cabeza está a mil por hora, voy a calentar bien un café y te traigo para ver si te alivias. Te va a hacer explotar eso, entonces por eso la comida no indígena "ndipiro'ýi" [no es fresca]. Parece que esa comida está enojada, yo estoy enojado, vos estás enojada, los dos si nos enfrentamos, podemos hasta saltar el uno por el otro. Entonces, si vos estás mal, te tengo que traer "tembi'u piro'y". Esa comida no te engorda, no te enferma, esa apenas mantiene tu vida y hace más fuerte tu cuerpo.

Clara – ¿Ahora hay más enfermedades?

Roberto – Muchas enfermedades hay ahora. Por qué eso, porque como dije, es demasiado industrializada la alimentación, comienza desde el agua, la energía. Esta energía no es luego buena, nos perjudica en nuestra salud. Nosotros no teníamos luego luz que se prendiera tanto tiempo antes. Nuestro horario era igual al de las gallinas, cuando las gallinas se subían para dormir nosotros ya terminábamos de trabajar y ya estábamos en nuestra cama, temprano luego nosotros dormíamos. Y cuando las gallinas se bajaban nosotros también ya nos levantábamos. Por eso también éramos más saludables, porque cuando te levantas temprano eres más saludable, dicen los de antes. Pero si te levantas antes de que salga el sol, con el sereno, antes de que amanezcas tienes que recorrer, tienes que sentirlo en tu cuerpo, tienes que recorrer durante el rocío, para recibir el fresco en tu cuerpo. Eso para que vengas a tomar el mate y a hablar, si amaneciste medio mal, medio estresado, luego de dos o tres mates que tomes ya se te va a pasar ese estrés. Vamos a decir que es un vicio terapéutico. Y si no quieres tomar el mate, si no te sentís bien, antes de que salga el sol tienes que bañarte en el arroyo frío, ¡nossa!, de allí vas a venir con nota 10, verás que vas a venir temblando de ese lugar. Ese es el teko arandu, mi teko arandu, yo no aprendí estas cosas que te estoy pasando a vos en la escuela. Yo ya vine con esto, ya tengo una historia. Con muchas personas yo ya conversé, hablé con historiadores, ya me fui a hablar en la universidad. Hace poco me invitaron para ir a contar qué es la cultura indígena en Amambai, 40 minutos de exposición, estaba el promotor de justicia, estaba el abogado público, el consejero, varias autoridades y un indigenista de la FUNAI, que se especializa para trabajar con los indígenas. Cuando terminé mi exposición, él se levantó y dijo, ¡nossa Roberto!, todo lo

que no aprendí y que necesitaba aprender en cuatro años, aprendí en 40 minutos. Yo no invento, yo cuento lo que vivo día a día. Yo no vi esto en los libros, nosotros conocemos ese teko marangatu [conocimiento sagrado, bueno], ese teko piro'y. Y ese tembi'u piro'y lo que se está acabando dentro de la aldea. Antes por eso vivían en armonía entre todos. Ahora no más, como dije, con café, a nosotros ya no nos hace bien el café, en ese momento de tristeza, de estrés, o la bebida no más ya, y ese "tatante avei" [es ardiente también], caliente, por eso hace peor a la salud del ser humano, no solamente a los indígenas.

Realmente esas son las dos cosas que se deben trabajar dentro de la sala de clases. Nosotros como seres humanos tenemos nuestros ojos físicos y tenemos que tener también nuestros ojos espirituales, para poder sentir a la persona. Para que puedas actuar como ella lo necesita, no es que yo soy joven, pero yo soy cacique y debo capacitarme en lo teórico, hago un curso de capacitación con los blancos. Yo tengo que pasar primero lo que pasa el maíz, debo deshacerme primero, muchas cosas primero debo pasar por mí mismo, para entonces tener ese conocimiento espiritual para hablar en donde haga falta. No quiero luego hablar yo, quiero que mi espíritu hable, para que pueda decir la verdad, mi padre en donde está que si de repente mi cuerpo tiembla cuando me siento entre historiadores cuando viajo. Asó yo cierro los ojos y digo, habla por mí para que no me equivoque. Porque yo no tengo un diploma debajo del brazo. Mucha gente espera que yo me equivoque para reírse, para tomarlo como una broma, pero gracias a Dios eso nunca sucedió, porque hay quien habla en mi lugar, porque si yo solo voy a hablar voy a decir una tontería. Mi nombre indígena es Tu'ĩ, cuando me lo dieron, dijeron que sería un gran líder, intermediador entre el blanco y el indio.